

**REGOLAMENTO (UE) N. 148/2010 DELLA COMMISSIONE**  
**del 23 febbraio 2010**  
**recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una**  
**denominazione iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e**  
**delle indicazioni geografiche protette [Prosciutto di Parma (DOP)]**

1. LA COMMISSIONE EUROPEA,
2. visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,
3. visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,
4. considerando quanto segue:
  - (1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma», registrata con il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione <sup>(2)</sup>.
  - (2) La domanda mira a modificare il disciplinare precisando le condizioni in cui la durata della conservazione del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato può essere prorogata e apportando delle modifiche grafiche al logo.
  - (3) La Commissione ha esaminato le modifiche in parola e le ritiene giustificate. Poiché si tratta di modifiche minori ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarle senza far ricorso alla procedura prevista agli articoli 5, 6 e 7 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*7. Articolo 1*

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

*8. Articolo 2*

Il documento unico aggiornato figura all'allegato II del presente regolamento.

*9. Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 23 febbraio 2010.

*Per la Commissione*

*Il presidente*

José Manuel BARROSO

---

- (1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.  
(2) GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

---

## ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma» sono approvate le modifiche seguenti:

1) nella scheda H, il secondo paragrafo è stato completato come segue:

«c) per il “Prosciutto di Parma” “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 nell’allegata direttiva concernente l’affettamento e il confezionamento del “Prosciutto di Parma”, riportante il contrassegno “corona ducale” e le diciture:»;

2) al capitolo 5 dell’allegato del disciplinare intitolato «Direttiva concernente le operazioni di affettamento e preconfezionamento» allegata al disciplinare, la tabella che figura al punto 3 dell’articolo 12 è completata come segue:

| «Peso del 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     |
| > 10 kg            | 16 mesi      | 60 giorni                | 90 giorni      |
| > 10 kg            | 18 mesi      | 90 giorni                | 90 giorni      |
| > 10 kg            | 19 mesi      | 120 giorni               | 120 giorni»    |

3) al capitolo 6 dello stesso documento, il paragrafo 1 dell’articolo 13 è stato completato come segue:

«1. Le confezioni di “Prosciutto di Parma”, di qualsiasi forma, dimensione e peso, devono 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, di fondo nero, riportante il marchio consortile e le diciture di legge: “Prosciutto di Parma” — denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio ‘90 n° 26 e del regolamento

(CE) n. 1107/96 — confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualità. La veste grafica di tale confezione corrisponde a quella indicata nella riproduzione grafica che si allega alla presente direttiva allegato 1 e che ne costituisce parte integrante.»;

4) all'articolo 13 sono stati aggiunti i paragrafi seguenti:

«3. Qualora la confezione di “Prosciutto di Parma” sia realizzata nel rispetto di tutte le condizioni indicate al successivo comma 4, la suddetta parte comune della confezione è costituita da un triangolo con fondo trasparente, 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 nella riproduzione grafica che si allega alla presente direttiva allegato 2 e che ne costituisce parte integrante.

4. Le condizioni richiamate dal precedente comma 3 sono le seguenti:

- a) il prodotto è confezionato in atmosfera protettiva e senza l'uso dell'interfoglio;
- b) il TMC non è superiore a 25 giorni (a far tempo dalla data di confezionamento);
- c) le confezioni devono essere solo a peso variabile, con un peso minimo di 110 grammi;
- d) la stagionatura del “Prosciutto di Parma” deve essere di almeno 16 mesi;
- e) la confezione è interamente trasparente sia nella parte frontale che nel retro;
- f) in deroga a quanto prescritto dal precedente comma 2, sulla confezione non appare nessun altro segno grafico, marchio o dicitura ad eccezione di quanto contenuto nel suddetto triangolo e nell'etichetta tecnica (che può essere posizionata sia sul fronte che sul retro della confezione);
- g) la superficie dell'etichetta tecnica non può superare il 13 % della superficie del fronte o del retro della confezione;
- h) l'etichetta tecnica deve obbligatoriamente contenere, oltre alle diciture di legge [ricordiamo, tra le altre, la dicitura “Garantito dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) 510/2006”], la denominazione-ragione sociale e/o il marchio commerciale del confezionatore o del produttore o dell'eventuale società capogruppo degli stessi.

Le caratteristiche grafiche e le dimensioni delle diciture e dei marchi contenuti nel triangolo consortile di cui ai precedenti commi 1 e 3 sono indicati nelle riproduzioni grafiche che si allegano alla presente direttiva (allegati 3 e 4) e che ne costituiscono parte integrante.»

