

## **Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta Prosciutto di Parma**

### **Art. 1 Denominazione**

La Denominazione di Origine Protetta Prosciutto di Parma è riservata esclusivamente al prosciutto rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente Disciplinare di produzione.

### **Art. 2 Caratteristiche del prodotto**

Il Prosciutto di Parma, all'atto dell'apposizione del contrassegno a fuoco "corona ducale", anche detta marchiatura - e/o di dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili di cui all'art. 5, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma - 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: non inferiore a 8,2 kg e non superiore a 12,5 kg;
- c) stagionatura: minimo 14 mesi, computando nel conteggio il mese nel quale è stato apposto il sigillo e/o i dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, di cui all'art. 5, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma;
- 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 marino - cloruro di sodio -, umidità e azoto solubile (indice di proteolisi).

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 un prosciuttificio iscritto al sistema di controllo, appartiene alla popolazione di riferimento e può essere quindi considerato rappresentativo delle caratteristiche del Prosciutto di Parma.

Tali intervalli risultano così definiti:

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

I suddetti parametri vengono determinati a partire dalla sola frazione magra isolata dal bicipite femorale del prosciutto prima dell'apposizione del contrassegno "corona ducale" e/o dei dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili di cui all'art. 5, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma.

### **Art. 3 Zona di produzione**

La zona tipica di produzione del Prosciutto di Parma – così come individuata dalla legge 13 febbraio 1990 n. 26 – ed ancor prima dalla legge 4 luglio 1970 n. 506 – comprende il territorio della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna, Italia) posto a Sud della via Emilia, ad una 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.

Solo in tale zona devono essere ubicati i prosciuttifici ed i laboratori di affettamento e confezionamento e devono quindi svolgersi tutte le fasi di trasformazione della materia prima previste dal Disciplinare. 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.

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.

#### Art. 4

##### Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna delle fasi gli input, ossia i prodotti in entrata, e gli output, cioè i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'Organismo di Controllo, di allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento, prosciuttifici, magazzini di stagionatura, laboratori di affettamento e confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'Organismo di Controllo delle quantità lavorate, sono garantite la tracciabilità e la rintracciabilità, da monte a valle, della filiera di produzione. Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo Piano di Controllo.

#### Art. 5

##### Metodo di ottenimento del Prosciutto di Parma

##### 5.1 Tipi genetici ammessi

Per la preparazione del Prosciutto di Parma 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:

- 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;
- 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;
- 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;
- verri degli altri tipi genetici di cui alla lett. c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lett. a).

Di seguito, vengono esplicitati i predetti requisiti genetici, riportando sia le combinazioni genetiche ammesse, che quelle non consentite:

<b>Tipo genetico verro →</b>	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)
<b>Tipo genetico scrofa ↓</b>						
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, ecc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X

incrocio di LW, L, D)						
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 riportata tra parentesi e riferita all’elenco puntato sopradescritto; *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, 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*).

## 5.2 Allevamento e alimentazione dei suini

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 dell’Unione Europea, H *Heavy* ed appartenenti alle classi U, R, O.

Le tecniche di allevamento dei suini destinati alla produzione di Prosciutto di Parma devono garantire agli animali standard di salute e benessere, nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente dell’UE e nazionale.

Le fasi dell’allevamento sono le seguenti:

- allattamento;
- svezzamento;
- magronaggio;
- ingrasso.

