

**Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta
«Prosciutto di Parma»**

PROSCIUTTO DI PARMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**(Disciplinare Generale e Dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento
CEE n° 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992)**

ALLEGATI

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA A

Legge 4 luglio 1970 n°506
Legge 13 febbraio 1990 n° 26
D.P.R. 03 gennaio 1978 n° 83
D.M. 15 febbraio 1993 n°253

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA B

Provvedimento che ha definito i parametri analitici qualitativi.
Direttiva concernente le operazioni di affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma.
Esemplare "neutro" di confezione di Prosciutto di Parma preaffettato.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA C

Delimitazione della zona di trasformazione
Delimitazione della zona di provenienza della materia prima
Estratto della legge 19 febbraio 1992 n°142
Raccolta esemplificativa di articoli attinenti:
- l'impiego del siero di latte e di cereali nella dieta del "suino pesante";
- le razze idonee e non alla produzione del "suino pesante";
- alcune ricerche sulle caratteristiche del tessuto adiposo di copertura nel "suino pesante"
Segnalazioni bibliografiche sulla produzione del suino pesante italiano
Esemplare del certificato dell'allevatore
Direttiva sulle procedure per la compilazione e gestione dei certificati dell'allevatore

Esemplari di moduli di domanda per allevamenti e macelli
Esemplare di timbro numerato ("PP") del macello
Esemplari del sigillo
Esemplare di verbale di sigillatura
Esemplare di verbale di contrassegnatura (marchiatura)
Copia parziale del registro del produttore
Impronta della corona ducale

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA D

Bibliografia dei testi contenenti notizie storiche riguardanti diversi aspetti del prosciutto di Parma in particolare l'allevamento del suino nella Pianura Padana ed a Parma, la produzione e commercializzazione del prosciutto di Parma.
Copia di "Avviso per la notificazione delle carni suine salate, e contrattazione all'ingroffo delle medefime" pubblicato dal Governatore di Parma il 21 aprile 1764, in cui figura anche il prosciutto con l'osso ("prefciuto con l'offo").
Copia di un estratto del "vocabolario topografico dei ducati di Parma, Piacenza e Guastalla" di Lorenzo Molossi, stampato nel 1832/34, in cui si trova un esplicito riferimento all'allevamento dei "porci" per la produzione di prosciutti crudi.
Copie di alcune pagine del bollettino della Camera di commercio di Parma risalente al 1915 in cui compare, nella classe merceologica dei salumi, il "prosciutto vecchio".
Estratto del registro delle ditte della Camera di commercio di Parma da cui risulta la costituzione, negli anni 20 e 30, di aziende produttrici di prosciutto.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA E

Esemplare di modulo per la richiesta di riconoscimento del produttore
Foto delle fasi di lavorazione del prosciutto di Parma.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA F

Regolamento (CEE) n°3220/84;
Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988
Decisione della Commissione del 20 novembre 1989
Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 24 febbraio 1989
Copie di articoli riportanti cenni sul legame tra la produzione e l'area geografica delimitata.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA H

Verbale di deposito marchio "corona ducale" del 1963
Verbale di deposito del marchio "corona ducale" del 1973 (e modifica di quella del 1963)
Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 4
Certificato di deposito del marchio "corona ducale" del 1987 (strumentale alla registrazione OMPI)
Decreto Ministeriale 26 agosto 1991
Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 3
Decreto Ministeriale 4 agosto 1986

PREMESSA METODOLOGICA

Il presente lavoro si prefigge lo scopo di razionalizzare il panorama normativo posto alla base della denominazione di origine “prosciutto di Parma”, al fine di renderlo intelligibile e quindi alla portata di tutti coloro che perseguono una conoscenza dettagliata e specifica dello stesso. La metodologia reputata maggiormente funzionale allo scopo sopra evidenziato consiste nella suddivisione per materia di alcuni argomenti base o principi generali, accompagnata dalla trasposizione, per ogni argomento analizzato, di tutte le disposizioni legislative e regolamentari allo stesso afferenti, anche se previste da diversi testi di legge, regolamenti o direttive esecutive.

Pertanto, il lettore potrà trovare con estrema semplicità, a seguito di ogni argomento esposto, una completa ed esauriente regolamentazione inglobante tutto quanto disposto sull’argomento stesso.

Il testo che si propone prende in considerazione esclusivamente le norme attualmente in vigore e dovrà chiaramente essere assoggettato alle variazioni del caso ogni qual volta detto complesso normativo subirà modifiche di rilievo.

PROSCIUTTO DI PARMA

(DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA)

SCHEDA A

NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO DI PARMA

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è stata inizialmente giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4 luglio 1970 n° 506 ed è poi stata riconosciuta come DOP ai sensi del Regolamento CEE n.2081/92 con Regolamento CE n. 1107 del 12.06.96.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA A

- A.1: Legge 4 luglio 1970 n°506
- A.2: Legge 13 febbraio 1990 n° 26
- A.3: D.P.R. 3 febbraio 1978 n° 83
- A.4: D.M. 15 febbraio 1993 n°253

SCHEDA B

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO CON INDICAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICHE, CHIMICHE, MICROBIOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE.