---

**ALLEGATO II**  
**DOCUMENTO UNICO**

**Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine**

**13. «PROSCIUTTO DI PARMA»**

**14. NCE: IT-PDO-0217-0067-30.01.2009**

**15. IGP ( ) DOP (X)**

## **16.1. DENOMINAZIONE**

17. «Prosciutto di Parma»

## **18.2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO**

19. Italia

## **20.3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE**

### **21.3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2: prodotto a base di carne

### **22.3.2. Descrizione del prodotto cui si applica la denominazione di (1)**

23. 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 8 e i 10 kg 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; caratterizzato dalla rispondenza a determinati parametri analitici relativi a umidità, sale e proteolisi; il «Prosciutto di Parma», dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato intero, disossato, confezionato in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato.

### **24.3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

25. 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 %; 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 compreso fra 7 e 9 kg, ed ai 30 millimetri nelle cosce fresche utilizzate nella produzione di «Prosciutto di Parma» di peso superiore a 9 kg. 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 kg, non devono in ogni caso pesare meno di 10 kg.

### **26.3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)**

27. Gli alimenti consentiti, le quantità e le modalità di impiego sono riportati in apposite tabelle riferite a due situazioni: alimenti ammessi fino a 80 kg 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.

28. 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 farina glutinata di granturco (corn gluten feed), carrube denocciolate, farina di pesce, farina di estrazione di soia, residui di distilleria, latticello, lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C, lisati proteici, silomais.

29. 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 torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 °C.

### **30.3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata**

31. Le operazioni di produzione e stagionatura devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 4, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.

### **32.3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.**

33. Il «Prosciutto di Parma», dopo l'applicazione 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 affettamento e confezionamento dovranno essere eseguite esclusivamente nella zona tipica di produzione di cui al successivo punto 4 primo paragrafo 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 3.7; tale disposizione risulta necessaria al fine di garantire le caratteristiche qualitative tipiche del «Prosciutto di Parma», ed una completa tracciabilità del prodotto.

### **34.3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura**

35. 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 che 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. È solo la presenza del contrassegno che consente infatti l'uso legittimo e legale della denominazione di origine: senza la «corona ducale» il 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).

36. 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;

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 nell'allegata 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 del 13 febbraio 1990, n. 26 e del regolamento (CE) n. 1107/96;»,
- «confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato»,
- la sede del laboratorio di confezionamento,
- la data di produzione (data di inizio stagionatura riportata sul sigillo).

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

#### **40.4. DEFINIZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA**

41. La lavorazione del «Prosciutto di Parma» avviene nell'area delimitata della provincia di Parma che comprende il territorio della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna — Italia) posto a Sud della via Emilia, a 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.

42. 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, Lazio (Italia).

#### **43.5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

##### **44.5.1. Specificità della zona geografica**

45. Le caratteristiche peculiari del «Prosciutto di Parma» e la garanzia di mantenimento di tali elevati standard qualitativi, di igiene e sicurezza alimentare sono tutti strettamente dipendenti dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. Nel contesto della macrozona geografica delimitata si inseriscono poche, ristrette aree che, in funzione di condizioni uniche ed irripetibili e di una particolare vocazione del fattore umano, si sono sviluppate come zone di produzione del prosciutto a denominazione. Una delle suddette aree ristrette è rappresentata dalla zona di produzione del «Prosciutto di Parma», una piccola parte della provincia di Parma. La microzona 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.

#### **46.5.2. Specificità del prodotto**

47. 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. Il prodotto finito ha una forma esteriore tondeggiante ed è privo della parte distale (piedino), con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del memore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta). Il prodotto stagionato normalmente ha un peso tra gli 8 e i 10 kg e comunque mai inferiore a 7; il colore al taglio è uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; la carne ha un sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico. 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).

#### **48.5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)**

49. 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.

50. 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 microzona 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.

51. Parma è situata nel cuore di quella che era la Gallia Cisalpina, cioè di quel territorio i cui abitanti allevarono grandi mandrie di maiali ed erano particolarmente abili nel produrre prosciutti salati.
52. 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.
53. 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.
54. *RIFERIMENTO ALLA PUBBLICAZIONE DEL DISCIPLINARE*
55. Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione per la proposta di modifica della denominazione d'origine protetta «Prosciutto di Parma». Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:
56. [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

o

- o **Prosciutto di Parma. Reg. EC no. 1208/2013 of November 25th 2013**

## **2. REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1208/2013 DELLA COMMISSIONE**

### **3. del 25 novembre 2013**

#### **4. recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Prosciutto di Parma (DOP)]**

5. LA COMMISSIONE EUROPEA,
6. visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,
7. visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,
8. considerando quanto segue:



- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione, del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio <sup>(2)</sup>.
- (2) La domanda è intesa a modificare il disciplinare nel seguente modo.
- (3) In seguito a raccomandazioni nutrizionali confermate sino ad oggi dall'Organizzazione mondiale della sanità il valore medio massimo del tenore di sale è stato ridotto da 6,9 % a 6,2 % e il valore medio minimo da 4,5 % a 4,2 %.
- (4) Per quando riguarda l'etichettatura del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato, è stato introdotto l'obbligo di inserire sotto il simbolo del consorzio la sigla del confezionatore-affettatore anziché quella del produttore. Inoltre, è stata resa obbligatoria l'apposizione, sulla confezione del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato, del nome del produttore o comunque di un soggetto iscritto al sistema di controllo della DOP e sottoposto a tutte le procedure di controllo e certificazione previste da tale sistema. Le disposizioni specifiche contenute nel documento unico relative alla rappresentazione grafica sulla confezione sono state sostituite da una formulazione meno dettagliata.
- (5) Facendo riferimento agli esiti di alcune recenti ricerche in materia, si è ritenuto opportuno rivedere la tabella che prevede i termini di durata minima per le varie categorie di prodotto e le diverse tipologie di tecnologie di confezionamento del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato.
- (6) È stata introdotta una precisazione per identificare con certezza le categorie di cosce di suino che sono ammissibili per la lavorazione del prodotto aggiungendo all'espressione attualmente utilizzata «categorie centrali della classificazione CEE» l'indicazione specifica che si tratta di cosce appartenenti alle categorie «U», «R» e «O».
- (7) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

15. HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*16. Articolo 1*

17. Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

*18. Articolo 2*

19. Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*20. Articolo 3*

21. Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

22. Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

23. Fatto a Bruxelles, il 25 novembre 2013

24. *Per la Commissione, a nome del presidente*

25. Dacian CIOLOȘ

26. *Membro della Commissione*

27. \_\_\_\_\_

28. <sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

29. <sup>(2)</sup> GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

30.

### 31. ALLEGATO I

32. Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma» è approvata la seguente modifica:

#### 33. DOMANDA DI MODIFICA

34. **Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>**

#### 35. DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

#### 36. «PROSCIUTTO DI PARMA»

37. N. CE: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

38. IGP ( ) DOP (X)

#### 39.1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica

— Descrizione del prodotto

— Metodo di ottenimento

— Etichettatura

#### 42.2. Tipo di modifica

— Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa

#### 43.3. Modifica (modifiche)

44. Riportiamo di seguito una sintesi delle modifiche apportate al documento unico e al testo del disciplinare.

45. La prima modifica riguarda la scheda B del disciplinare e il paragrafo 5.2 del documento unico e riguarda i parametri di umidità e di sale che caratterizzano il prodotto; in generale la norma è stata semplificata per facilitarne l'applicazione, mentre la modifica sostanziale riguarda la diminuzione dei limiti minimo e massimo del valore medio del parametro del sale. Al riguardo, il limite massimo di tale parametro è stato ridotto da 6,9 % a 6,2 % ed il limite minimo da 4,5 % a 4,2 %, così da ottenere un valore medio di sale nel prodotto decisamente inferiore rispetto al passato. Tale scelta segue le indicazioni nutrizionali ormai attestate in sede di Organizzazione Mondiale della Sanità.

46. La seconda modifica riguarda sempre la scheda B nella sua ultima parte inerente l'etichettatura e la scheda H del disciplinare, nonché il paragrafo 3.7 del documento

unico e si riferisce all'etichettatura del «Prosciutto di Parma» affettato e confezionato; in particolare, le disposizioni specifiche previste nel testo sono state sostituite da una dicitura più generale non contenente prescrizioni tecniche. Questa modifica è finalizzata a semplificare le eventuali future modifiche inerenti la veste grafica della confezione in questione nel senso che sarà più semplice modificare, in un caso il solo disciplinare, o un suo allegato (la citata direttiva), piuttosto che modificare sia questi che il documento unico.

47. La terza modifica si riferisce alla scheda H del disciplinare (mentre non riguarda il documento unico), ed è sempre riferita alla veste grafica della confezione del Prosciutto di Parma affettato e confezionato; in particolare, sempre per motivi di maggior trasparenza commerciale, si prevede di inserire sotto la corona ducale, la sigla del confezionatore-affettatore anziché quella del produttore. Il confezionatore-affettatore è infatti il soggetto che per ultimo elabora il prodotto prima di immetterlo al consumo ed è lui che si assume le principali responsabilità nei confronti del consumatore. La normativa in materia di etichettatura prevede infatti di inserire come elemento obbligatorio la sede dello stabilimento di confezionamento. È necessario che, a fianco di questa indicazione, sia coerente indicare anche la sigla alfanumerica che identifica tale operatore all'interno del circuito tutelato della DOP «Prosciutto di Parma».
48. In stretta relazione con quest'ultima modifica, sono le ulteriori modifiche riferite agli articoli 13 e 14 della direttiva affettamento inerente il «Prosciutto di Parma» affettato e confezionato. Le modifiche in questione sono finalizzate a rendere obbligatorio l'inserimento sulla confezione del «Prosciutto di Parma» affettato e confezionato del nome del produttore o del confezionatore, iscritti al sistema di controllo della DOP e sottoposti a tutte le procedure di controllo e certificazione previste da tale sistema della DOP «Prosciutto di Parma». Per far ciò, è stato integrato l'attuale articolo 13 e si è aggiunto un nuovo articolo 14.
49. Le motivazioni di quest'ultima modifica sono le seguenti. La versione del disciplinare di cui si chiede la modifica non prevede l'obbligo di inserire in etichetta o sulla confezione del prodotto il nominativo del produttore e del confezionatore, lasciando aperta la possibilità, prevista dalla normativa nazionale e comunitaria, che il nominativo indicato sia semplicemente quello del soggetto che distribuisce o commercializza il prodotto. Tale ultimo soggetto è chiaramente escluso da ogni attività di produzione, verifica e confezionamento del prodotto e dal controllo dell'organismo di certificazione della DOP «Prosciutto di Parma».
50. Al fine di aderire alla filosofia generale e ad alcuni nuovi principi stabiliti dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup> – anche se in via preventiva rispetto alla definitiva entrata in vigore della norma – ed in particolare a quello indicato negli articoli 8 e seguenti, si è ritenuto di individuare un «operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti» (figura prevista specificamente dal suddetto regolamento) che realmente sia in grado di garantire la rispondenza tra prodotto Prosciutto di Parma e indicazioni inserite in etichetta. Tali soggetti sono esclusivamente i produttori che hanno elaborato e verificato i prodotti e gli affettatori-confezionatori che hanno effettuato l'operazione di affettamento e confezionamento, ricordando che l'affettamento e il

confezionamento costituiscono un'operazione unica e indivisibile e quindi il confezionatore corrisponde anche all'affettatore. Entrambi questi soggetti, intervenendo sul prodotto, sono in grado di fornire una garanzia sostanziale circa le informazioni indicate sullo stesso e, pertanto, possono legittimamente essere considerati «responsabili» nei confronti del consumatore. In questo contesto, prevedere l'obbligo di inserire in etichetta il solo nome del produttore potrebbe risultare una discriminazione non giustificata rispetto alla motivazione alla base della richiesta di modifica.

51. Secondariamente, tale modifica è finalizzata ad individuare, come soggetti responsabili delle informazioni relative al prodotto, solo quelli inseriti nel sistema ufficiale di controllo dell'organismo di certificazione della DOP «Prosciutto di Parma». Al riguardo, sia produttori che affettatori-confezionatori sono costantemente sottoposti alle verifiche dell'autorità competente; anche in questo caso, dunque, un'eventuale scelta esclusiva di uno solo di essi risulterebbe contraddittoria rispetto alla motivazione sopra evidenziata.
52. Per questi motivi, si è ritenuto necessario prevedere la duplice possibilità di inserire il nome del produttore o quello dell'affettatore-confezionatore.
53. Inoltre, la presenza sulla confezione della ragione sociale aziendale completa (che sostituisce l'uso di sigle alfanumeriche e codici) rende il sistema di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto maggiormente trasparente e facilmente accessibile anche ad un consumatore mediamente informato.
54. Nei casi in cui sotto il triangolo nero viene riportato il nome dell'affettatore-confezionatore, il produttore ha la facoltà di inserire tra gli altri dati riportati in etichetta e sulla confezione anche il proprio marchio o la ragione sociale dell'azienda.
55. Più in generale, l'inserimento della ragione sociale dei suddetti soggetti nella parte frontale della confezione è principalmente per garantire il consumatore riguardo alla rispondenza tra il prodotto «Prosciutto di Parma» e le informazioni indicate nelle etichette ad esso associate, di cui sono responsabili i soggetti sottoposti al controllo dell'organismo di certificazione. La modifica intende assicurare la massima trasparenza delle informazioni presenti sull'imballaggio del prodotto, ad esclusivo vantaggio del consumatore nell'atto di acquisto.
56. Un'ulteriore modifica riguarda sempre la direttiva affettamento e si riferisce ad una revisione, razionalizzazione e semplificazione dell'articolo 12 della direttiva stessa che prevede le norme in materia di Termine Minimo di Conservazione (TMC) del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato. Facendo riferimento agli esiti di alcune recenti ricerche in materia, si è ritenuto opportuno rivedere la tabella che prevede i termini per le varie categorie di prodotto e le diverse tipologie di tecnologie di confezionamento.
57. Infine, l'ultima modifica si riferisce alla scheda C del disciplinare e in particolare alla sezione riguardante le prescrizioni relative all'allevamento di suini destinati alla produzione di «Prosciutto di Parma». Nel definire le tecniche di allevamento, viene specificato che esse «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 CEE».

La normativa italiana, oltre a distinguere tra suino pesante (H) e leggero (L), prevede — come stabilito dalla normativa comunitaria — una griglia di classificazione suddivisa nelle seguenti lettere: EUROP. Nonostante il testo citato non si riferisca esplicitamente alle lettere, risulta comunque evidente dalla disposizione che il «Prosciutto di Parma» può essere prodotto utilizzando esclusivamente cosce di suino pesante (H) appartenenti alle classi centrali della griglia comunitaria ovvero quelle classificate con le lettere «U», «R» e «O», mentre le carcasse identificate con le lettere «E» e «P» sono escluse. Tale scelta, effettuata in sede di predisposizione del disciplinare, sottende la convinzione che le caratteristiche delle cosce appartenenti alle carcasse certificate come «E» e «P» non siano compatibili con le esigenze produttive del «Prosciutto di Parma».

58. A livello di Unione europea è attualmente in corso una discussione circa l'inserimento nella suddetta griglia EUROP della categoria identificata con la lettera «S». L'iter legislativo avanzato sembra confermare che presto la griglia comunitaria potrebbe divenire SEUROP, con dirette conseguenze anche a livello italiano, dove la classificazione interesserà sia il suino pesante che quello leggero.
59. Questo nuovo contesto potrebbe determinare rilevanti difficoltà interpretative della norma del disciplinare in questione rendendo difficile una precisa individuazione delle «classi centrali della classificazione» e rischiando di legittimare l'utilizzo di materia prima non idonea o di escludere quella perfettamente compatibile con le caratteristiche del Prosciutto di Parma. Infatti, considerando la nuova formulazione della griglia, le sue classi centrali potrebbero essere considerate quelle contraddistinte dalle lettere «E», «U», «R» e «O», oppure quelle individuate dalle sole lettere «U» e «R». Nel primo caso, si aggiungerebbero le cosce suine contraddistinte dalla lettera «E» alimentando il rischio di utilizzo di materia prima non adatta alla produzione di Prosciutto di Parma. Nella seconda ipotesi, verrebbero escluse le cosce contraddistinte dalla lettera «O», che invece presentano caratteristiche ottimali.
60. Alla luce di quanto esposto, si ritiene che, per evitare questa incertezza interpretativa, sia opportuno aggiungere all'espressione attualmente utilizzata nella scheda C del disciplinare «classi centrali della classificazione CEE» la precisazione che tali classi centrali si riferiscono alle carcasse contrassegnate dalle lettere «U», «R» e «O».

61. \_\_\_\_\_

62. <sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

63. <sup>(2)</sup> GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18.

64.

## 65. ALLEGATO II

### 66. DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

67. Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>

68. «PROSCIUTTO DI PARMA»

69. N. CE: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

## **70.IGP ( ) DOP (X)**

### **71.1. Denominazione**

72.«Prosciutto di Parma»

### **73.2. Stato membro o paese terzo**

74.Italia

### **75.3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

#### **76.3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

#### **77.3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

78.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; caratterizzato dalla rispondenza a determinati parametri analitici relativi a umidità, sale e proteolisi; il prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato intero, disossato, confezionato in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato.

#### **79.3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

80.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 %; 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 compreso fra 7 e 9 chilogrammi, ed ai 30 millimetri nelle cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso superiore a 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.

#### **81.3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)**

82.Gli alimenti consentiti, le quantità e le modalità di impiego sono riportati in due tabelle, la prima relativa agli alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo e la seconda agli 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.

83. 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 farina glutinata di granturco (corn gluten feed), carrube denocciolate, farina di pesce, farina di estrazione di soia, residui di distilleria, latticello, lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C, lisati proteici, silomais.
84. 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 soja, di girasole, di sesamo, di cocco, di germe di mais, pisello e/o altri semi di leguminose, lievito di birra e/o di torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 °C.

**85.3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata**

86. Le operazioni di produzione e stagionatura devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 4, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.

**87.3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.**

88. Il prosciutto di Parma, dopo l'applicazione 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 affettamento e confezionamento dovranno essere effettuate esclusivamente nella zona tipica di produzione di cui al successivo punto 4, primo comma, 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 3.7; tale disposizione risulta necessaria al fine di garantire le caratteristiche qualitative tipiche del prosciutto di Parma, ed una completa tracciabilità del prodotto.

**89.3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura**

90. 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 svolge la duplice funzione di identificare il prodotto tra gli altri prosciutti crudi assicurandone l'autenticità (marchio di identificazione) 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. È solo la presenza del contrassegno che consente infatti l'uso legittimo e legale della denominazione di origine: senza la «corona ducale» il 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).

91. 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,
- per il prosciutto di Parma affettato e preconfezionato:
  - le confezioni presentano una parte comune posizionata al vertice sinistro superiore, 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 reg. (CE) n. 1107/96»,
    - «confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato»,
  - la sede dello stabilimento di confezionamento,
  - la data di produzione (data di inizio stagionatura riportata sul sigillo).

94. È vietata l'utilizzazione di qualificativi quali «classico», «autentico», «extra», «super» e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinate alla denominazione di vendita, ad esclusione di «disossato» ed «affettato».

#### **95.4. Delimitazione concisa della zona geografica**

96. La lavorazione del prosciutto di Parma avviene nell'area delimitata della provincia di Parma che comprende il territorio della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna – Italia) posto a sud della via Emilia, a 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.

97. 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, Lazio (Italia).

#### **98.5. Legame con la zona geografica**

##### **99.5.1. Specificità della zona geografica**

100. Le caratteristiche peculiari del prosciutto di Parma e la garanzia di mantenimento di tali elevati standard qualitativi, di igiene e sicurezza alimentare



sono tutti strettamente dipendenti dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. Nel contesto della macrozona geografica delimitata si inseriscono poche, ristrette aree che, in funzione di condizioni uniche ed irripetibili e di una particolare vocazione del fattore umano, si sono sviluppate come zone di produzione del prosciutto a denominazione. Una delle suddette aree ristrette è rappresentata dalla zona di produzione del prosciutto di Parma, 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 all'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.

**101. 5.2. Specificità del prodotto**

102. 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. Il prodotto finito ha una forma esteriore tondeggiante ed è privo della parte distale (piedino), con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta). Il prodotto stagionato normalmente ha un peso tra gli 8 e i 10 kg e comunque mai inferiore a 7; il colore al taglio è uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; la carne ha un sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico. 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 %).

**103. 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)**

104. 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.

105. 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 microzona è caratterizzata, in funzione della sua collocazione, da condizioni ecologiche, climatiche ed ambientali uniche, dovute all'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.

106. Parma è situata nel cuore di quella che era la Gallia Cisalpina, cioè di quel territorio i cui abitanti allevarono grandi mandrie di maiali ed erano particolarmente abili nel produrre prosciutti salati.
107. 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.
108. 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 nell'area delimitata della provincia di Parma una collocazione peculiare in funzione delle inimitabili condizioni microclimatiche ed ambientali.
- 109. Riferimento alla pubblicazione del disciplinare [articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]**
110. Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione, di cui all'articolo 5 paragrafo 5 del regolamento CE 510/2006, pubblicando la proposta modifica della Denominazione di Origine Protetta «Prosciutto di Parma» nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* n. 154 del 4.7.2012.
111. Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:
112. <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>
113. oppure
114. accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità e sicurezza (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
115. \_\_\_\_\_
116. <sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

o