**-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.

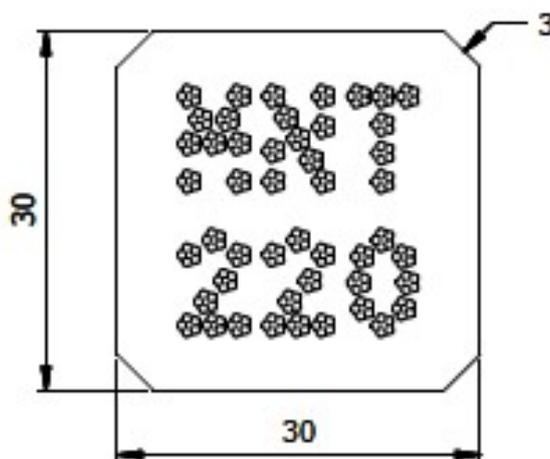
In questa fase, l’alimentazione avviene attraverso l’allattamento naturale sotto la scrofa o artificiale nel rispetto della normativa dell’UE e nazionale vigente. Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suinetti in allattamento è altresì possibile iniziare a somministrare le materie prime ammesse dalla normativa dell’UE e nazionale vigente, in materia di alimentazione animale.

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.

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 Parma, 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.

Lettere e cifre sono riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiago disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm, come da modello 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

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 Parma.

- **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
Frumento	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 <sup>1</sup>	s.s.	fino ad un massimo di 15 litri capo/giorno
Latticello <sup>1</sup>	s.s.	fino ad un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di s.s.
Trebbie e solubili di distilleria essiccati <sup>2</sup>	s.s.	fino al 3% della s.s. della razione
Erba medica essiccata ad alta temperatura	s.s.	fino al 4% della s.s. della razione
Melasso <sup>3</sup>	s.s.	fino al 5% della s.s. della razione

Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia <sup>4</sup>	s.s.	fino al 20% della s.s. della razione
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole <sup>4</sup>	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza <sup>4</sup>	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

Note:

- <sup>(1)</sup> Siero di Latte e Latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.

- <sup>(2)</sup> Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amidacei contenenti zuccheri.

- <sup>(3)</sup> Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.

- <sup>(4)</sup> 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.

- Almeno il 50% della sostanza secca delle materie prime per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 3.

- 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.

- **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). 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.

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

### 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.

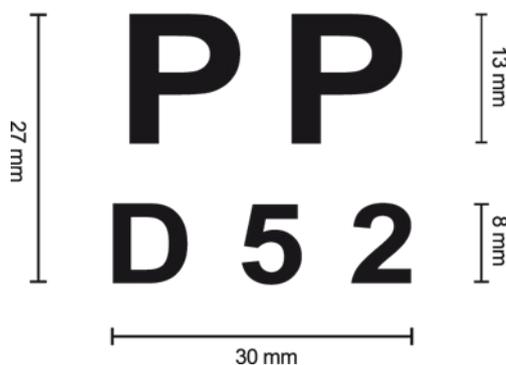
### 5.3.b) Caratteristiche delle cosce fresche

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. La copertura del grasso nella zona della "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 cm;
- 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, 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.

Sulle cosce fresche destinate alla preparazione del Prosciutto di Parma, 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 Parma.

Il predetto timbro è costituito dalla sigla fissa "PP" di altezza 13 mm e da una sigla variabile di identificazione del macello, di 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":



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 Parma.

### 5.4 Processo produttivo

La lavorazione del Prosciutto di Parma prevede le seguenti fasi:

- a) Isolamento, raffreddamento, rifilatura;
- b) Salagione;
- c) Riposo;
- d) Lavaggio, asciugatura;
- e) Pre-maturazione, sugnatura, maturazione.

a) 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 "coscia di pollo".

La rifilatura si esegue per due motivi, uno prettamente estetico, l'altro tecnico, favorisce infatti 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.

b) Salagione

La coscia raffreddata e rifilata viene quindi inviata al prosciuttificio; 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, 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 vengono utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, né si fa ricorso a procedimento di affumicatura.

All'inizio della fase di salagione delle cosce fresche, su ogni coscia viene apposto dal prosciuttificio il 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., come da modello. Tale operazione è anche definita sigillatura.

Il prosciuttificio che ha apposto il sigillo sulla coscia e l'ha lavorata, quanto meno per i primi sei mesi successivi alla sigillatura, è da intendersi come il "produttore di Prosciutto di Parma", di seguito definito come "prosciuttificio produttore".

Il modello del sigillo è conforme al disegno sotto riportato, che ne indica anche le dimensioni complessive e parziali.



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

Una volta apposto il sigillo e/o i dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, i prosciutti vengono posti in una cella frigorifera ad una temperatura variabile fra 0°C e 4°C, mantenuta in condizioni di umidità non inferiori al 45%.

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 condizioni di temperatura e umidità precedentemente definite, nuovamente in una cella frigorifera - “fase di secondo sale” - e restarvi da 10 a 21 giorni a seconda del loro peso.

#### c) 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 non inferiori al 45%, 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, 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 “rinvenimento termico” per almeno 12 ore, atto ad avvicinare la temperatura del prodotto a quella ambientale, compresa tra 8°C e 20°C.

#### d) Lavaggio, asciugatura

I prosciutti vengono lavati con acqua potabile per togliere eventuale sale e impurità. L'asciugatura avviene sfruttando le condizioni ambientali naturali, nelle giornate di sole secche e ventilate, oppure in appositi asciugatoi.

#### e) Pre-maturazione, sugnatura, maturazione

La pre-maturazione avviene in locali aerati – tradizionalmente con finestre contrapposte – dove i prosciutti sostano appesi ad appositi telai o alle tipiche "scalere". Le finestre vengono 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 marino 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, che viene effettuata a partire dal 5° mese, il prodotto viene spostato nei locali di maturazione, più freschi e meno ventilati delle stanze di pre-maturazione.

A partire da tale momento e durante la sosta in questi locali, viene effettuata l'operazione di puntatura dei prosciutti.

In questa fase, un ago di osso di cavallo, che ha la particolarità di assorbire rapidamente per poi riprendere gli aromi del prodotto, viene fatto penetrare in vari punti della massa muscolare ed è poi annusato da operai esperti dotati di particolari caratteristiche olfattive che potranno stabilire il buon andamento del processo produttivo.

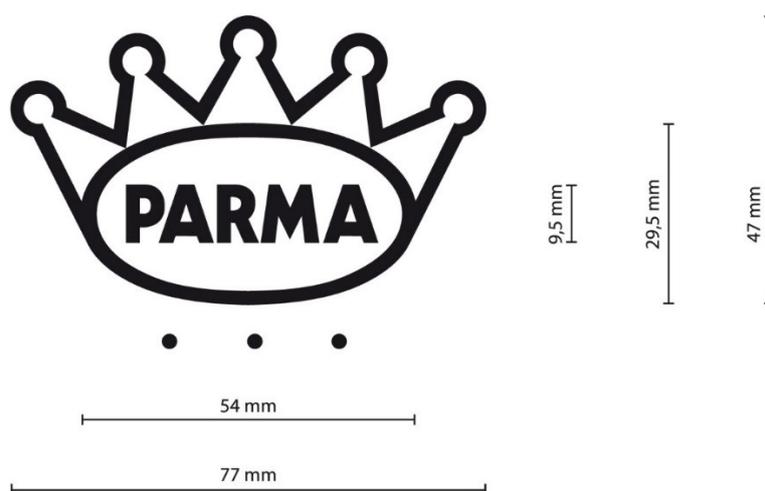
Nel corso della maturazione avvengono importanti processi biochimici ed enzimatici che determinano il caratteristico profumo e il sapore del prosciutto.

Trascorsi 14 mesi dalla data di inizio produzione e dopo appositi accertamenti effettuati dagli ispettori dell'Organismo di Controllo viene apposto il contrassegno a fuoco "corona ducale".

Nel corso della lavorazione, il Prosciutto di Parma può essere trasferito solo dopo il sesto mese di stagionatura, con due possibili destinazioni: un altro prosciuttificio o un magazzino abilitato alla fase di maturazione del prodotto, entrambi iscritti al sistema di controllo; in ogni caso, la sigla aziendale riportata sotto la "corona ducale" deve comunque appartenere al prosciuttificio produttore, come sopra definito.

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, viene apposto su entrambe le parti del prosciutto il contrassegno a fuoco "corona ducale".

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



Ciascuno strumento per l'apposizione del contrassegno può anche recare speciali segni di identificazione.

In sostituzione o in associazione al presente contrassegno a fuoco sarà consentito l'utilizzo anche di dispositivi alternativi di identificazione permanenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma.

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 ha subito tutti i passaggi produttivi previsti e che tutti i passaggi stessi sono stati identificati dai soggetti interessati.

Il Consorzio di tutela custodisce le matrici degli strumenti per l'apposizione del contrassegno che sono affidati agli ispettori dell'Organismo di Controllo. Gli strumenti stessi, di proprietà del Consorzio di tutela incaricato, sono affidati agli ispettori in occasione della apposizione dei contrassegni sui prosciutti.

In conclusione, il più rilevante elemento distintivo del Prosciutto di Parma - anzi l'unico elemento formale discriminante - 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, 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). Il "plus valore" rappresentato dal contrassegno "corona ducale" è, peraltro, attestato dai non infrequenti casi di rinvenimento di prosciutti di tipo comune sui quali sono stati addirittura apposti contrassegni "corona" contraffatti, in violazione quindi di norme penali previste sia dalla normativa speciale che da quella generale.

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 terzi alla produzione grafica del simbolo del contrassegno, 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.

### **5.5 Disossatura**

Il Prosciutto di Parma, dopo l'apposizione del contrassegno "corona ducale", 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"; in sostituzione o in associazione al presente contrassegno sarà consentito l'utilizzo di dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma.

### **5.6 Affettatura e confezionamento**

Il Prosciutto di Parma, dopo la marchiatura e la disossatura, può essere presentato affettato e confezionato, in modalità "classico" o "take-away", come di seguito rispettivamente definito; le modalità di affettamento non devono alterare le caratteristiche tipiche e distintive del Prosciutto di Parma, come identificate all'art. 2.

Per entrambe le tipologie di Prosciutto di Parma preaffettato devono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- i) Le operazioni di affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma sono effettuate presso i laboratori iscritti al sistema di controllo e situati nella zona tipica, come precisato all'art. 3.
- ii) Qualora le operazioni di disossatura si svolgano presso locali non compresi nell'ambito del laboratorio di affettamento ovvero non di pertinenza di un prosciuttificio produttore, gli stessi locali devono essere muniti di requisiti igienico-strutturali equivalenti a quelli previsti dalla normativa dell'UE e nazionale ed essere comunque situati nella zona tipica come definita dall'articolo 3.
- iii) Il Prosciutto di Parma deve essere affettato separatamente da altri prodotti e previa accurata pulizia dei macchinari.
- iv) Tutte le operazioni di confezionamento, nonché quelle ad esse connesse, sono effettuate sotto il continuo controllo dell'Organismo di Controllo, il quale verifica, altresì, la rispondenza del Prosciutto di Parma preaffettato alle caratteristiche merceologiche definite dal presente Discipinare; ciò anche attraverso il prelevamento di campioni e l'effettuazione delle analisi tecniche ritenute opportune.
- v) È possibile inserire, nell'etichetta di entrambe le tipologie di Prosciutto di Parma preaffettato succitate, dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma.
- vi) Qualora la forma delle confezioni sia irregolare a tal punto da non permettere il posizionamento del triangolo al vertice sinistro superiore - con riferimento ad entrambe le tipologie di Prosciutto di Parma preaffettato -, quest'ultimo dovrà essere adattato alla forma della confezione stessa, come indicato nei modelli sotto riportati all'articolo 8.3 lett. c).

#### **5.6.a) Prescrizioni specifiche relative al Prosciutto di Parma preaffettato "classico"**

- i) Le confezioni del Prosciutto di Parma "classico" possono essere di dimensioni, forma e peso variabili.
- ii) Per l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma "classico" devono essere utilizzati prosciutti con un tenore di umidità inferiore al 60%.
- iii) Ai fini dell'individuazione delle condizioni minime per l'affettamento e il confezionamento del Prosciutto di Parma preaffettato "classico", i 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 ( $a_w$ ) e delle temperature di conservazione.

- Per l'affettamento e il confezionamento del Prosciutto di Parma preaffettato "classico" conservato a temperatura compresa tra 0°C e 10°C, devono essere utilizzati prosciutti con attività dell'acqua ( $a_w$ ) non superiore a 0,91. Le condizioni riportate all'articolo 5.6.a iii) sono riassunte 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 in cui il confezionamento avvenga senza interfoglio, esso dovrà avvenire esclusivamente in atmosfera protettiva.

- Per l'affettamento e il confezionamento del Prosciutto di Parma preaffettato "classico" conservato a temperatura compresa tra 0°C e 25°C, è indispensabile che lo stesso sia ottenuto da prosciutti con peso fino a 9,5 kg, stagionati almeno 18 mesi, con un valore dell'attività dell'acqua ( $a_w$ ) non superiore a 0,90 e confezionato con interfoglio. In ogni caso, il Termine Minimo di Conservazione 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	0°C - 25°C	$\leq 0,90$

#### 5.6.b) Prescrizioni specifiche relative al Prosciutto di Parma preaffettato "take-away"

Il Prosciutto di Parma preaffettato può, altresì, essere presentato nel formato "take-away" se sono rispettate le seguenti condizioni:

- i) Per l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma "take-away" 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.
- ii) Il prodotto è confezionato in atmosfera protettiva e senza l'uso dell'interfoglio, e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0°C e 10°C.
- iii) Il TMC non è superiore a 25 giorni a far tempo dalla data di confezionamento.
- iv) Le confezioni possono essere a peso variabile o fisso, con un peso minimo di 110 grammi.
- v) La stagionatura del Prosciutto di Parma utilizzato deve essere di almeno 16 mesi.
- vi) La confezione è interamente trasparente sia nella parte frontale che nel retro.

### Art. 6

#### Legame con l'ambiente

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, i prosciuttifici 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 irriproducibili 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 i prosciuttifici 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 camerali 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.

## **Art. 7 Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al presente Disciplinare è svolto da un Organismo di Controllo, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Tale Organismo di Controllo è CSQA Certificazioni S.r.l., Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI), sede di Langhirano, Via Giuseppe di Vittorio, 19, 43013 Langhirano (PR), telefono 0521 863503, e-mail parma@csqa.it, PEC csqa@legalmail.it.

## **Art. 8**

### **Presentazione ed etichettatura**

Il Prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno “corona ducale” e/o dei dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili di cui all’art. 5, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma, può essere presentato e commercializzato nelle modalità di seguito riportate.

#### **8.1 Prosciutto di Parma intero con osso**

Il Prosciutto di Parma, al termine del processo produttivo, si presenta intero con l’osso.

La presentazione e commercializzazione di tale tipologia di Prosciutto di Parma deve rispettare le seguenti specifiche di etichettatura:

- a) La denominazione “Prosciutto di Parma”, accompagnata dal simbolo DOP dell’Unione Europea, deve essere riportata nel campo visivo principale dell’etichetta frontale, in modo da risultare chiaramente distinta rispetto alle ulteriori diciture.
- b) Indicazione degli ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina e sale marino.
- c) Indicazione della ragione sociale – e/o del marchio – e dell’indirizzo del prosciuttificio produttore o del prosciuttificio che commercializza il Prosciutto di Parma.

#### **8.2 Prosciutto di Parma disossato**

Il Prosciutto di Parma disossato – confezionato intero o presentato in tranci – deve rispettare le seguenti specifiche di etichettatura:

- a) La denominazione “Prosciutto di Parma”, accompagnata dal simbolo DOP dell’Unione Europea, deve essere riportata nel campo visivo principale dell’etichetta frontale, in modo da risultare chiaramente distinta rispetto alle ulteriori diciture.
- b) Indicazione degli ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina e sale marino.
- c) La sede dello stabilimento di confezionamento.
- d) Indicazione della data d’inizio stagionatura, espressa almeno in mese/anno, qualora il sigillo di cui all’art. 5.4 e/o i dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili di cui all’art. 5 non risultino più visibili.
- e) Indicazione della ragione sociale – e/o del marchio – e dell’indirizzo del prosciuttificio produttore o del prosciuttificio che commercializza il Prosciutto di Parma.

#### **8.3 Prosciutto di Parma preaffettato**

##### **8.3.a) Prosciutto di Parma preaffettato “classico”**

La confezione di Prosciutto di Parma “classico”, 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 la “corona ducale” e le diciture di legge: “Prosciutto di Parma” – denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n. 26 e del regolamento (CE) n. 1107/96.

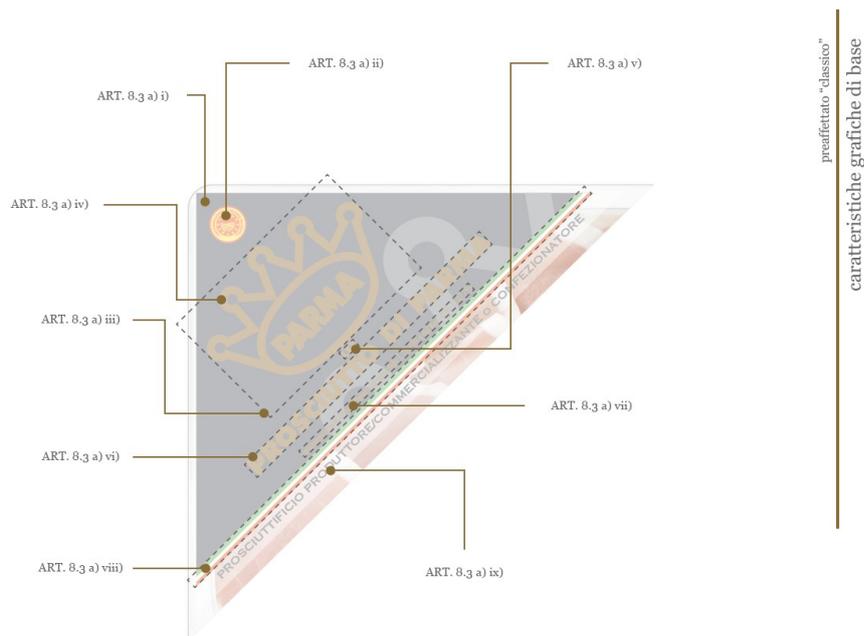
I rimanenti spazi sono di pertinenza aziendale e sono utilizzati a discrezione dell’interessato nel rispetto delle norme vigenti in materia di etichettatura per il Prosciutto di Parma.

Di seguito, le ulteriori specifiche grafiche del Prosciutto di Parma preaffettato “classico” che devono essere rispettate:

- i. Il triangolo di fondo nero, comprensivo della bandiera italiana, rappresenta il 25% della superficie dell’intera confezione. Si tratta di un triangolo isoscele con gli angoli della base di 45°, posizionato al vertice sinistro superiore della confezione; alla base del triangolo compare l’estremità di due punte stilizzate della “corona ducale”, il cui sfondo grigio è in colore nero al 75% - C 0%, M 0%, Y 0%, K 75% -.

- ii. Il simbolo DOP dell'Unione Europea è un cerchio che occupa lo 0,8% della superficie del triangolo nero e la misura minima del suo diametro è 1,5 cm. Per la grafica ed i pantoni si richiama la relativa normativa dell'UE vigente.
- iii. Il rettangolo che contiene la “corona ducale” rappresenta il 29% della superficie del triangolo nero, con un rapporto tra base ed altezza pari a 1,7.
- iv. Il colore oro della “corona ducale” e della parola “Parma” è Pantone 871.
- v. Il rettangolo che contiene la sigla del confezionatore “LXX” rappresenta lo 0,5% della superficie del triangolo nero, con un rapporto tra base e altezza pari a 2. Il Font “LXX” è FUTURA BOLD MAIUSCOLO.
- vi. Il rettangolo che contiene la dicitura “PROSCIUTTO DI PARMA”, disposta su una sola riga, rappresenta l'8% della superficie del triangolo nero, con un rapporto tra base e altezza pari a 17; il font “PROSCIUTTO DI PARMA” è FUTURA STD EXTRA BOLD MAIUSCOLO.
- vii. Il rettangolo che contiene la dicitura “Denominazione di Origine Protetta ai sensi della L. 26/90 e del regolamento (CE) n. 1107/96”, disposta su una sola riga, rappresenta il 5% della superficie del triangolo nero, con un rapporto tra base e altezza pari a 40; il font “Denominazione di Origine...” è FUTURA STD CONDENSED NORMALE.
- viii. Il rettangolo riportante la bandiera italiana rappresenta il 7,5% della superficie del triangolo nero, con un rapporto tra base e altezza pari a 52.
- ix. Le confezioni di Prosciutto di Parma preaffettato “classico”, di cui al punto 8.3 a), devono riportare la ragione/denominazione sociale del prosciuttificio produttore o del prosciuttificio che lo commercializza, oppure del laboratorio di affettamento e confezionamento che ha affettato il prodotto; tale denominazione deve essere posizionata in modo lineare all'interno del rettangolo posizionato nella parte adiacente al triangolo ed iscritta su un fondo trasparente-satinato.  
 Il rettangolo che contiene il nome del prosciuttificio produttore o del prosciuttificio commercializzante o del laboratorio di affettamento e confezionamento dovrà avere il 50% di trasparenza su supporto laminato; se su etichetta, sarà 100% bianco coprente; la dimensione minima del carattere della predetta denominazione dovrà essere 4,5 mm, colore nero, font libero, come da modello di seguito riportato.  
 Può essere riportato un solo nominativo tra i tre soggetti sopra indicati - prosciuttificio produttore o prosciuttificio che lo ha commercializzato o laboratorio di affettamento e confezionamento - ed iscritti al sistema di controllo 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 prosciuttificio 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 il prosciuttificio abbia posto in essere tali attività e non si sia limitato alla sola commercializzazione del prodotto. Diversamente, il confezionatore che non è anche un prosciuttificio iscritto al sistema di controllo deve sempre far precedere l'indicazione della propria ragione/denominazione sociale dalla specifica “confezionato da”, in italiano o altra lingua.

Di seguito, si riporta il modello della confezione del Prosciutto di Parma preaffettato “classico”:



### 8.3.b) Prosciutto di Parma preaffettato “take-away”

Il Prosciutto di Parma preaffettato “take-away” prevede le seguenti specifiche di etichettatura:

- i. 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 logo comunitario della DOP. La veste grafica di tale confezione corrisponde a quella indicata nel modello sotto riportato al punto vi).
- ii. Sulla confezione non appare nessun altro segno grafico, marchio o dicitura ad eccezione di quanto contenuto nel triangolo di cui al suddetto punto e nell’etichetta tecnica, che può essere posizionata sia sul fronte che sul retro della confezione.
- iii. La superficie dell’etichetta tecnica non può superare il 13% della superficie del fronte o del retro della confezione.
- iv. L’etichetta tecnica deve obbligatoriamente contenere, oltre alle diciture di legge, la ragione/denominazione sociale del prosciuttificio produttore o del prosciuttificio che lo ha commercializzato, oppure del laboratorio di affettamento e confezionamento; 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. Le dimensioni minime dei caratteri della denominazione aziendale devono essere pari a 2,6 mm; il font di tali caratteri è libero. Tale denominazione deve essere posizionata immediatamente sotto la denominazione “Prosciutto di Parma” come indicato nel modello di seguito riportato al punto vi).
- v. Per il prosciuttificio 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 prosciuttificio deve necessariamente far precedere l’indicazione della propria ragione/denominazione sociale dalla specifica “confezionato da”, in italiano o altra lingua.
- vi. L’obbligo di cui ai precedenti punti iv) e v) 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 del Prosciutto di Parma preaffettato “classico”, fatta salva la diversa dimensione dei caratteri.

Di seguito, si riporta il modello del Prosciutto di Parma preaffettato “take-away”:



preaffettato "take away"



preaffettato take away  
etichetta tecnica

### 8.3 c) Prescrizioni comuni al Prosciutto di Parma preaffettato "classico" e "take-away"

In ogni caso, oltre alle indicazioni definite ai punti che precedono e alle diciture prescritte dalla normativa vigente in materia, sulle confezioni del Prosciutto di Parma preaffettato "classico" e "take-away" devono essere riportate le seguenti peculiari indicazioni:

- Sotto il contrassegno "corona ducale", è riportata la sigla identificativa del soggetto che ha posto in essere le operazioni di affettamento e confezionamento.
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del prosciuttificio produttore o del laboratorio di affettamento e confezionamento o del venditore.
- La sede del laboratorio di confezionamento e affettamento.
- Data d'inizio stagionatura espressa in mese e anno.
  - Il termine minimo di conservazione.
  - Le modalità di conservazione, come di seguito distinte:
    - nel caso del Prosciutto di Parma preaffettato "classico", l'indicazione che la conservazione deve aver luogo a temperatura compresa tra 0°C e 10°C oppure tra 0°C e 25°C, secondo quanto specificato all'art. 5.6 lett. a);
    - nel caso del Prosciutto di Parma preaffettato "take-away", l'indicazione che la conservazione deve aver luogo a temperatura compresa tra 0°C e 10°C, secondo quanto specificato all'art. 5.6 lett. b).
- La quantità netta.
- Ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina e sale/sale marino.

Qualora la forma delle confezioni del Prosciutto di Parma preaffettato "classico" e "take-away" 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 dei modelli sottostanti.



confezioni di forma irregolare

#### 8.3.d) Approvazione della grafica delle confezioni di Prosciutto di Parma preaffettato

- i. L'impostazione grafica e le diciture riportate sulla confezione devono essere conformi alle prescrizioni, contenute nella normativa dell'UE e nazionale vigente, nonché ad ogni altra norma imperativa eventualmente sopravvenuta.
- ii. Il laboratorio di affettamento e confezionamento comunica l'impostazione grafica e le diciture riportate sulle confezioni in via preventiva all'Organismo di Controllo, il quale ne formalizza l'approvazione oppure dispone con provvedimento motivato eventuali modificazioni e/o integrazioni.

#### 8.4 Ulteriori specifiche sulla presentazione e l'etichettatura del Prosciutto di Parma

- a) 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".
- b) 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'art. 3.
- c) 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.
- d) I divieti di cui al presente articolo si estendono, in quanto compatibili, anche alla reclamizzazione pubblicitaria ed alla promozione in qualsiasi forma del Prosciutto di Parma.
- e) In abbinamento alla denominazione, è altresì consentito l'utilizzo di segni consortili finalizzati ad evidenziare – ferma restando l'ottemperanza alle regole del presente Disciplinaire – il rispetto di determinate specifiche produttive riguardanti particolari caratteristiche del Prosciutto di Parma.