La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n.253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e regolamentari stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 12 mesi a decorrere dalla salagione. Il peso è riferito ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno di cui sopra.

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma sono:

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

Il criterio adottato per la selezione dei parametri qualitativi è quello della correlazione fra attributi organolettici e parametri chimici. Con questo metodo sono stati individuati i seguenti parametri: la concentrazione di sale, di umidità e di azoto solubile (indice di proteolisi). Infatti è noto che il prodotto di qualità deve contenere limitate quantità di cloruro di sodio e di umidità, mentre nel caso dell'indice di proteolisi si è osservato che, se troppo elevato, esso influisce negativamente sulle caratteristiche di consistenza 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 così definiti:

Umidità:	59,0% - 63,5%
Sale:	4,2% - 6,2%
Indice di proteolisi:	24,0% - 31,0%

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.

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 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%;

- la copertura di grasso: 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;

- peso delle cosce fresche: le cosce fresche rifilate, di peso preferibilmente compreso tra 12 e 14 chilogrammi, non devono in ogni caso pesare meno di 10 chilogrammi;

- 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, ecc..) 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.

Il prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato anche disossato, ovvero in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato. Qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione, sotto il controllo dell'Organismo abilitato. In questi casi le operazioni di confezionamento dovranno essere effettuate nella zona tipica di produzione. Il confezionamento del prosciutto di Parma può avvenire in confezioni in atmosfera modificata ovvero sottovuoto e di dimensioni, forma e peso variabili. Tutte le confezioni di prosciutto di Parma presentano obbligatoriamente una porzione comune posizionata al vertice sinistro superiore della confezione riportante il marchio consortile e le diciture "Prosciutto di Parma". Denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n° 26. Confezionato sotto il controllo dell'organismo incaricato. Tale parte comune deve inoltre avere le caratteristiche e rispondere a tutte le condizioni specificamente previste dalla Direttiva Affettamento.

Nell'ambito della Direttiva che disciplina la materia sono state definite le caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche del prodotto da utilizzare, con particolare riferimento alla pezzatura ed al periodo di stagionatura. Tutte le operazioni, dalla fase iniziale della disossatura a quella finale dell'affettamento e confezionamento sono svolte sotto il diretto controllo di ispettori dell'Organismo abilitato (per questo particolare aspetto si rimanda alla scheda G).

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA B

Provvedimento che ha definito i parametri analitici qualitativi.

Direttiva concernente le operazioni di affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma.

Esemplare "neturo" di confezione di prosciutto di Parma preaffettato.

Altri documenti richiamati:

- Legge n°26/90 (Scheda A)
- D.M. 253/93 (Scheda A)
- Prescrizioni produttive in materia di suinicoltura (Scheda C)

SCHEDA C

DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA E RISPETTO DELLE CONDIZIONI DI CUI ALL'ARTICOLO 2 PARAGRAFO 4.

La zona tipica di produzione del prosciutto di Parma - così come individuata dalla legge 13 febbraio 1990 n° 26 - ed ancor prima la legge 4 luglio 1970 n°506 - comprende il territorio della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna - Italia) 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.

Nella zona di cui al punto C.1 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 previste dal disciplinare.

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 (Italia).

C.4 Tale zona di provenienza della materia prima è delimitata rigorosamente dalla legge 13 febbraio 1990 n° 26, così come modificata dall'articolo 60 della legge 19 febbraio 1992 n° 142, e dal Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n° 253.

In tale zona 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.

Per soddisfare alle esigenze indicate nella successiva scheda F, per la produzione delle materie prime, così come definite all'articolo 2 paragrafo 5 del Regolamento CEE n° 2081/92, sussistono le seguenti condizioni particolari e prescrizioni:

RAZZE E REQUISITI DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

- Sono 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 migliorata dal Libro genealogico italiano.
- Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci ed ibridi, purchè provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro genealogico italiano per la produzione del suino pesante.
- In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali "post mortem" e sui prodotti stagionati.
- Sono in ogni caso esclusi gli animali che non producano cosce conformi alle presenti prescrizioni produttive; per quanto riguarda gli elementi di caratterizzazione della coscia suina fresca, essi sono prescritti nelle condizioni indicate alla precedente scheda B.
- Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

ALTRE PRESCRIZIONI E CONDIZIONI PARTICOLARI

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

- L'età minima di macellazione è di nove mesi ed è accertata sulla base della timbro apposto ai fini del comma 3 dell'articolo 4 del Decreto Ministeriale 253/93.

- E' esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

C.6.3. ALIMENTAZIONE DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

- Gli alimenti consentiti, le quantità e le modalità di impiego sono riportati nella tabella di seguito riportata.

- L'alimento dovrà, preferibilmente, essere presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte.

Alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo.

Tutti quelli utilizzabili nel periodo di ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli sottoelencati. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale.

Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Carrube denocciolate	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di pesce	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	s.s.:	fino ad un massimo del 20%
Distillers	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Latticello*	s.s.:	fino ad un massimo di 6 l/capo giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 C.°	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lisati proteici	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Silomais	s.s.:	fino al 10% della s.s. della razione

s.s.= Sostanza secca

Alimenti ammessi nella fase di ingrasso

La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale.

Mais	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione