



Prosciutto di Parma
Denominazione di Origine Protetta

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



TITOLO: "PROSCIUTTO DI PARMA"
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
DISCIPLINARE GENERALE E DOSSIER
di cui all'articolo 4 del Regolamento (CEE) n°2081/92 del Consiglio
del 14 luglio 1992

SCHEDA A: NOME DEL PRODOTTO E LEGISLAZIONE NAZIONALE DI TUTELA

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

- B.1: Descrizione del prodotto**
- B.2: Parametri analitici qualitativi**
- B.3: Elementi di caratterizzazione della materia prima (cosce fresche)**
- B.4: Modalità di presentazione del prosciutto di Parma, prosciutto di Parma confezionato.**

SCHEDA C: DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA E RISPETTO DELLE CONDIZIONI DI CUI ALL'ARTICOLO 2 PARAGRAFO 4 DEL REGOLAMENTO (CEE) N° 2081/92.

- C.1: Zona di produzione del prosciutto di Parma**
- C.2: Ubicazione stabilimenti di produzione**
- C.3: Zona delimitata di provenienza della materia prima**
- C.4: Riferimenti normativi**
- C.5: Ubicazione degli allevamenti dei suini, dei macelli e dei laboratori di sezionamento**
- C.6: Consistenza di allevamenti e macelli riconosciuti**
- C.7: Premessa alle prescrizioni soddisfacenti le esigenze di cui all'articolo 2 del Regolamento (CEE) n° 2081/92.**
 - C.7.1: Razze e requisiti dei suini destinati alla produzione di prosciutto di Parma**
 - C.7.2: Altre prescrizioni e condizioni particolari**
 - C.7.3: Alimentazione dei suini destinati alla produzione di prosciutto di Parma**



C.7.4: Prescrizioni relative all'allevamento dei suini destinati alla produzione di prosciutto di Parma

C.8: Premessa alla illustrazione del regime di controllo di cui all'articolo 2 paragrafo 4 del Regolamento (CEE) n° 2081/92

- C.8.1: Obbligo di assoggettamento a controllo**
- C.8.2: Vigilanza e controllo**
- C.8.3: Adempimenti formali degli allevatori**
- C.8.4: Timbratura del suinetto: previsione**
- C.8.5: Timbratura del suino nella fase di ingrasso: previsione**
- C.8.6: Timbratura del suinetto**
- C.8.7: Timbratura del suino nella fase di ingrasso**
- C.8.8: Certificazione dell'allevatore: previsione**
- C.8.9: Certificazione dell'allevatore**
- C.8.10: Adempimenti degli allevatori**
- C.8.11: Timbro del macellatore e controlli**
- C.8.12: Laboratori di sezionamento**
- C.8.13: Controlli presso gli stabilimenti**
- C.8.14: Sigillo**
- C.8.15: Verbalizzazione delle operazioni di sigillatura**
- C.8.16: Controllo ed ispezioni durante le fasi di lavorazione**
- C.8.17: Apposizione del contrassegno**
- C.8.18: Verbalizzazione apposizione del contrassegno**
- C.8.19: Registro del produttore**
- C.8.20: Organismo incaricato della vigilanza (Organismo Abilitato)**
- C.8.21: Compiti dell'Organismo Abilitato**
- C.8.22: Rapporti con ufficiali sanitari**
- C.8.23: Organismo Abilitato: Consorzio Abilitato.**

**SCHEDA D: ELEMENTI COMPROVANTI L'ORIGINARIETA' DEL PRODOTTO
NELLA ZONA GEOGRAFICA**

- D.1: Premessa**
- D.2: Il maiale padano nei tempi storici**



- D.3: Cenni sull'uso alimentare del maiale nella Padania**
- D.4: Notizie storiche sui prosciutti padani**
- D.5: Conclusioni sul prosciutto padano**
- D.6: Prosciutto di Parma**
- D.7: Evoluzione della attività di stagionatura del prosciutto di Parma dai primi del 1900**
- D.8: Conclusioni**

SCHEDA E: METODO DI OTTENIMENTO DEL PROSCIUTTO DI PARMA

- E.1: Metodo di lavorazione**
 - E.1.1: Isolamento**
 - E.1.2: Raffreddamento**
 - E.1.3: Rifilatura**
 - E.1.4: Salagione**
 - E.1.5: Riposo**
 - E.1.6: Lavatura - asciugatura**
 - E.1.7: Pre-stagionatura**
 - E.1.8: Sugnatura**
 - E.1.9: Sondaggio e stagionatura**
- E.2: Riconoscimento dell'impresa produttrice e idoneità degli stabilimenti**

SCHEDA F: ELEMENTI COMPROVANTI IL LEGALE CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

- F.1: Premessa**
- F.2: Evoluzione dell'allevamento del suino pesante nell'Italia centro-settentrionale**
- F.3: Le razze indigene**
- F.4: Dalle razze autoctone alla suinicoltura moderna**
- F.5: Premessa**
 - F.5.1: Regolamento (CEE) n°3220/84**
 - F.5.2: Elementi di sintesi**
- F.6: Zona tipica di produzione**
 - F.6.1: Elementi di caratterizzazione**
 - F.6.2: Riferimenti ambientalistici**
- F.7: Conclusioni.**



**SCHEDA G: STRUTTURA DI CONTROLLO DI CUI ALL'ARTICOLO 10 DEL
REGOLAMENTO (CEE) N°2081/92**

- G.1: Premessa**
- G.2: Identificazione del Consorzio Abilitato**
- G.3: Requisiti per l'affidamento dell'incarico di vigilanza**
- G.4: Costituzione, scopi e attività del Consorzio del Prosciutto di Parma**
 - G.4.1: Rapporti con altri Organismi di vigilanza**
- G.5: Premessa alla illustrazione dell'attività di vigilanza sui settori commerciali**
 - G.5.1: Attività di tutela in Italia**
 - G.5.2: Attività di tutela all'estero**
 - G.5.3: Registrazione del marchio**
- G.6: Conclusioni.**

**SCHEDA H: ELEMENTI SPECIFICI DELLA PRESENTAZIONE, IDENTIFICAZIONE
ED ETICHETTATURA DEL PROSCIUTTO DI PARMA**

- H.1: Premessa**
- H.2: Contrassegno a fuoco "corona ducale"**
- H.3: Riproduzione grafica del contrassegno a fuoco corona ducale**
- H.4: Sigillo**
- H.5: Timbro del macello**
- H.6: Norme speciali per l'etichettatura e presentazione del prosciutto di Parma**
- H.7: Divieti**
- H.8: Norma di garanzia in materia di denominazioni sociali.**

**SCHEDA I: CONDIZIONI DA RISPETTARE IN FORZA DI DISPOSIZIONI
NAZIONALI E/O INTERNAZIONALI**

- I.1: Accordi Bilaterali**
- I.2: Regolamento (CEE) n°2009/74**
- I.3: Rapporto con normativa U.S.A.**
- I.4: Norme di divieto e quadro sanzionatorio del dispositivo nazionale**
- I.5: Piani di programmazione della produzione.**



SCHEDA A

NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO DI PARMA

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4/7/70 n° 506 (Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto), sostituita dalla legge 13/2/90 n° 26 (Tutela della denominazione di origine "prosciutto di Parma"), attualmente in vigore.

Tali norme principali sono state integrate e completate dai rispettivi Regolamenti di esecuzione, approvati con D.P.R. 3/1/78 n° 83 e D.M. 15/2/1993 n° 253, attualmente in vigore.



DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA A

- A.1: Legge 4/07/70 n°506
- A.2: Legge 13/02/90 n° 26
- A.3: D.P.R. 03/01/78 n° 83
- A.4: D.M. 15/02/93 n°253



SCHEDA B

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

B.1 La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del D.M. 15/2/93 n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e regolamentari stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 Kg, e di 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 Kg. il periodo di stagionatura decorre dalla salagione. I pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno di cui sopra.

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma sono:

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



B.2 Il criterio adottato per la selezione dei parametri qualitativi è quello della correlazione fra attributi organolettici e parametri chimici. Con questo metodo sono stati individuati i seguenti parametri: la concentrazione di sale, di umidità e di azoto solubile (indice di proteolisi). Infatti è noto che il prodotto di qualità deve contenere limitate quantità di cloruro di sodio e di umidità, mentre nel caso dell'indice di proteolisi si è osservato che esso influisce negativamente sulle caratteristiche di consistenza del magro.

Per ciascuno dei tre suddetti parametri e per ognuna delle due classi di prodotto (7/9 Kg. ed oltre 9 Kg.) è stato calcolato un intervallo fiduciale definito dalla media \pm 4 volte l'errore standard. In questo modo si ottengono i limiti entro i quali si colloca, con il 99% di probabilità, la media "vera" del prodotto in esame. Tali intervalli diventano i valori di riferimento per verificare se un campione di prosciutti, estratto a caso da uno stabilimento di produzione, appartiene alla popolazione di riferimento e può essere quindi considerato rappresentativo delle caratteristiche medie del Prosciutto di Parma.

Conseguentemente, gli intervalli di cui trattasi risultano così definiti:

- Prosciutti di Parma di peso superiore a 9 Kg.

Umidità	: 59,0% - 63,5%
Sale	: 4,5% - 6,7%
Indice di proteolisi	: 24,0% - 31,0%

- Prosciutti di Parma di peso ricompreso tra 7 e 9 Kg.

Umidità	: 59,0% - 64,0%
Sale	: 4,5% - 6,9%
Indice di proteolisi	: 24,0% - 31,0%

Per entrambe le categorie di prodotto di cui sopra, i valori che definiscono gli intervalli di variabilità dei rispettivi parametri non si riferiscono al singolo campione, ma ad una media di 10 campioni, ciascuno dei quali è costituito dalla sola frazione magra isolata dal bicipite femorale.

Inoltre, con riferimento ai prosciutti di peso superiore ai 9 kg. (contrassegnati a 12 mesi) il criterio di valutazione della produzione aziendale si basa sulla applicazione di più griglie parametriche successive che vedono l'utilizzo dei suddetti parametri da soli e in combinazione tra loro:



- a) i valori di umidità, sale e proteolisi del campione in esame non devono superare, singolarmente presi, i valori massimi degli intervalli sopra riportati;
- b) nella combinazione umidità/sale, i valori analitici del campione devono essere tali per cui è consentito il solo superamento del valore del 63% per quanto attiene alla umidità, ovvero del valore del 6,4% per quanto attiene al sale;
- c) nella combinazione proteolisi/sale, i valori analitici del campione devono essere tali per cui è consentito il solo superamento del valore del 30% per quanto attiene alla proteolisi, ovvero del valore del 6,4% per quanto attiene al sale.

Anche per quanto riguarda i prosciutti di peso ricompreso fra 7 e 9 chilogrammi (contrassegnati marchiabili a 10 mesi) il criterio di valutazione della produzione aziendale si basa su analoghe griglie parametriche successive:

- a) la prima griglia di valutazione prevede che il campione esaminato non superi il 64,0% di umidità, il 6,9% di sale ed il 31,0% di proteolisi;
- b) la seconda griglia di valutazione (parametri combinati) prevede la possibilità di superamento di uno solo dei seguenti valori: umidità 63%, sale 6,5%;
- c) la terza griglia a parametri combinati prevede la possibilità di superamento di uno solo dei seguenti valori: proteolisi 30,0%, sale 6,5%.

B.3 La materia prima (cosce fresche) utilizzata per la produzione di prosciutto di Parma presenta i seguenti elementi di caratterizzazione:

- la consistenza del grasso: è stimata attraverso la determinazione del numero di jodio e/o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singolo campione il numero di jodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%;
- la copertura di grasso: lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore ("sottonoce"), dovrebbe aggirarsi intorno ai 20 millimetri per le cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso ricompreso fra i 7 e



9 chilogrammi, ed ai 30 millimetri nelle cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso superiore ai 9 chilogrammi.

Tale spessore non deve, in ogni caso, essere inferiore rispettivamente a 15 millimetri ed a 20 millimetri per le due categorie di cosce fresche, cotenna compresa.

In "corona" deve essere presente una copertura tale, in ogni caso, da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante;

- peso delle cosce fresche: le cosce fresche rifilate, di peso preferibilmente compreso tra 12 e 14 chilogrammi, non devono in ogni caso pesare meno di 10 chilogrammi;
- qualità della carne: sono escluse dalla produzione tutelata 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.

B.4 Il prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato anche disossato, ovvero in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato. Qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione, sotto il controllo dell'Oganismo Abilitato. In questi casi le operazioni di confezionamento dovranno essere effettuate nella zona tipica di produzione. Il confezionamento del prosciutto di Parma può avvenire in confezioni in atmosfera modificata ovvero sottovuoto e di dimensioni, forma e peso variabili. Tutte le confezioni di prosciutto di Parma presentano



obbligatoriamente un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore della confezione, pari al 25% di essa, riportante il marchio consortile e le diciture "Prosciutto di Parma". Denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio '90 n° 26. Confezionato sotto la vigilanza del Consorzio del Prosciutto di Parma".

Nell'ambito della Direttiva che disciplina la materia sono state definite le caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche del prodotto da utilizzare, con particolare riferimento alla pezzatura ed al periodo di stagionatura (minimo 12 mesi). Tutte le operazioni, dalla fase iniziale della disossatura a quella finale dell'affettamento e confezionamento sono svolte sotto il diretto controllo di ispettori dell'Organismo Abilitato (per questo particolare aspetto si rimanda alla scheda G).



DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA B

- B.1: Provvedimento che ha definito i parametri analitici qualitativi.
- B.2: Direttiva concernente le operazioni di affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma.
- B.3: Esemplare "neturo" di confezione di prosciutto di Parma preaffettato.

Altri documenti richiamati:

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



SCHEMA C

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

- C.1 La zona tipica di produzione del prosciutto di Parma - così come individuata dalla legge 13 febbraio 1990 n° 26 - ed ancor prima la legge 4/7/1970 n°506 - comprende il territorio della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna - Italia) posto a Sud della via Emilia distanza da questa non inferiore a 5 chilometri fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad Ovest dal corso del torrente Stirone.
- C.2 Nella zona di cui al punto C.1 devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione (prosciuttifici) ed i laboratori di affettamento e confezionamento e devono quindi svolgersi tutte le fasi di trasformazione della materia prima previste dal disciplinare.
- C.3 La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle seguenti Regioni: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio (Italia).
- C.4 Tale zona di provenienza della materia prima è delimitata rigorosamente dalla legge 13 febbraio 1990 n° 26, così come modificata dall'articolo 60 della legge 19 febbraio 1992 n° 142, e dal Decreto 15 febbraio 1993 n° 253.
- C.5 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 tutelata.
- C.6 Attualmente gli allevamenti dei suini riconosciuti e muniti del potere di certificazione di cui al successivo punto C.8.8 sono circa 5.600; i macelli riconosciuti e muniti del timbro indelebile di cui al successivo punto C.8.11 sono circa 220.
- C.7 Per soddisfare alle esigenze indicate nella successiva Scheda F, per la produzione delle materie prime, così come definite all'articolo 2 paragrafo 5 del Reg. CEE n° 2081/92, sussistono le seguenti condizioni particolari e prescrizioni:



C.7.1. RAZZE E REQUISITI DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

- Sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano.
- Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano.
- Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci ed ibridi, purchè provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.
- In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali "post mortem" e sui prodotti stagionati.
- Sono in ogni caso esclusi gli animali che non producano cosce conformi alle presenti prescrizioni produttive; per quanto riguarda gli elementi di caratterizzazione della coscia suina fresca, essi sono prescritti nelle condizioni indicate alla precedente scheda B punto B.3.
- Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

C.7.2. ALTRE PRESCRIZIONI E CONDIZIONI PARTICOLARI

- I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10%.
- L'età minima di macellazione è di nove mesi ed è accertata sulla base della timbro apposto ai fini del comma 3 dell'articolo 4 del D.M. 253/93.
- E' esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.
- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.



C.7.3. ALIMENTAZIONE DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

- Gli alimenti consentiti, le quantità e le modalità di impiego sono riportati nella tabella di seguito riportata.
- L'alimento dovrà, preferibilmente, essere presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte.

Alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo.

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

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

s.s.= Sostanza secca



Alimenti ammessi nella fase di ingrasso

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

Mais	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Orzo □ Frumento	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
	□ s.s.:	razione □ fino al 25% della s.s. della razione
Tricale	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Avena	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cereali minori	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cruscami e altri prodotti della lavorazione del frumento	s.s.:	fino al 20% della s.s. della razione
Patata disidratata***	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Manioca***	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Polpe di bietole surpressate ed insilate	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Expeller di lino	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Polpe secche esauste di bietola	s.s.:	fino al 4% della s.s. della razione
Marco mele e pere; buccette d'uva o di Pomodori quali veicoli di integratori		fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte*		fino ad un massimo di 15 l capo/giorno
Latticello*		fino ad un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di sostanza secca
Farina disidratata di medica	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Melasso**	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soja	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Farina di estrazione di girasole	s.s.:	fino al 8% della s.s. della razione
Farina di estrazione di sesamo	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di estrazione di cocco	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di germe di mais	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Pisello e/o altri semi di leguminose	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Lievito di birra e/o di torula	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 40 C°	s.s.	fino al 2% della razione

s.s.= Sostanza secca



- Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.
- Sono ammesse tolleranze massime del 10%.
- Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno (*).
- Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2% (**).
- Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione (***)
- Per "latticello" si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

C.7.4. PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'ALLEVAMENTO DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

Fasi di allevamento:

- Le fasi di allevamento sono così definite:
 - allattamento: prime quattro settimane sottoscrofa;
 - svezzamento: dalla 5^a alla 12^a settimana;
 - magronaggio: da 30 ad 80 chilogrammi di peso;
 - ingrasso: da 80 a 160 chilogrammi di peso ed oltre.
- 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 CEE.
A tal fine l'alimentazione dovrà essere distribuita razionata, preferibilmente sottoforma liquida o di pastone e, per tradizione, con siero di latte.
- Le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere.
- I ricoveri devono risultare ben coibentati e ben aerati in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.
- I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdrucciolevoli.



- In relazione alla tipologia dell'alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.

C.8 Salvo ogni specifico ulteriore approfondimento demandato alla successiva scheda G, il regime di controllo atto a garantire l'osservanza delle condizioni particolari per la produzione delle materie prime nonché l'osservanza degli obblighi posti a carico di tutti i soggetti ricompresi nel circuito della produzione tutelata dalle norme e dai disciplinari vigenti, si articola come segue:

C.8.1.- Gli allevatori, i macellatori ed i produttori nonché tutti coloro che, a qualsiasi titolo, confezionano, detengono, trasportano, vendono o comunque distribuiscono al consumo prosciutti sono tenuti a consentire ogni forma di controllo volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico dalla legge 13 febbraio 1990 n° 26 e dal relativo regolamento di esecuzione approvato con D.M. 15 febbraio 1993 n°253, ivi comprese le ispezioni necessarie per verificare l'idoneità all'uso dei locali e degli impianti.

C.8.2.- La vigilanza ed i controlli per l'applicazione delle disposizioni contenute nella legge - e nel relativo regolamento di esecuzione - sono svolti dal Ministero dell'Industria, del commercio e dell'artigianato, d'intesa con il Ministero dell'Agricoltura e delle foreste e con il Ministero della sanità.

- I Ministeri suddetti possono avvalersi, per lo svolgimento dei compiti di cui sopra, dell'attività di un organismo specificamente abilitato, costituito da un consorzio volontario di produttori che:

- a) sia retto da uno statuto approvato con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro della sanità;
- b) comprenda tra i propri soci non meno del cinquanta per cento dei produttori in rappresentanza del cinquanta per cento almeno della produzione tutelata dell'ultimo triennio;



- c) garantisca, per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento delle attività istituzionali.
 - d) disponga di una Commissione interprofessionale, costituita da rappresentanti degli allevatori, macellatori e produttori con funzioni di orientamento e consulenza relativamente all'applicazione delle prescrizioni di legge, regolamentari e delle direttive adottate dall'Organismo stesso.
- L'organismo cui viene affidato l'incarico di cui sopra è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, che la esercita d'intesa con il Ministero dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministero della sanità.
- C.8.3.- Per essere compresi nel circuito della produzione tutelata, gli allevatori devono essere preventivamente riconosciuti e codificati dall'organismo abilitato.
- A tal fine, gli allevatori interessati presentano richiesta all'organismo abilitato, che ne dispone la codificazione e fornisce la documentazione di cui al punto C.8.8.
- C.8.4.- L'allevatore riconosciuto appone sulle cosce posteriori di ogni suino, entro il quarantacinquesimo giorno dalla nascita, un timbro indelebile recante il proprio codice di identificazione.
- C.8.5.- Nelle ipotesi in cui il suino timbrato venga trasferito ad altro allevamento, quest'ultimo deve essere stato preventivamente codificato dall'organismo abilitato e deve apporre un nuovo timbro indelebile recante il proprio codice di identificazione, comunque prima dell'avvio alla macellazione.
- Le modalità di codificazione e di applicazione dei timbri sono stabilite dall'organismo abilitato.
- C.8.6.- Timbro di cui al precedente punto C.8.4.
- La apposizione del timbro è effettuata mediante applicazione con apposito strumento a compressione di un tatuaggio indelebile ed inamovibile anche post mortem, sulla porzione laterale di entrambe le cosce del suinetto posta appena sopra una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale.
- La timbratura riproduce il codice alfa-numerico di identificazione assegnato all'allevatore e definito con apposita direttiva emanata dall'organismo abilitato ed una ulteriore lettera alfabetica, utilizzata in funzione variabile in relazione al mese di nascita dell'animale.
- La timbratura è apposta sotto la responsabilità dell'allevatore.
- C.8.7.- Timbro di cui al precedente punto C.8.5.



Il timbro riproduce il codice alfa-numerico attribuito all'allevatore ed è apposto su entrambe le cosce dei suini accompagnati dalla certificazione di cui al successivo punto C.8.8.

Il timbro è comunque apposto in modo da risultare indelebile ed inamovibile anche post mortem e deve avvenire sulla porzione laterale della coscia con una superficie d'ingombro non superiore a 45 millimetri (altezza) per 85 millimetri (base), evitando la sovrapposizione con il timbro di cui al precedente punto C.8.4.

L'allevatore appone il timbro preferibilmente non oltre l'ottavo mese di vita.

C.8.8.- L'allevatore è tenuto a rilasciare per i suini avviati alla macellazione un certificato attestante la conformità dei medesimi alle prescrizioni di cui ai punti C.7 e seguenti.

C.8.9.- All'atto della spedizione dei suini presso il macello, l'allevatore deve compilare, in triplice copia, la certificazione di cui al punto precedente, attestante l'osservanza delle prescrizioni produttive, rilasciandone un esemplare al macellatore e trasmettendone un altro all'organismo abilitato. La certificazione avviene su supporti distribuiti a cura dell'organismo abilitato e dallo stesso prenumerati e codificati. L'allevatore sottoscrive la certificazione dopo aver inserito il numero dei capi, la relativa destinazione e la data della spedizione nonché la indicazione sintetica dei genotipi utilizzati.

- I criteri e le metodologie di compilazione, gestione, utilizzazione e circolazione delle certificazioni sono disciplinate con direttiva dell'organismo abilitato.

C.8.10.-I macelli che intendono fornire le cosce fresche destinate alla produzione del prosciutto di Parma devono inoltrare all'organismo abilitato domanda per ottenere un apposito riconoscimento.

-La domanda deve essere corredata dalla documentazione attestante il possesso dell'autorizzazione sanitaria, nonché dei requisiti igienico sanitari richiesti dalle norme vigenti in materia.

-L'organismo abilitato provvede alla attribuzione di un codice di identificazione del macello ed alla fornitura del timbro di cui al successivo punto C.8.11.

C.8.11.-Sulle cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma il macellatore è tenuto alla apposizione del timbro indelebile, impresso a fuoco sulla cotenna, in modo ben visibile secondo le direttive impartite dall'organismo abilitato.

-Il macellatore appone il timbro indelebile sulle cosce fresche ricavate dai suini pervenutigli accompagnati dalla certificazione di cui al precedente punto C.8.8 e dopo averne accertata la corrispondenza ai requisiti indicati nella precedente scheda B punto B.3.



-Il timbro riproduce il codice di identificazione del macello presso il quale è avvenuta la macellazione.

-Il macellatore è tenuto a munire ogni singola partita di cosce fresche sulle quali ha provveduto ad apporre il timbro di cui al presente punto di un esemplare o di una copia della certificazione rilasciata nelle forme previste del precedente punto C.8.9.

-Qualora la certificazione originariamente rilasciata dall'allevatore si riferisca a suini le cui cosce vengano destinate a diversi stabilimenti e, comunque, a separate forniture, il macellatore è tenuto a trasmettere al prosciuttificio, per ogni singola consegna di cosce fresche sulle quali è stato apposto il timbro di cui sopra, copia della certificazione stessa nonché eventuali altri documenti richiesti dall'organismo abilitato.

C.8.12.-I laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione tutelata sono tenuti ad unire alla documentazione accompagnatoria delle cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma fotocopia dei documenti previsti dalla vigente normativa amministrativa e sanitaria, relativamente al trasferimento delle mezzene o degli altri tagli da uno dei macelli riconosciuti, nonché copia della certificazione di cui al punto C.8.8.

-I laboratori di sezionamento sono altresì assoggettati ai controlli di cui al precedente punto C.8.1.

C.8.13.-Solo le cosce fresche provenienti da macelli riconosciuti ai sensi del precedente punto C.8.10, munite del timbro indelebile di cui al punto C.8.11 ed accompagnate dalla richiesta documentazione, possono essere avviate alla produzione tutelata del prosciutto di Parma.

-Per ogni operazione di introduzione di cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma presso uno stabilimento riconosciuto, un incaricato dell'organismo abilitato verifica la documentazione sanitaria di accompagnamento nonché quella di cui ai precedenti punti e accerta:

- a) gli allevamenti ed il macello di provenienza, l'eventuale laboratorio di sezionamento e la data di spedizione allo stabilimento di lavorazione;
- b) il numero delle cosce fresche munite dei timbri dell'allevamento e del macello;
- c) l'assenza di trattamenti diversi dalla refrigerazione.

C.8.14.-All'atto della salagione sulle cosce fresche deve essere apposto un sigillo attestante la data di inizio della lavorazione.

-Per ottenere l'apposizione del sigillo sulle cosce fresche, il produttore deve farne richiesta all'organismo abilitato che, mediante i propri incaricati, controlla il corretto svolgimento di tutte le operazioni.



- L'apposizione del sigillo è effettuata a cura del produttore, comunque prima della salagione, in modo da rimanere visibile permanentemente.
- Il sigillo riporta l'indicazione del mese e dell'anno di inizio della lavorazione; tale data equivale alla data di produzione ai sensi delle leggi vigenti in materia di vigilanza sanitaria sulle carni.
- L'incaricato dell'organismo abilitato vieta l'apposizione del sigillo:
 - a) sulle cosce ritenute non idonee alla produzione tutelata;
 - b) sulle cosce non accompagnate dalla prescritta documentazione e/o prive dei timbri dell'allevamento e/o del macello;
 - c) sulle cosce che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.
- Qualora circostanze pregiudizievoli vengano accertate successivamente, il sigillo eventualmente già apposto è rimosso a cura degli incaricati dell'organismo abilitato, che redigono apposito verbale.

-Il produttore può far inserire a verbale sue eventuali ragioni di dissenso in merito all'operato degli incaricati dell'organismo abilitato e chiedere, entro il termine di tre giorni, un nuovo esame tecnico, con l'intervento della Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, con facoltà di nominare un proprio consulente.

C.8.15.-Al termine delle operazioni di cui al punto precedente, viene redatto per ogni partita avviata alla produzione tutelata apposito verbale contenente le seguenti indicazioni:

- a) gli estremi del documento sanitario di accompagnamento;
 - b) la data della salagione;
 - c) il numero ed il peso complessivo delle cosce fresche sulle quali è stato apposto il sigillo;
 - d) il numero ed il peso complessivo delle cosce ritenute inidonee od oggetto di contestazione;
 - e) il numero ed il peso complessivo delle cosce sulle quali non è stato apposto il sigillo trattenute presso lo stabilimento, ovvero da rendere al macello conferente, ovvero da avviare ad altro stabilimento.
- L'operazione di apposizione del sigillo deve risultare distintamente per ciascuna partita in un apposito registro.
 - Il verbale è redatto in duplice copia, di cui una è conservata presso lo stabilimento di lavorazione e l'altra dall'organismo abilitato.
 - Il produttore può fare inserire a verbale sue eventuali ragioni di dissenso in merito all'operato degli incaricati dell'organismo abilitato e chiedere, entro il termine di tre



giorni, un nuovo esame tecnico, con l'intervento della Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, con facoltà di nominare un proprio consulente.

-Qualora, in esito al nuovo esame effettuato, le cosce oggetto della contestazione risultino idonee alla produzione tutelata, la data della relativa operazione è quella del giorno dell'avvenuta contestazione; le cosce oggetto di contestazione sono custodite con le cautele necessarie per impedire la loro manomissione previa identificazione a cura dell'organismo abilitato che le affida in custodia al produttore presso lo stabilimento di lavorazione.

-L'incaricato dell'organismo abilitato può procedere all'identificazione delle cosce ritenute non idonee e che non costituiscono oggetto di contestazione, in tutti i casi in cui lo ritenga necessario, mediante l'applicazione di specifici contrassegni indicati a verbale.

C.8.16.-Durante le fasi della lavorazione, gli incaricati dell'organismo abilitato possono operare controlli ed ispezioni sia per effettuare verifiche ed esami sulle carni, sia per accertare la regolarità della tenuta dei registri e di ogni altra documentazione, sia per constatare che le modalità di lavorazione corrispondano alle prescrizioni della legge e del relativo regolamento.

-In caso di contestazione, ovvero in caso di accertamenti il cui esito non sia immediato, gli incaricati dell'organismo abilitato provvedono ad una speciale identificazione del prodotto.

C.8.17.-Gli incaricati dell'organismo abilitato presenziano all'apposizione del contrassegno, accertando preliminarmente la sussistenza dei seguenti requisiti:

- a) compimento del periodo minimo di stagionatura prescritto, previo esame dei registri, della documentazione e del sigillo e computando nel periodo stesso il mese nel quale è stato apposto il sigillo;
- b) conformità delle modalità di lavorazione;
- c) esistenza delle caratteristiche merceologiche prescritte dalla legge;
- d) rispetto della osservanza dei parametri analitici.

-Gli incaricati procedono preliminarmente alla spillatura di un numero di prosciutti sufficiente per ricavarne un giudizio probante di qualità; se necessario, possono effettuare l'ispezione del prodotto, mediante apertura di prosciutti fino ad un massimo di 5 per mille o frazione di mille, che restano a carico del produttore.

-Le caratteristiche organolettiche sono valutate nel loro insieme, potendosi operare una compensazione solo per lievissime deficienze.

-Il contrassegno è apposto, anche in più punti, sulla cotenna del prosciutto in modo da restare visibile fino alla completa utilizzazione del prodotto



-L'organismo abilitato custodisce la matrice degli strumenti per l'apposizione del contrassegno; gli strumenti devono recare ciascuno il numero di identificazione del produttore e sono affidati dall'organismo abilitato ai propri incaricati in occasione dell'applicazione del contrassegno sui prosciutti.

C.8.18.-L'incaricato dell'organismo abilitato compila, per ogni operazione di apposizione del contrassegno, apposito verbale da cui risultino:

- a) il numero dei prosciutti presentati per l'apposizione del contrassegno;
- b) la data dell'inizio della lavorazione;
- c) i riferimenti per l'individuazione del prodotto, riportati nello apposito registro;
- d) il numero complessivo dei prosciutti sui quali è apposto il contrassegno e la data delle relative operazioni;
- e) il numero dei prosciutti ritenuti inadatti alla produzione tutelata;
- f) il numero dei prosciutti eventualmente oggetto di contestazione.

-I prosciutti oggetto di contestazione sono custoditi, con le cautele necessarie e con l'apposizione di eventuali segni di identificazione per impedire la loro sostituzione e comunque la loro manomissione, a cura dell'organismo abilitato che li affida in custodia al produttore.

-Il produttore, al quale viene consegnata una copia del verbale, può farvi inserire sue osservazioni e chiedere, entro il termine di tre giorni, un nuovo esame tecnico con l'intervento della Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, con facoltà di nominare un proprio consulente.

-I prosciutti non idonei alla produzione tutelata sono privati del sigillo; l'operazione di annullamento è compiuta a cura del produttore, alla presenza dell'incaricato dell'organismo abilitato.

-Le operazioni di apposizione del contrassegno o di annullamento del sigillo devono essere trascritte in un apposito registro.

C.8.19.-Il produttore deve tenere, per ogni singolo stabilimento, un apposito registro, suddiviso in fogli mensili; le registrazioni devono essere effettuate nella parte mensile del registro corrispondente al mese ed all'anno indicati nel sigillo.

-Il registro deve indicare:

- a) il numero d'ordine progressivo e la data di ogni singola registrazione;
- b) il numero delle cosce con l'indicazione della data di apposizione del sigillo e del macello di provenienza;
- c) il numero delle cosce con sigillo pervenute da altro stabilimento;
- d) il numero delle cosce con sigillo inviate ad altro stabilimento;
- e) il numero delle cosce dalle quali viene asportato il sigillo;



f) il numero dei prosciutti muniti di contrassegno, con l'indicazione del numero progressivo del verbale e della data delle relative operazioni;

-Nel registro sono inoltre annotati, in apposita sezione, le decisioni, le osservazioni ed i provvedimenti degli incaricati dell'organismo abilitato, relativi ad errori o ad irregolarità riscontrati.

C.8.20.-I compiti di vigilanza e di controllo sono svolti da un organismo specificamente abilitato, ai sensi di quanto previsto al precedente punto C.8.2.

C.8.21.-Per quanto riguarda, in generale, l'attività di controllo volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi normativi da parte dei soggetti ricompresi nel circuito della produzione tutelata ed in particolare l'osservanza delle prescrizioni produttive, l'organismo abilitato:

- fornisce agli allevatori i certificati pre-intestati e pre-numerati e ne controlla la corretta gestione;
- fornisce ai macellatori il timbro indelebile numerato e ne controlla la regolare utilizzazione;
- fornisce ai produttori i sigilli metallici e ne controlla la regolare utilizzazione;
- fornisce ai produttori i registri vidimati di cui al precedente punto C.8.19;
- appone il contrassegno finale sui prosciutti che presentano tutti i requisiti richiesti;
- effettua controlli sul rispetto delle prescrizioni produttive presso gli allevamenti e i macelli;
- effettua controlli durante le fasi di lavorazione per verificare il costante rispetto della normativa vigente e degli usi tradizionali.

C.8.22.-I veterinari ufficiali competenti per territorio ed operativi presso allevamenti, macelli e prosciuttifici mettono a disposizione



dell'organismo abilitato, su richiesta dello stesso, tutti gli atti d'ufficio ritenuti necessari per controllare il regolare svolgimento delle operazioni e degli adempimenti previsti, dalla legge, dal regolamento e dalle direttive vigenti.

C.8.23.-Alla luce della normativa vigente per organismo abilitato si intende il Consorzio volontario di produttori ubicati nella zona di cui al precedente punto C.1 e specificamente incaricato dai Ministeri vigilanti.



DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA C

- C.1: Delimitazione della zona di trasformazione
- C.2: Delimitazione della zona di provenienza della materia prima
- C.3: Estratto della legge 19 febbraio 1992 n°142
- C.4: Raccolta esemplificativa di articoli attinenti:
 - l'impiego del siero di latte e di cereali nella dieta del "suino pesante";
 - le razze idonee e non alla produzione del "suino pesante";
 - alcune ricerche sulle caratteristiche del tessuto adiposo di copertura nel "suino pesante".
- C.5: Segnalazioni bibliografiche sulla produzione del suino pesante italiano
- C.6: Esemplare del certificato dell'allevatore
- C.7: Direttiva sulle procedure per la compilazione e gestione dei certificati dell'allevatore
- C.8: Esemplari di moduli di domanda per allevamenti e macelli
- C.9: Esemplare di timbro numerato ("PP") del macello
- C.10 Esemplari del sigillo
- C.11: Esemplare di verbale di sigillatura
- C.12: Esemplare di verbale di contrassegnatura (marchiatura)
- C.13: Copia parziale del registro del produttore
- C.14: Impronta della corona ducale

Altri documenti richiamati:

- legge n°26/90 (scheda A)
- D.M. n°253/93 (scheda A)



SCHEDA D

ELEMENTI COMPROVANTI L'ORIGINARIETA' DEL PRODOTTO NELLA ZONA GEOGRAFICA.

D.1 PREMESSA

Nella produzione agroalimentare italiana trovano spazio i prodotti che si distinguono per le materie prime impiegate, per una forte caratterizzazione del processo produttivo ed infine per la delimitazione della zona di produzione.

I prodotti tutelati per origine e tecniche di produzione sono sottoposti ad un complesso di controlli che nel loro insieme garantiscono specifiche caratteristiche qualitative; a queste si unisce un ulteriore elemento fondamentale, che scaturisce dal concatenarsi di elementi naturali, ambientali ed umani, dovuti alle profonde relazioni che nel tempo si sono create tra la produzione agricola e la trasformazione del prodotto.

Questo insieme di relazioni si compenetra e si evolve con la storia stessa delle persone e dei luoghi che le hanno generate, ed è per questo che la descrizione storica, culturale, nonché legislativa della nascita e del divenire di un prodotto alimentare rappresenta senz'altro il modo migliore, forse addirittura l'unico, per descriverne la peculiarità che gli è propria.

L'indicazione degli elementi che comprovano che il prodotto è originario della zona geografica richiamata dalla denominazione che lo designa, deve considerare necessariamente l'articolazione della delimitazione fissata con la precedente scheda C. Infatti:

- il prosciutto di Parma è sicuramente originario della zona geografica indicata al precedente punto C.1 e le relative caratteristiche sono essenzialmente dovute all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani; inoltre, come già indicato al precedente punto C.2, la relativa trasformazione avviene esclusivamente nell'area geografica delimitata;
- nel contempo la materia prima utilizzata per la preparazione del prosciutto di Parma è anch'essa originaria della zona geografica delimitata indicata al precedente punto C.3, dove viene esclusivamente sviluppata la produzione e le relative



caratteristiche sono dovute essenzialmente all'ambiente, comprensivo dei fattori naturali ed umani.

D.2. IL MAIALE PADANO NEI TEMPI STORICI.

Il maiale è un animale abbastanza facile da domesticare, onnivoro e di agevole alimentazione. Per questo motivo è da ritenere che il passaggio dalla selvaticità alla domesticazione sia avvenuto più volte, in diversi luoghi, a partire da diverse razze suine, varietà e sottovarietà. Per questo motivo ogni "regione culturale" ha il "suo maiale" ed a questo principio non fa eccezione la Padania.

La domesticazione del maiale, in ogni area o regione culturale, è stata per lunghissimo tempo parziale. Solo in tempi relativamente recenti il maiale è divenuto realmente un "maiale domestico" e cioè completamente dipendente dall'uomo. Recentissimamente poi questa dipendenza si è ulteriormente accentuata attraverso la tecnicizzazione degli allevamenti, con la quale si è arrivati al maiale denominato "maiale tecnologico" o "maiale industriale".

Gli studi, le ricerche, nonché le testimonianze acquisite, fanno ritenere che, forse, il maiale è stato domesticato in Europa, ma molto più probabilmente è stato importato già domestico dall'Est e successivamente sono stati domesticati i suini europei autoctoni (il cinghiale ancora esistente - noto come *Sus scrofa ferus* sarebbe il residuo di tali maiali). Comunque con incroci tra il "*Sus vittatus*" di importazione e il "*Sus scrofa*" autoctono, il processo di domesticazione del maiale ha interessato prevalentemente l'Europa mediterranea. E' infatti agevole constatare che in epoca preistorica la domesticazione del maiale è avvenuta soprattutto nell'Italia del nord (Alpi, Pre-Alpi, Pianura Padana) e questo in rapporto al tipo di vegetazione dominante. Il maiale è infatti un animale "selvatico" che si alimenta largamente dei frutti della selva o bosco come le ghiande.

Tutto porta quindi a ritenere che vi sia stato lo sviluppo di una semi-domesticazione nell'Italia Settentrionale del maiale, tipica dell'area culturale padana, soprattutto in ambito della cultura celtica.

Verosimilmente, quindi, nel lento passaggio tra la preistoria e la storia, nella Pianura Padana esistevano più "tipi" di suini, differenziati più per le dimensioni e le abitudini che per altri motivi. Tutti inoltre costituivano un'unica "specie" biologica con possibilità di reciproco incrocio fecondo.

Il cinghiale (*Sus scrofa ferus*) viveva libero nei vasti terreni boschivi e/o paludosi della pianura e nelle boscaglie delle colline e montagne, si alimentava dei frutti del bosco, in particolare delle ghiande, ed era oggetto di caccia. Branchi di animali di relativamente grande taglia e semidomestici, ma con continue possibilità di incrocio con i cinghiali, vivevano nelle boscaglie attorno agli insediamenti umani; da questi branchi gli uomini prelevavano i giovani per la macellazione. Maiali ancora più domestici e di minor taglia vivevano inoltre in stretta vicinanza dell'uomo, nei suoi villaggi e abitazioni, in stretta "antropofilia", alimentandosi di rifiuti.



Fin dagli inizi della civilizzazione umana il maiale assume quindi due aspetti: quello di animale "di bosco" in opposizione quindi agli animali "di pascolo" come le pecore, e come animale "di città".

Per quanto concerne l'allevamento del maiale in periodo etrusco e nella pianura padana, come riferito anche da Dancer (1984) è necessario riferirsi a Polibio (Storie, XII, 4) ed a M.T. Varrone (De Re Rustica, II, 4, 9).

Estremamente interessanti sono le recenti ricerche su di un insediamento etrusco a Forcello (Bagnolo S. Vito, nei pressi di Mantova) eseguiti da Olivieri del Castillo (1990) e riguardanti una città etrusca del V secolo a.C.. Tra i reperti ossei oltre il 60% riguarda il maiale. L'età di macellazione dei maiali era verso i due, tre anni. Questo significa che gli Etruschi padani praticavano un tipo di allevamento stabile e specializzato per la produzione di carne suina. Gli studi effettuati dimostrano che si trattava di maiali di piccola taglia (65-75 centimetri di altezza al garrese al momento della macellazione); erano allevati sia i maschi che le femmine. Si tratta di maiali simili a quelli allevati in un'altra città etrusca padana, Spina, ed analoghi a quelli di razze suine pre-romane, di altezza e robustezza sicuramente inferiori a quelli di razze più antiche.

Quella ora tratteggiata è più o meno la situazione che nella Pianura padana si trova all'inizio della dominazione romana, quando il già citato Polibio ricorda la estensione dei querceti e la conseguente abbondanza di suini. Conferma ulteriore viene da Strabone secondo il quale l'Emilia riforniva di carni suine e di maiali vivi tutta l'Italia: "Tanta è l'abbondanza di ghiande raccolte nei querceti della pianura, che la maggior parte dei suini macellati in Italia, per le necessità dell'alimentazione domestica e degli eserciti, si ricava da quella zona"(Polibio, II secolo a.C.).

Nel periodo romano, e per questo possiamo riferirci a Columella, esistevano allevamenti stanziali e "razionali" di maiali. Le scrofe con i loro maialini sono allevate in parchetti singoli, nei quali Columella consiglia di mettere un gradino davanti a ogni cella. Che questo espediente, atto ad impedire la uscita della scrofa, fosse "reale" è stato dimostrato dai reperti archeologici nella fattoria di



Settefinestre recentemente scavata in Toscana e descritta da Carandini e Settis (1979). Si deve quindi ritenere che, almeno nelle fattorie più "moderne", i Romani avessero attuato un allevamento razionale ed intensivo del maiale, nel quale eseguivano una scelta dei singoli riproduttori e quindi una selezione, ed effettuavano un'alimentazione guidata, seppure integrata dal pascolo, come appunto fa supporre l'artificio del "gradino" per impedire o permettere l'uscita della scrofa dal suo parchetto.

La grande crisi agricola e demografica del III-IV secolo d.C. vide grandemente estendersi le aree incolte e boschive e di conseguenza rilanciò l'allevamento brado e semibrado dei suini, a scapito dell'allevamento degli animali pascolativi (ovini e bovini). Un'ulteriore spinta in questa direzione venne dalle successive ondate di invasioni di popoli dell'Est e del Nord Europa e decisiva fu soprattutto l'invasione Longobarda (anno 569), che a poco a poco diffuse consuetudini economiche e alimentari diverse da quelle romane.

Nella Pianura Padana si diffusero le abitudini tipiche di una civiltà seminomade che sfruttava soprattutto ciò che la natura offriva spontaneamente, e quindi utilizzava il bosco con i suoi diversi frutti e "sottoprodotti": tra questi il maiale era uno dei più importanti (Baruzzi e Montanari, 1981).

Nelle parti della Pianura Padana invase dai Longobardi (Longobardia da cui Lombardia) l'allevamento del maiale subisce un ulteriore rafforzamento e si estende nei boschi, soprattutto di querce.

La zona di Parma, Modena e tutto il Veneto sono comprese nella vasta area di cultura longobarda del maiale.

Nel Medioevo fra le attività silvo-pastorali un rilievo tutto particolare aveva il pascolo dei maiali, al punto che i boschi venivano "misurati" non in termine di superficie, ma di maiali. Ad esempio si diceva "il bosco di Alfiano può ingrassare 700 porci" e con questa unica stima si forniva il dato che si riteneva più utile (Baruzzi e Montanari, 1981). I branchi di maiali erano "guidati" da un verro secondo le leggi longobarde, denominato "sonorpair" quando comanda un gregge di almeno trenta capi, o da una scrofa detta "ducaria", sempre secondo le leggi longobarde (Baruzzi e Montanari, 1981; Grand-Delatouche, 1968). I branchi di maiali erano sotto la custodia di un porcaro molto spesso "legato" al territorio (servo della gleba) che inoltre provvedeva ai maiali nei periodi di "difficoltà".

Ricoveri provvisori, denominati "porcaritie" dai documenti altomedioevali, venivano approntati nei boschi quando il tempo si faceva inclemente. D'inverno



i maiali venivano riportati a casa, per brevi e provvisori periodi di stabulazione, durante i quali inoltre si procedeva alla macellazione dei soggetti previamente ingrassati. Un significativo segno di importanza del capo-porcario (magister porcarius) risulta dall'Editto di Rotari del 653: la somma che si pagava al loro proprietario, come risarcimento, qualora uno di questi venisse ucciso o ferito, ha il valore più alto in assoluto, uguagliato solo da quello di un maestro artigiano.

Sulla base della abbondante iconografia recentemente raccolta e discussa da Baruzzi e Montanari (1981) i maiali padani medioevali erano magri e snelli, con gambe lunghe e sottili, di colore scuro, rosso o nerastro, ma non mancavano anche animali con pelo più chiaro o animali con "fasce", ad esempio del tipo della razza "cinta senese".

Il passaggio dal bosco al porcile avviene con la ripresa dell'agricoltura ed il connesso sviluppo demografico che inizia nei secoli X-XI e continua, sia pure con alterne vicende, in connessione all'estendersi dei territori destinati all'agricoltura ed alla sottrazione all'uso comune dei boschi e delle selve acquisite dai ceti dominanti a favore della selvaggina "Res regalis". Piero De Crescenzi, agronomo bolognese del XIII secolo, scrive che "si devono dar loro le ghiande, le castagne e simiglianti cose, o le fave, o l'orzo, o il grano: imperocché queste cose non solamente ingrassano, ma danno dilettevole sapore alla carne".

Con la comparsa della mezzadria (Roda, 1979-80) l'allevamento del maiale tende a restringersi, ma soprattutto si modifica. Il contadino continua a tenere qualche animale all'interno del podere al quale dedica tutta la sua attività non svolgendo più attività silvo-forestali (Montanari, 1979 - Baruzzi e Montanari, 1981).

Tuttavia, come risulta da una relazione del Du Tillot della fine del 1700, relazione riguardante il territorio di Parma e recentemente messa in luce e discussa da Dall'Olio (1983), in tale periodo la produzione del maiale era ancora strettamente legata al pascolo ed alle ghiande, così vi erano annate favorevoli a sfavorevoli in rapporto alla produzione di ghiande.

Sempre alla fine del 1700 il consumo di carne di maiale a Parma era relativamente elevato (4.500 maiali circa macellati ogni anno, ad uso soprattutto dei monasteri e conventi) e si propose di allestire due macelli per suini analoghi al Pelatoio di Bologna.



D.3. CENNI SULL'USO ALIMENTARE DEL MAIALE NELLA PADANIA.

Precise documentazioni dell'uso alimentare del maiale si hanno dallo studio dei reperti ossei preistorici, davanti alle grotte o nei primi insediamenti umani (terramare). Etruschi, Galli (a questo ultimo riguardo esiste la testimonianza di Ateneo) e soprattutto i Romani della Pianura Padana usavano ampiamente le carni suine. A questo ultimo proposito, come ricorda Susini (1960), poche comunità romane come quella bolognese hanno restituito un numero così cospicuo di menzioni artigianali e professionali, e tra queste quella di "suarius". Bisogna infatti ricordare che la funzione della città come incrocio tra la Via Emilia e le strade dell'Appennino e del Delta del Po cui forse conduceva una via d'acqua, aveva determinato, già dalla fiorentissima età felsinea etrusca, il formarsi di un cospicuo ceto mercantile ed artigianale. In modo analogo era avvenuto in altri centri lungo la Via Emilia, ad esempio Parma nella quale la Via Emilia si incrocia con il Torrente Parma e con una via appenninica che portava al mare Tirreno; una via, quest'ultima, che ebbe incremento con lo sviluppo del porto di Luni e da questo le derrate alimentari prodotte nella zona di Parma arrivavano agevolmente via mare fino a Roma.

Venivano macellati animali che difficilmente avevano meno di un anno di vita e le ossa riportate alla luce dagli scavi archeologici appartengono il più delle volte ad animali uccisi fra il primo e il secondo anno di vita, ma anche al terzo e perfino al quarto anno di vita (Marcuzzi e Vannozi, 1981; Barker, 1973; Tozzi, 1980). Il lungo periodo di allevamento era la conseguenza delle caratteristiche genetiche delle razze allevate, ad alta rusticità ed a bassa precocità e ad una alimentazione certamente non adeguata e ricca di carenze.

Il periodo dell'uccisione era per lo più nei mesi di novembre e dicembre, comunque sempre nell'inverno (Marcuzzi e Vannozi, 1981). Da un'ampia iconografia è anche nota la tecnica di mattazione con stordimento tramite un colpo sulla testa e successiva iugulazione o colpo al cuore; seguiva la raccolta del sangue e la successiva pulitura della pelle con fuoco ed acqua bollente, apertura e divisioni in mezzene e successivamente in parti. I "tagli" erano destinati al consumo fresco od alla conservazione.

D.4. NOTIZIE STORICHE SUI PROSCIUTTI PADANI

Una tecnica fondamentale di conservazione della carne era quella della salagione, la cui origine si perde nella notte dei tempi, che certamente è stata "scoperta" più



volte ed indipendentemente, applicata su carni di tipo diverso, ma soprattutto su carni prodotte stagionalmente, in particolare di maiale e di pesce. "Nulla è più utile del sale e del sole" scriveva nel I secolo a.C. Plinio Il Vecchio e nel VII ripeteva Isidoro Di Siviglia. La prima importante, anche se "indiretta", testimonianza di cosce salate di maiale (prosciutti o proto-prosciutti) nella Pianura Padana la si ricava dalle già citate indagini archeologiche di Olivieri del Castillo (1990) a Forcello (Bagnolo S. Vito di Mantova) e riguardante un insediamento etrusco del V secolo a.C.. Infatti tra le numerosissime ossa di maiale ritrovate (circa 30.000 reperti!!) sono sorprendentemente rare quelle degli arti posteriori. Questo fatto non può essere casuale e fa ritenere che le cosce di maiale fossero utilizzate altrove e quindi esportate, ovviamente dopo essere state salate e quindi trasformate in prosciutti o "proto-prosciutti". Non è escluso che questi prosciutti fossero esportati fino in Grecia, dove erano noti. Infatti indizi sulla conoscenza del prosciutto nella Grecia Antica li ricaviamo anche dai termini usati di kolia e perna (Aristofane: *Plutus*, Luciano: *Lessifane XXXIV*, 6).

I romani conoscevano bene il Prosciutto di maiale, che denominavano "perna" (Varrone, *De Lingua Latina*) e che ritroviamo anche in una insegna di taverna (Tacca, 1990). E' anche da ricordare Q. Orazio Flacco (*Satira II*, vv 116-117) e l'uso medicinale dell'osso di prosciutto (Marcello Empirico - *De medicamentibus fisyicis razionalibus*). Columella (I secolo d.C.) nel suo *De Re Rustica* ricorda che "tutti gli animali, ma specialmente il maiale, devono essere tenuti senza bere il giorno prima della macellazione, perché la carne risulti più asciutta... Quando avrai ucciso il maiale... disossalo accuratamente; con questo si rende la carne salata meno soggetta a decomporsi e più durevole.. salalo con del sale torrefatto.. e soprattutto riempi di sale con tutta abbondanza quelle parti in cui sono state lasciate le ossa; dopo aver predisposto le placche o i pezzi sopra dei tavolati, mettili sopra dei larghi pesi, in modo che scolino bene. Al terzo giorno rimuovi i pesi e strofina diligentemente con le mani la carne salata, quando poi la vorrai rimettere a posto, aspergila di sale sminuzzato e ridotto in polvere, e riponila così; non tralasciare di strofinare tutti i giorni col sale finché sarà matura.

Se mentre si strofina la carne ci sarà bel tempo, la lascerai sotto sale per nove giorni; ma se il cielo sarà nuvoloso, bisognerà portare la carne salata alla vasca dopo undici o dodici giorni: dopo i quali prima si scuote il sale, poi si lava accuratamente con acqua dolce, in modo che da nessuna parte rimanga attaccato del sale e dopo averla lasciata asciugare un poco, la sospenderemo
nella
dispensa



della carne, dove giunga un po' di fumo che possa asciugarla del tutto, nel caso che contenesse ancora un po' d'acqua. Questo tipo di salatura si potrà fare molto bene durante l'epoca del solistizio invernale, ma anche nei mesi di febbraio, prima però delle idi". E' facile rilevare una serie di consigli tutt'ora validi: attenzione alle parti vicine all'osso, uso di sale ben asciutto, schiacciamento per estrarre l'umidità, macellazione del maiale durante il periodo freddo (dal 21 di dicembre a metà febbraio) e così via.

Tuttavia qui si parla di carni salate e poi in parte asciugate al calore del fuoco e non affumicate, disossate, e non del "prosciutto crudo" quale ora lo intendiamo, ma con una tecnica analoga a quella ancora attuale per quest'ultimo.

Per quanto riguarda la conservazione di cosce intere di maiale tramite "prosciugamento" (da cui il termine di "perxuctus" o prosciugatissimo) bisogna arrivare a Catone Il Censore che nella sua De Agricoltura (II secolo a.C.) indica che le cosce devono venir poste in un doglio a strati, coprendo ogni strato ed il tutto con abbondante sale, avendo l'avvertenza che i pezzi non si tocchino tra loro; dopo una permanenza di dodici giorni i pezzi di carne vengono tolti dal sale, accuratamente lavati, fatti asciugare al vento secco per due giorni, quindi unti con olio ed aceto, ed appiccati ad un palo nei pressi del focolare.

Anche in questo caso non vi è alcun affumicamento, ma soltanto un asciugamento favorito dall'aria calda.

Nel Medioevo, quando abbiamo ulteriori e più precise informazioni, era diffusa l'abitudine di tagliare il maiale a metà in senso longitudinale, costituendo due "mezene" da cui il termine ancora diffuso di mezzena, di peso abbastanza limitato (Messedaglia, 1943-44) e che venivano conservate tramite salagione.

Quando il maiale non veniva conservato intero, si salavano le parti più pregiate: coscia o prosciutto e "gambuccio", "scamarita" (parte della schiena vicina alla coscia; Sella, 1937), spalla. Non si salvano parti meno pregiate a causa dell'alto prezzo del sale.

L'importante ruolo del sale per la conservazione della carne come di altri alimenti tra cui pesci e formaggi, ed equilibratore di una alimentazione umana prevalentemente vegetariana, quindi ricca di potassio, mantenne sempre vivo un intenso commercio di questa derrata. Come anche recenti autori hanno dettagliatamente descritto e discusso (Meyer, 1981) il sale delle saline costiere (Venezia, Comacchio, Cervia) risaliva all'interno della Pianura Padana orientale,



soprattutto tramite le vie fluviali, lungo il Po ed i suoi affluenti. A causa del costo non tanto di trasporto, quanto delle gabelle alle quali era sottoposto, appunto perché derrata alimentare "indispensabile", si cercava di produrlo in loco sfruttando le miniere di salgemma ed in particolar modo le sorgenti saline dell'entroterra.

La Pianura Padana, formatasi lentamente per sedimentazione, contiene nelle sue profondità e racchiusi tra strati di argilla impermeabile notevoli quantità di sale marino fossile e per questo acque e pozzi salati pullulano nella bassa pianura, sulle colline e nella montagna (Marengi, 1963).

Famosi erano i pozzi di acque salse della collina parmense attorno ai paesi denominati appunto Salsomaggiore e Salsominore (Baruzzi e Montanari, 1981; Bonatti, 1981). In questi luoghi si svilupparono quelle che furono denominate "fabbriche del sale" che risalgono probabilmente al tempo dei romani (Bonatti, 1981; Drei, 1939).

Evidentemente la lavorazione delle carni e la loro conservazione con il sale esige una determinata tecnologia e fin dall'inizio del IX secolo il capitulare di Carlo Magno sulla gestione delle Aziende Regie prescriveva che *"Omino praevidendum est cum omni diligentia it quicquid manibus laboraverint aut facerint, id est lardum, siccamen, sulcia, niusaltus... omnia cum summo nitore sint facta vel parata"*.

Il maiale produceva una derrata che doveva servire per una intera annata. Accanto alle parti da conservare a lungo, le preparazioni salate, ve ne erano altre da utilizzare immediatamente (frattaglie, sangue...) ed altre a "media conservazione", costituita dagli insaccati, fra cui si ricordano i salami, i cotechini, gli zamponi, i cappelli da prete, le bondiole e così via.

Da quanto esposto è facile individuare, nella Pianura Padana, una antichissima "vocazione" suinicola, che è stata intensificata dalla dominazione longobarda. In questa vasta "area", fin dai tempi molto antichi, si sono sviluppate alcune tecnologie di conservazione delle carni, ad esempio la salagione. Contemporaneamente si è avuta una quasi infinita serie di "varianti", per le quali non è possibile individuare singole origini e motivazioni storiche. Una di queste è per esempio tipica dell'area bolognese e risalente almeno al periodo romano. Con la finissima triturazione delle carni e del grasso, si ottiene un impasto da conservare tramite l'aggiunta di sale e spezie ed eventualmente tramite cottura (mortadella), da consumare cruda (salsicce e salami) o dopo cottura (cotechini e zamponi). Più ad ovest, in cui erano presenti



affioramenti di sali iodati con bromo e piccole quantità di salnitro (Marengi, 1963), si sviluppa la tecnologia di conservazione di cosce di maiale di dimensioni medie, ma soprattutto elevate, con la sola salagione e la loro "asciugatura" in ambiente asciutto come indicato da Catone Il Censore.

Con la rivoluzione agraria dell'inizio di questo millennio la Pianura Padana fu disboscata e contemporaneamente le acque vennero regolate: il coltivo prese il sopravvento sull'incolto e di conseguenza il maiale al pascolo ridusse sempre più la sua importanza, ma trovò una nuova opportunità: il siero di latte derivato dalla produzione dei formaggi, soprattutto nelle zone di produzione del Formaggio Grana (Parmigiano-Reggiano, Grana Padano) e di altri formaggi, come nel Veneto. La rivoluzione agraria, se ridusse e fece scomparire gran parte degli animali che sfruttavano l'incolto, non influì sul maiale, che anzi se ne avvantaggiò, come risulta ad esempio dalle opere di Tanara (1965) e di Landi (1969). La evoluzione della alimentazione del maiale padano alla fine del XIX secolo si associò alla modifica delle popolazioni suine, con la introduzione delle "razze bianche" inglesi, di buona taglia e particolarmente vocate alla produzione di grasso. Caratteristiche queste che influirono positivamente sulla taglia del prosciutto da stagionare.

Nonostante i cambiamenti avvenuti nella alimentazione e nelle popolazioni di maiali allevati, rimasero assolutamente costanti alcune caratteristiche indispensabili per la produzione di un prosciutto crudo (stagionato) di tipo padano:

- accrescimento corporeo "lento" e quindi macellazione di maiali "maturi" e non con carni "giovani";
- peso "elevato" dell'animale, ma soprattutto della coscia e buona copertura di grasso sottocutaneo anche a livello della coscia.

La salagione delle carni di maiale ed in particolare dei tagli più pregiati, come le cosce e quindi il prosciutto, è sempre stata presente nella Pianura Padana fino ai giorni nostri.

Una tecnologia di conservazione fondamentale unitaria e che ha avuto una differenziazione territoriale importante secondo anche alcune fondamentali caratteristiche climatiche ambientali e che ha portato ad una distinzione tra allevamento e stagionatura dei prosciutti.



D.5.CONCLUSIONI SUL PROSCIUTTO PADANO.

Allevamento dei maiali

In tutta la Padania l'allevamento del maiale ha sempre prevalentemente interessato la parte pianeggiante e collinare. Inizialmente perché coperta da querceti che fornivano le ghiande con cui il maiale, onnivoro, veniva prevalentemente ingrassato. Successivamente l'allevamento e l'ingrasso si basarono sui prodotti derivati dall'allevamento di bovini (siero di latte) ed altri vegetali, come il grano turco (mais). L'allevamento è quindi sempre stato prevalentemente di pianura od al massimo di collina.

Stagionatura dei prosciutti

La salatura delle carni è possibile in qualsiasi ambiente che abbia talune caratteristiche di temperatura ed umidità. Non a caso la tradizione riservava la macellazione del maiale e la lavorazione delle sue carni al periodo dicembre-febbraio e gli stessi Autori antichi sopra citati davano periodi di salagione diversi a seconda delle condizioni climatiche. Diversamente è per quanto concerne la successiva "stagionatura" che necessita di un ambiente non eccessivamente umido. In questo contesto di ambiente non eccessivamente umido si comprende come la stagionatura dei prosciutti di maiale nella Padania si sia sviluppata nelle colline che circondano la pianura: verso Sud nelle colline parmensi (anche per la locale disponibilità di sale) e successivamente modenese, verso Nord e nella parte veneta della padania. La stagionatura è quindi una attività delle zone collinari od immediatamente ai loro piedi, dove sia possibile avere un clima non eccessivamente umido, soprattutto durante l'estate successiva alla macellazione del maiale. La stagionatura infatti deve permettere di mantenere il prosciutto per almeno un anno. Vi era un detto che "per avere un prosciutto padano il maiale aveva dovuto passare due inverni ed il prosciutto due estati": un maiale "maturo" ed un "prosciutto maturato". Una chiara linea unisce quindi il prosciutto padano dalle sue origini (probabili nel V secolo a.C.; certe nel II secolo a.C.) ad oggi con una precisa distinzione e caratterizzazione dei:

- * territori di allevamento: bassa pianura
- * aree di stagionatura: pre-collinare e collinare
- * tipologia del maiale: "maturo" e con sufficiente grasso sottocutaneo



- * trattamento con limitata quantità di sale (prosciutti "dolci") in conseguenza della "maturità del maiale"
- * assenza di altri trattamenti "conservativi" e soprattutto del fumo
- * possibilità di una lunga stagionatura (e quindi di una naturale, elevata aromatizzazione) in conseguenza della "maturità del maiale", limitata quantità di sale e caratteristiche ambientali di stagionatura.

La lunghissima storia dei Prosciutti Padani testimonia della loro origine comune, strettamente legata alla unità ambientale e culturale della Padania. Le particolari caratteristiche di un allevamento di pianura e di stagionatura collinare e precollinare, unitamente alle caratteristiche qualità del maiale che, nonostante le modificazioni di popolazioni e di alimentazioni, hanno mantenuta intatta la "maturità", il peso relativamente "elevato" e una certa copertura di grasso sottocutaneo. Tutti questi elementi sono indispensabili per una "lunga stagionatura", ma ancor più per una ridotta quantità di sale che condiziona una elevata aromatizzazione naturale del Prosciutto.

La indubbia "unicità" del Prosciutto Padano non ha però impedito che si siano potute avere delle "modulazioni", alcune delle quali ben definite e con una più o meno lunga storia (Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Modena, Prosciutto Veneto).

Questa "modulazione" ha interessato diversi caratteri, ad esempio la forma del prosciutto, ma soprattutto la entità e la qualità della sua "aromatizzazione naturale" derivata dai processi maturativi endogeni, guidati da:

- * qualità (maturità) dei maiali allevati
- * ambiente di maturazione
- * tecnologia di produzione.

D.6.PROSCIUTTO DI PARMA

Sulla vocazione salumiera di Parma abbiamo diverse note storiche che riguardano il Prosciutto, ma anche altri salumi a lunga stagionatura (ad esempio il Culatello o Culattello).

Nella "Secchia Rapita" di A. Tassoni pubblicata nel 1622, durante il Concilio degli Dei il "cuoco maggiore" è Mastro Presciutto ("traduzione" del dialetto Persutt o Parsutt). Abbastanza chiara è l'origine del termine "prosciutto": si tratta di carne "prosciugatissima" o "perxuctus".



La spalla - e con questo ci riferiamo alla "Spalla di S. Secondo", un paese vicino a Parma e posto nella pianura nelle vicinanze del Po - è costituita da una porzione di maiale abbastanza grossa, corrispondente appunto alla spalla, che viene conservata per un limitato periodo di tempo con la salagione e l'essiccazione, e che prima dell'uso viene cotta. La sua presenza è documentata nella zona fin dalla fine del 1100, come riportano sia l'Allodi che il Drei sulla base delle loro ricerche nelle Carte degli Archivi Parmensi, dove la spalla, oltre che come "spalla", viene anche indicata con il termine latino di "spatulam".

Il culatello, che pure è tradizionalmente prodotto nella parte più bassa della provincia di Parma, è costituito da una parte della coscia di maiale, conservata con la sola salagione (limitata!) e l'essiccazione all'aria. La sua presenza è documentata fin dal 1322: Bonaventura Angeli, nella sua *Historia della Città di Parma* della fine del 1500, ricorda che al principesco spozalizio avvenuto nel 1322 fra Andrea dei Conti Rossi e Giovanna dei Conti Sanvitale erano presenti, quali doni dei Marchesi Pallavicino di Busseto e dei Conti Rossi di Zibello cugini degli sposi, degli "eccellentissimi culatelli".

La citazione di questi due salumi parmensi e soprattutto del Culatello o Culattello (da "culatta"), prodotto nella pianura e quindi in ambiente umido - è d'obbligo in quanto può permettere di intuire i rapporti di tecnologie tra la pianura (Culatello) e la collina e precollina (Prosciutto) e quindi meglio comprendere la evoluzione nella produzione del Prosciutto di Parma, ma soprattutto lo stretto legame con il territorio.

E' infatti ipotizzabile che l'esperienza accumulata nei secoli con la "lavorazione" della spalla, ma soprattutto del culatello, abbia dato origine al Prosciutto di Parma, scarsamente salato e quindi "dolce", quando questa lavorazione sia stata "tentata" con successo in un'area ambientale favorevole per la scarsa umidità. Nelle colline parmigiane era presente un tale ambiente ed era possibile l'incontro tra la tecnologia della pianura ed il sale di Salsomaggiore.

Circa il prosciutto di Parma vi sono numerose notizie storiche che riguardano diversi aspetti:

* Allevamento del maiale a Parma.

Oltre alle notizie generiche e comuni per tutta la Pianura Padana, l'allevamento del maiale è fortemente inserito nella tradizione parmigiana, come documentato anche da modi di dire e proverbi dialettali. Per l'allevamento di questo animale e le relative tecniche sono inoltre da ricordare le seguenti pubblicazioni:



- Landi, O. "Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia." -Venezia, Bariletto, 1569;
- Manoscritto di Anonimo del secolo XVIII sull'Agricoltura (1744);
- Spaggiari, P.L. "Insegnamenti di Agricoltura parmigiana del XVIII sec." -Silva, Parma, 1964.
- Anonimo "Trattato sopra i Majali" dedicato a Sua Eccellenza Mederico-Luigi-Elia Moreau Saint-Mery;
- Jacini, S. "Relazione finale sui risultati dell'inchiesta agraria" - 1884;
- Rozzi, U. "L'allevamento suino in provincia di Parma" - 1932;
- Rozzi, U. "I suini" - Parma, 1937;
- Cassella, P. e O. "Manuale per l'allevamento del maiale" - 1880;
- Lemoigne, A. "Torniamo all'antico?" - Parma, 1893;
- Strobel 1844.

* Produzione e commercializzazione del Prosciutto di Parma.

Diverse notizie storiche riguardano il Prosciutto di Parma e tra queste sono da segnalare le seguenti.

- 1309: Statuto dei Beccai, ASP, Fondo Comune, Sez. 1, Serie XXII b. 1959. (citazione del prosciutto, denominato "bassa")
- 1386: Pacta ordines et statuta dacy douane salis (1386) (ASP comune, b. 1765) cit. A. Tacca - Perna et Parma, 1990) - (prima citazione del Prosciutto di Parma)
- 1440 circa: Dall'Olio, E. "Sagre, mercati e fiere di Parma e Provincia", 1979
- 1589: Menù nozze Marcantonio Colonna -Orsina Peretti (Furositto, R.-aggiunta al "Trinciante" del Cervio - Roma, Burchioni, 1953).
- 1503-1545: (censimenti) Consumi di sale pro-capite nella pianura e collina parmense (da A. Tacca - Perna et Parma, 1990)
- 1500-1600-1700: Calmieri e "Gridari" diversi sui prezzi degli alimenti (tra i quali il Prosciutto con osso e senza osso)
- 1768-1799: Acquisti di Prosciutto dalla Corte Borbonica (A. Tacca, 1990)
- 1700 (prima metà): Situazione delle Miniere del Sale nel parmense - Di Noto, S. (a cura di) "Le Istituzioni dei Durati Parmensi nella Prima Metà del Settecento", 1980 (pag. 164 e seg.)
- 1700: (come risulta da una relazione del Du Tillot della fine del 1700) Relazione riguardante il territorio di Parma e recentemente messa in luce e discussa da Dall'Olio (1983), in tale periodo la produzione del maiale era ancora



strettamente legata al pascolo ed alle ghiande, così vi erano annate favorevoli e sfavorevoli in rapporto alla produzione di ghiande. Sempre alla fine del 1700 il consumo di carne di maiale a Parma era relativamente elevato (4500 maiali circa macellati ogni anno, ad uso soprattutto dei monasteri e conventi) e si propose di allestire due macelli per suini analoghi al Pelatoio di Bologna.

- 1899: Micheli, G. "Le Corporazioni Parmensi d'arti e mestieri" - Battei, Parma, 1899
- 1910: Distribuzione del sale Salsomaggiore (A. Tacca, 1990, pag. 136)
- 1860-1915: Prime Ditte che si occupano della produzione del Prosciutto di Parma (Relazioni e Bollettini Camera di Commercio e d'Arti della Provincia di Parma - Cataloghi Esposizioni)
- 1937: Bianchi, M. "Le specialità della nostra industria salumiera (1937, p. 96).

* Caratteristiche morfologiche

Sulle caratteristiche morfologiche (dimensioni, conformazione, ecc..) del Prosciutto di Parma nel passato sono molto importanti le nature morte che lo rappresentano. Una di queste - che rappresenta un Prosciutto di Parma perfettamente riportabile a quello tradizionale ed attuale - è la natura morta del XVII secolo di N. Levoli (Natura morta con prosciutto, olio su tela, Parma, collezione privata - cit. A. Tacca - Perna et Parma, 1990).

Sulla base della documentazione disponibile è possibile riconoscere che per quanto concerne la produzione del Prosciutto di Parma si ripete lo schema degli altri prosciutti padani e cioè l'allevamento dei maiali nelle zone pianeggianti della pianura padana e la stagionatura dei prosciutti nella zona pedecollinare e collinare.

E' inoltre stabilito quanto segue:

- * *l'allevamento del maiale è una antica tradizione parmigiana che si riallaccia a quella celtica-longobarda padana;*
- * *l'allevamento del maiale ha avuto soprattutto dal 1700 in avanti l'attenzione sia delle istituzioni pubbliche che dei privati;*
- * *l'allevamento del maiale nel parmigiano ha interessato tutto il territorio di pianura, sfruttando i querceti e le ghiande da questi prodotte (allevamento semibrado). Successivamente vi è stata l'utilizzazione del siero di latte e quindi, uno stretto collegamento tra l'allevamento del maiale ed il caseificio per la produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano;*



- * la salagione delle carni di maiale nel territorio parmigiano ha una antica tradizione, con la produzione di prodotti rinomati già alla fine del 1300, anche per la disponibilità delle locali "miniere di sale";*
- * la produzione del Prosciutto di Parma (come degli altri prodotti salumieri parmigiani) esclude nel modo più assoluto l'uso del fumo o di altri procedimenti conservativi, ad esclusione del sale e del controllo dell'umidità e della temperatura ambientale;*
- * il Prosciutto di Parma è citato già nel 1300 ed una buona bibliografia ne accerta la continuità produttiva e commerciale;*
- * le caratteristiche morfologiche del Prosciutto di Parma nel passato e soprattutto la sua dimensione sono ricavabili da nature morte di pittori che hanno operato a Parma;*
- * la industrializzazione della produzione del prosciutto di Parma è passata attraverso una fase di artigianato che ha mantenuto le caratteristiche tradizionali del prodotto.*

D.7. EVOLUZIONE DELLA ATTIVITA' DI STAGIONATURA DEL PROSCIUTTO DI PARMA DAI PRIMI DEL 1900.

E' con l'inizio del XX secolo che il prosciutto del Parmense comincia a costruirsi pazientemente la sua grande fama anche dal punto di vista commerciale, dato che proprio in quegli anni si crearono i presupposti che favorirono due eventi di fondamentale importanza per lo sviluppo del comparto:

- introduzione nel processo produttivo della cella frigorifera;
- primi passi di un cambiamento di indirizzo produttivo, consistente nella installazione dei primi stabilimenti attrezzati per la stagionatura di ingenti quantità di prosciutto.

Nel periodo antecedente l'adozione delle celle frigorifere, gli uomini impegnati nella stagionatura dei prosciutti, sfruttando abilmente - come detto - l'andamento stagionale dei mesi invernali (nei mesi caldi la lavorazione delle carni fresche non poteva avere luogo causa le elevate temperature), portavano a maturazione un numero di prosciutti sufficienti ai bisogni locali ed alle prime richieste del mercato di Parma.

Questi stagionatori fondavano il loro lavoro su cognizioni empiriche. C'erano infatti inquietanti incognite e aspetti imprevedibili nella lavorazione del prosciutto. Scoprire e colpire la radice dei mali che insidiavano il processo di



maturazione voleva dire assicurare l'avvenire al prodotto; in questo senso operarono i pionieri del settore, quelli che tentarono ogni strada pur di arrivare alla meta. Di quelle esperienze compiute agli inizi del 1900 dà attendibile testimonianza, forse l'unica, Guglielmo Bonati, che nelle sue memorie descrive la tecnologia adottata in quel momento e le prospettive per l'avvenire del comparto. Erano i giorni che precedevano l'avvento dei frigoriferi, con i quali si pensava sarebbe stato scritto un nuovo capitolo della "stagionatura" del prosciutto, poiché consentivano la conservazione delle cosce fresche anche nei mesi caldi. Viceversa, al dire del memoriale, i frigoriferi "non portarono che mali peggiori dei primi" in quanto le immediate esperienze, costituirono una grande delusione, un sogno svanito ben presto.

Nella storia del prosciutto di Parma furono scritte, proprio in quel periodo, pagine difficili, per il verificarsi di tracolli di aziende nate e cresciute nel settore, con la perdita di capitali ingenti. La tecnica della salagione era nota a tutti, ma non altrettanto gli accorgimenti per ovviare ai malanni lungo il corso della maturazione, e non c'erano scuole in tutto il mondo in grado di insegnare tale disciplina. Ci vollero anni per individuare la natura di tali mali, e dopo tentativi di vario genere, emerse che il fattore principale non era il freddo, bensì l'umidità; pertanto, disciplinare la temperatura per non lasciare spazio alcuno all'umidità, fu il campo di battaglia di tutti gli stagionatori.

I consigli produttivi contenuti nelle memorie del Bonati (52 anni di esperienze), erano a quei tempi senz'altro coraggiosi e lungimiranti, tornando utili a chi vi prestò fiducia. Al periodo compreso tra le due guerre si possono ascrivere talune acquisizioni rilevanti, e precisamente, la formazione di un'alta specializzazione nella lavorazione del prodotto, dovuta alla lunga esperienza degli stagionatori, ed il consolidarsi di patrimoni aziendali che contribuirono, insieme ad altri fattori, alla successiva espansione produttiva del settore.

Per quanto riguarda invece il secondo evento fondamentale, il mutamento di indirizzo produttivo, occorre sottolineare come la stagionatura del prosciutto iniziò ad assumere le caratteristiche di attività economica di un certo peso intorno agli anni '20, anche se fino al secondo dopoguerra la ristrettezza del mercato, dovuta ai limitati consumi interni non bilanciati da correnti di esportazione, fu un dato che venne a condizionare la politica produttiva dell'epoca, politica essenzialmente di adattamento. I primi stagionatori, insediati prevalentemente a Langhirano e Collecchio, operavano su scala familiare e con prevalente utilizzo di



mano d'opera stagionale. Negli anni '50, però, la diffusione di condizioni agricole e zootecniche più favorevoli, unitamente all'aumento dei redditi individuali, ridotti di molto e quasi annullati durante la guerra, contribuirono a modificare quella statica situazione che aveva contraddistinto il periodo compreso tra i due conflitti mondiali. In particolare, mentre lo sviluppo dell'attività casearia, legato alla produzione del formaggio parmigiano, diede alla suinicoltura un notevole impulso in virtù di una nuova e più razionale alimentazione costituita dai sottoprodotti di caseificio e dai cascami di cereali, gli incrementi dei redditi individuali, partendo da soglie assai modeste, provocarono una espansione della spesa in beni di consumo, specie alimentari, ed un innalzamento generale dello standard di vita della popolazione.

Conseguentemente, si registrò un ampliamento dimensionale e spaziale del mercato, per cui vennero incrementati i contatti con le province limitrofe e, gradatamente, attraverso una capillare espansione, il prodotto cominciò ad essere apprezzato non solo su tutto il territorio nazionale, ma anche oltre frontiera.

La nuova ampiezza del mercato, tuttavia, mal si combinava con le modeste dimensioni delle singole imprese, caratterizzate da una gestione strettamente familiare. Se in passato, però, tale conduzione aziendale, stante i modesti volumi di prodotto e la stazionarietà dell'assorbimento, aveva potuto affrontare la domanda senza un particolare assetto organizzativo, l'attuale attività produttiva, che nel frattempo si era portata a livelli decisamente elevati e che trovava il suo sbocco in mercati sempre più ampi e dinamici, non poteva seguire i vecchi schemi, ma doveva utilizzarne dei nuovi.

Alcuni operatori, sentendo questa necessità, potenziarono - grazie anche agli apporti del risparmio privato - le imprese esistenti o ne costituirono delle nuove, favorendo, così, il progressivo avvicinamento delle stesse verso maggiori volumi produttivi, nonché il graduale abbandono del cliché familiare che, da sempre, le aveva caratterizzate. Simili trasformazioni non operarono, però, sull'intero numero di aziende del settore, poichè la maggior parte di esse mantenne la fisionomia originaria: in ogni caso, l'incidenza dei cambiamenti fu tale da imprimere una rilevante dinamica all'evoluzione del comparto.

In seguito all'espansione del mercato e all'aumento dei consumi, l'attività di stagionatura dei tradizionali centri della fascia pedemontana (Langhirano, Collecchio, Felino e Sala Baganza), iniziò a diffondersi lungo le vallate della Provincia. E' noto, infatti, che i risparmi, formati nelle zone limitrofe alle citate



località, affluirono agli stagionatori sotto forma di mutui o di conferimenti di prosciutti freschi per la lavorazione, per cui le considerevoli prospettive economico-commerciali e la sperimentata possibilità ambientale, favorirono la trasformazione in imprenditori da parte di coloro che, in precedenza, avevano proficuamente investito nel settore.

Di qui alcune delle ragioni della diffusione dell'attività industriale anche in zone diverse da quelle usuali: alla stagionatura dei prosciutti, si interessarono, infatti, i Comuni di Corniglio, Neviano e Palanzano (confluenti su Langhirano), di Calestano (confluente su Felino e Sala Baganza) di Varano, Pellegrino, Traversetolo, Montechiarugolo, confluenti su altri centri della pedemontana.

Nel 1963 fu fondato da un gruppo di 23 Aziende di stagionatura il Consorzio Volontario fra i Produttori del Prosciutto Tipico di Parma.

Le finalità di base di tale Ente miravano, in sostanza, a difendere, distinguere e garantire la produzione ed il commercio del prosciutto tipico, tutelare il nome "prosciutto di Parma" da abusi del nome, imitazioni, contraffazioni, atti di concorrenza sleale in danno del prodotto autentico, ottenere il riconoscimento giuridico del nome Prosciutto di Parma, ossia una legge di tutela della denominazione di origine.

Tale legge fu effettivamente emanata nel 1970 ed il seguito è storia contemporanea.

D.8. CONCLUSIONI

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

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

La "unità" padana ha dato origine ad un unico "modello" di addomesticamento e allevamento del maiale e di produzione di prosciutto stagionato. Questo "modello" nel tempo si è successivamente differenziato dando origine alle



"modulazioni" che oggi corrispondono al Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Modena, Prosciutto Veneto.

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

Ulteriore conferma delle suddette conclusioni potrà essere tratta dalla analisi storica e dalle indicazioni considerate nella seguente scheda F che riprende e sviluppa gli argomenti trattati con peculiare riferimento al legame con l'ambiente geografico.



DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA D

- D.1: Bibliografia dei testi contenenti notizie storiche riguardanti diversi aspetti del Prosciutto di Parma in particolare l'allevamento del suino nella pianura Padana ed a Parma. La produzione e la commercializzazione del prosciutto di Parma.
- D.2: Copia di "Avviso per la notificazione delle carni suine salate e contrattazione all'ingroffo delle medefime" pubblicato dal Governatore di Parma il 21 aprile 1764, in cui figura anche il prosciutto con l'osso ("prefciuto con l'offo").
- D.3: Copia di un estratto del "vocabolario topografico dei Ducati di Parma, Piacenza e Guastalla" di Lorenzo Molossi, stampato nel 1832/34, in cui si trova un esplicito riferimento all'allevamento dei "Porci" per la produzione di prosciutti crudi.
- D.4: Copie di alcune pagine del bollettino della Camera di Commercio di Parma risalente al 1915 in cui compare, nella classe merceologica dei salumi, il "prosciutto vecchio".
- D.5: Estratto del registro delle ditte della Camera di Commercio di Parma da cui risulta la costituzione, negli anni 20 e 30, di aziende produttrici di prosciutto.

METODO DI OTTENIMENTO DEL PROSCIUTTO

E.1.I metodi di ottenimento del prosciutto di Parma sono contemplati dalla legge della Repubblica Italiana 13 febbraio 1990 n° 26 e dal decreto 15 febbraio 1993 n.° 253. Sono confermate le metodologie e le prescrizioni relative alla materia prima illustrate nelle precedenti schede B e C.

La lavorazione del "Prosciutto di Parma", prevede 9 fasi:

1. Isolamento
2. Raffreddamento
3. Rifilatura
4. Salagione
5. Riposo
6. Lavatura-Asciugatura
7. Pre-stagionatura - Toelettatura
8. Sugnatura
9. Sondaggio-Stagionatura

E.1.1. Isolamento

Il maiale deve essere:

- sano - riposato - digiuno da 15 ore

In presenza di queste condizioni si procede alla macellazione, in seguito la coscia viene isolata dalla mezzena.

E.1.2. Raffreddamento

Il prosciutto isolato viene portato in apposite celle di raffreddamento per 24 ore:

- per portare la temperatura della coscia da 40 C°. a 0 C°.;

- perchè il freddo rassoda la carne che può essere rifilata più facilmente.

Durante la fase di raffreddamento il prosciutto subisce un calo di peso pari ad almeno 1%.



E.1.3. Rifilatura

Attraverso la rifilatura, asportando grasso e cotenna, si conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggianti 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.

Con la rifilatura la coscia perde grasso e muscolo per un 24% del suo peso.

Le cosce impiegate per la produzione del prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

E.1.4. Salagione

La coscia raffreddata e rifilata viene avviata dai macelli agli stabilimenti di salagione; 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 avviene usando sale umido e sale secco: le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre vengono cosparse con sale secco.

Non vengono utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, nè si fa ricorso a procedimento di affumicatura.

I prosciutti vengono posti in una cella frigorifera ad una temperatura variabile fra 1 e 4 °C., con un'umidità dell'80% circa. Dopo 6/7 giorni di permanenza in questa cella, detta di primo sale, i prosciutti vengono ripresi, puliti dal sale residuo e infine sottoposti ad una leggera passata di sale, per poi tornare in una nuova cella frigorifera, detta di secondo sale, e restarvi per 15/18 giorni a seconda del loro peso.

Durante questo periodo il prosciutto assorbe lentamente il sale e cede parte della sua umidità. Al termine di questo periodo di salagione la perdita di peso è del 3,5/4% circa.

E.1.5. Riposo

Dopo aver eliminato il sale residuo, i prosciutti vengono posti in cella di riposo per periodi variabili da 60 a 90 giorni con una umidità del 75% circa a temperatura da 1 a 5 °C. Durante questa fase il prosciutto deve "respirare" senza inumidirsi o seccarsi troppo. E' molto frequente



il ricambio dell'aria nelle celle. Il sale assorbito penetra in profondità distribuendosi uniformemente all'interno della massa muscolare. Il calo di peso nel riposo è pari a 8/10% circa.

E.1.6. Lavatura-Asciugatura

I prosciutti vengono lavati con acqua tiepida, raschiati nella cotenna 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.1.7. Pre-stagionatura

Avviene in stanzioni con le finestre contrapposte, dove i prosciutti sono appesi alle tradizionali "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.

Dopo la fase di pre-stagionatura viene battuto per meglio conferirgli la forma tondeggiante e, talvolta, la fossetta attorno alla noce viene cosparsa di pepe per mantenere asciutta la zona di contatto. Il calo di peso in questa fase è pari a 8/10%.

E.1.8. Sugnatura

La fossetta attorno alla noce, la parte muscolare scoperta ed eventuali screpolature vengono ricoperte di sugna, un impasto di grasso di maiale macinato cui viene aggiunto un pò di sale e di pepe macinato e, eventualmente, farina di riso. La sugnatura svolge la funzione di ammorbidire gli strati muscolari superficiali evitando un asciugamento degli stessi troppo rapido rispetto a quelli interni e consentendo una ulteriore perdita di umidità. La sugna non è considerata ingrediente dalla legislazione italiana.

E.1.9. Sondaggio e Stagionatura.

Dopo la sugnatura, al 7° mese, il prosciutto viene trasferito nelle "cantine", locali più freschi e meno ventilati delle stanze di pre-stagionatura. All'atto del trasferimento si effettuano le operazioni di sondaggio, momento essenziale nella "vita del prosciutto". 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 stagionatura avvengono importanti processi biochimici ed enzimatici che determinano il caratteristico profumo e il sapore del prosciutto. In corso di stagionatura il calo di peso è di 5% circa.

Trascorsi 10 mesi per prosciutti con peso finale di Kg. 7/9 e 12 mesi per prosciutti superiori a Kg. 9, e dopo appositi accertamenti effettuati dagli ispettori dell'Organismo Abilitato viene apposto il marchio a fuoco "corona ducale".

E.2. RICONOSCIMENTO DELL'IMPRESA PRODUTTRICE E IDONEITA' DEGLI STABILIMENTI.

- Le aziende che intendono produrre il prosciutto di Parma devono essere riconosciute dall'Organismo Abilitato e, a tal fine, presentano domanda dalla quale risultino:
 - a) l'iscrizione alla Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Parma;
 - b) la denominazione e la sede della ditta;
 - c) la sede dello stabilimento, nonché la relativa capacità produttiva, con gli estremi della autorizzazione sanitaria in conformità alle norme vigenti in materia.
- L'Organismo Abilitato, all'atto del riconoscimento, provvede alla attribuzione di un numero di identificazione del produttore; tale numero figura sul contrassegno di cui all'art. 1 della legge n° 26/90.
- Sono a carico delle aziende interessate tutte le spese derivanti dagli adempimenti previsti dal presente dispositivo e le spese per le perizie a tal fine richieste dall'Organismo Abilitato o dall'interessato.
- Per essere considerati idonei alla produzione del prosciutto di Parma, gli stabilimenti devono essere in possesso delle autorizzazioni igienico-sanitarie prescritte dalle norme vigenti e devono essere muniti di:
 - a) locale per il ricevimento ed il primo trattamento delle cosce suine;
 - b) celle dotate di apparecchiature o sistemi idonei a mantenere l'umidità e la temperatura ai livelli prescritti nelle norme vigenti per le fasi di salagione e riposo;
 - c) altri locali indipendenti per le operazioni di stagionatura.



- I locali di stagionatura devono essere muniti di superfici finestrate tali da consentire una opportuna ventilazione ed un adeguato ricambio dell'aria. Tali locali possono essere muniti di attrezzature idonee a mantenere il giusto equilibrio e le caratteristiche termigrometriche proprie dell'ambiente.



DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA E

E.1: Esempio di modulo per la richiesta di riconoscimento del produttore

E.2: Foto delle fasi di lavorazione del prosciutto di Parma.

Altri documenti richiamati:

- legge n°26/90 (scheda A)
- D.M. n°253/93 (scheda A)

ELEMENTI COMPROVANTI IL LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

F.1 PREMESSA

Gli elementi riportati nella precedente scheda D a testimonianza della originarietà del prosciutto di Parma e della relativa materia prima dalle aree geografiche rispettivamente delimitate consentono già di dimostrare ampiamente, attraverso l'exkursus storico, lo stretto e profondo legame tra le produzioni agricole e la trasformazione del prodotto con le aree di riferimento, legame vieppiù rinsaldato e confermato dall'evoluzione dei fattori sociali, economici, produttivi e di esperienza umana consolidatisi e stratificatisi nel corso dei secoli. Per quanto riguarda l'area delimitata della provenienza della materia prima (animali vivi e carni) esistono fattori geografici, ambientali, e di esperienza produttiva nell'allevamento assolutamente costanti e caratterizzanti, come sarà più diffusamente rappresentato ai prossimi punti F.2 e seguenti. Per quanto riguarda viceversa la più ristretta zona di trasformazione nella quale insistono tutti i prosciuttifici riconosciuti, i fattori ambientali, climatici, naturali ed umani costituiscono, nella loro irripetibile combinazione, un irriproducibile "unicum".

F.2 EVOLUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DEL SUINO PESANTE NELLA ITALIA CENTRO-SETTENTRIONALE.

Dai molti frammenti ossei provenienti dai vari scavi si deduce che l'allevamento del bestiame suino, bovino ed ovino si è sviluppato nel nord Italia nel periodo neolitico.

Inizialmente però, come risulta dai reperti ossei ritrovati in proporzione omogenea, il bestiame veniva allevato unicamente per soddisfare le necessità della famiglia o del villaggio. Solo in epoca etrusca viene praticato un tipo di allevamento stabile e specializzato, il cui obiettivo è la produzione di carne suina e bovina, lana, latte e suoi derivati, finalizzati non solo a soddisfare i fabbisogni locali ma anche alla esportazione.

Particolare menzione meritano, a tal proposito, gli scavi del Forcello, un insediamento Etrusco (V° sec. a.C.) posto a Sud di Mantova, sul terrazzo della



sponda destra del Mincio, non molto lontano da Andes, località che diede i natali a Virgilio.

In detta località furono trovati un numero notevolissimo di reperti e, tra essi, ben 50.000 resti di ossa animali, di cui il 60% appartenenti alla specie suina, segno evidente della predilezione degli etruschi per l'allevamento del maiale; seguono in ordine di importanza gli ovini ed i bovini.

Dallo studio delle ossa si poté dedurre che i maiali erano stati macellati in età adulta a 2 o 3 anni ed inoltre che proporzionalmente mancavano molti arti posteriori. L'allevamento del maiale ha sempre costituito uno fra i più importanti rami dell'industria zootecnica italiana.

Nel censimento del bestiame del 1908, sono indicati presenti in Italia 2.507.798 capi di cui 322.099 scrofe.

Nel 1926, secondo il Fotticchia, i capi allevati in Italia assommano a 2.750.000 di cui 1.400.000 in Italia settentrionale e 570.000 nell'Italia centrale.

All'inizio del secolo, e fino alla Prima Guerra Mondiale, tre sono i sistemi di allevamento tradizionalmente praticati:

- l'allevamento familiare, un tempo il più diffuso nella valle padana; esso si basa su un limitato numero di capi, generalmente ben curati, alimentati con residui di cucina e prodotti ortivi. Tali capi sono destinati all'autoconsumo ed in parte al rifornimento delle salumerie locali. Questo allevamento è andato riducendo via via la sua importanza con il diffondersi della specializzazione;
- l'allevamento allo stato brado o semibrado era preminente lungo l'Appennino ed i suoi contrafforti, nonché sulle Prealpi lombarde, venete e del Friuli, ove abbondano la macchia ed i boschi di quercia;
- l'allevamento di tipo industriale primeggiava in Lombardia ed in Emilia già nel secolo scorso, perchè collegato al caseificio per lo sfruttamento dei sottoprodotti di latteria (siero e latticello), dell'industria molitoria (farinette, crusca e cruschetto) e della brillatura del riso (pula di riso).

Il 1872 può essere indicato come l'anno in cui ebbe inizio in Italia la moderna suinicoltura. Infatti in quell'anno, per iniziativa del Ministero dell'Agricoltura, che si avvale dell'opera dell'Istituto Sperimentale di Zootecnia di Reggio Emilia, furono importati dall'Inghilterra in alcune province della Valle Padana i primi riproduttori Yorkshire.



F.3 LE RAZZE INDIGENE

Esistevano in Italia molte razze indigene, che, con l'introduzione della Yorkshire, a seguito dei ripetuti incroci fatti nell'intento di ottenere maiali con maggiore attitudine all'ingrasso, maggiore precocità e con scheletro più ridotto, finirono per veder sminuire la loro importanza e la loro identità.

Le razze più diffusamente allevate in Italia centro settentrionale ed ancora presenti agli inizi della Prima Guerra Mondiale, divise per regioni, sono le seguenti:

- Piemonte: due erano le razze autoctone, la Cavour, a mantello nero, orecchie pendenti, maschera facciale bianca, allevata sulla riva destra del Po; la Garlasco che si allevava invece sulla riva sinistra; razza un pò più ridotta con pelle e setole color rosso giallastro. Le caratteristiche di entrambe le razze erano la robustezza, la precocità e la buona attitudine al pascolo.
- Lombardia: si allevava la razza Lombarda dal mantello nero rossiccio con varie macchie bianche, di grande mole, facile da ingrassare, che a fine ingrasso raggiungeva il peso di 200-220 Kg.
- Emilia: la razza Parmigiana era diffusa oltre che nel parmense anche nel piacentino ed in parte a Reggio Emilia. Essa era caratterizzata da manto grigio scurissimo con rade setole nere, molto prolifica, alta, robusta, viveva al pascolo per la maggior parte dell'anno. Altra razza emiliana che occupava un'area assai più estesa della parmigiana (bolognese, modenese e parte del reggiano, del mantovano e del Veneto), di taglia ancor maggiore della precedente, era la Bolognese, a setole corte, rade, tra le quali traspariva la cute di color rosso violaceo. Le sue carni, come riferisce il Marchi nel suo testo del 1914, "hanno costituito la fama degli zamponi di Modena, delle mortadelle, spalle e bondole di Bologna".
- Romagna: vi si allevava una razza mora, castagnina, diffusa in tutta la Romagna e detta appunto razza Romagnola. Lo Stanga (Suinicultura pratica, 1922) la considerava una sutorazza della Bolognese. Le caratteristiche che contraddistinguevano la razza Romagnola erano il buon sviluppo in altezza (80-90 cm al garrese), il tronco cilindrico con linea dorso-lombare convessa e soprattutto la cosiddetta linea sparta, "costituita da robustissime irte e fitte setole che trovansi lungo tutta la linea dorsale" (Ballardini).
- Veneto: oltre alle razze lombarda e la romagnola nel veneto troviamo anche la razza Friulana, rustica, facile da ingrassare, sia al pascolo che nel porcile, con carni molto saporite ma di mediocre fertilità.



- Toscana: terra ricca di boschi di leccio, quercia, castagno e cerro che costituivano ambiente ideale per il pascolo dei suini; si allevavano tre razze: la Cinta, la Cappuccia e la Maremmana. Di esse la più importante era la Cinta senese, maiale lungo ed alto, con tronco cilindrico, con linea dorsale convessa e linea ventrale spesso retratta.

Altre caratteristiche di detta razza riguardano la testa molto lunga, le orecchie piccole portate in avanti, un mantello color nero ardesia a setola sottile e folta, con fascia bianca che, partendo dal garrese, scende alle spalle e cinge tutto il torace estendendosi anche agli arti anteriori. La cinta era prolifica e precoce. Il Dondi ne fa una accurata descrizione e riferisce che "la carne è ottima e molto saporita e sono noti nel commercio i prodotti senesi di salumeria, in particolar modo salsicce, mortadelle e prosciutti, prodotti in notevole quantità da stabilimenti locali che di preferenza attingono la materia prima dalla montagna senese". Il Mascheroni (Zootecnia speciale, 1927) afferma che "questa razza è allevata ed ingrassata al bosco, sia durante la buona che la cattiva stagione e solo alla sera fa ritorno al porcile. L'alimentazione si basa sul pascolo di quercia e di leccio la cui produzione in ghianda è variabilissima, integrata con beveroni, farina di castagne, granoturco e crusche".

- Umbria: la popolazione suina umbra, genericamente chiamata Perugina variava parecchio dal monte al piano.

In montagna prevalevano i suini "da macchia" a manto scuro e setole abbondanti, con testa lunga e orecchie pendenti; maiali nel complesso rustici e resistenti, che vivevano a branchi nei boschi. Vi erano poi i suini perugini di collina e di pianura, molto simili alla razza Cappuccia della Toscana; erano caratterizzati da alta statura, da testa di media lunghezza con orecchie pendenti, da una linea dorso lombare convessa accompagnata da groppa spiovente e da coscie e natiche non molto muscolose. Il mantello era nero ardesia con setole poco abbondanti ed arti quasi sempre balzani.

In collina ed in pianura, dove esistevano zone boschive, l'allevamento era semibrado; se mancava il pascolo in genere prevaleva l'allevamento da riproduzione per la produzione di lattoni, riservando all'ingrasso solo qualche capo.



F.4 DALLE RAZZE AUTOCTONE ALLA SUINICOLTURA MODERNA

La sostituzione delle popolazioni suine locali con razze selezionate più produttive, iniziata già alla fine del secolo scorso, fu, soprattutto nei primi decenni, molto lenta e graduale. Ciò, non tanto per le difficoltà proprie del settore primario nell'acquisire ed introdurre le novità emergenti, ma per il fatto che pure molto lenta e graduale è stata l'evoluzione dei sistemi di allevamento.

Finchè brado e semibrado hanno rappresentato per molte regioni i sistemi più comuni e più economici per l'ingrasso del maiale, la rusticità, la resistenza, l'attitudine al pascolo e più in generale la capacità di procurarsi cibo hanno rappresentato condizioni prioritarie ed irrinunciabili; detti caratteri sono propri delle razze autoctone, affermatesi sul territorio per selezione naturale.

Nel periodo intercorrente tra le due guerre mondiali, anche a seguito della notevole espansione nella valle padana degli allevamenti da latte, andarono via via aumentando le richieste di lattoni e magroni da parte degli allevamenti collegati ai caseifici. Gli ingrassatori rivolgevano le loro preferenze ai maiali di grande taglia, sufficientemente rustici, dotati di elevata capacità di utilizzare il siero, i cruscami e le farine; caratteristiche che si riscontravano nei prodotti di incrocio delle razze locali con il verro Yorkshire-Large White.

Contemporaneamente, poichè a causa del disboscamento era andato scomparendo il sistema brado e semibrado per l'ingrasso dei maiali, in Emilia Romagna, in Toscana ed in Umbria si era affermato l'allevamento delle scrofe per la produzione di suinetti, ricercati dagli ingrassatori della valle padana.

Questa suddivisione di compiti tra regioni diverse nell'allevamento del suino favorì ed accelerò il processo già iniziato di incrociare le popolazioni suine, e tra esse in primo luogo la Romagnola, la Cinta senese, la Perugina e la Cappuccia, razze rustiche e di buona taglia, con verri della più precoce e più selezionata razza Large White.

Vi è da osservare a questo punto che, nonostante l'affermarsi degli allevamenti industriali, permane e si accentua, proprio in questo periodo, la pratica di ingrassare i maiali fino al peso di 160-180 Kg ed oltre.

Il motivo va ricercato nel fatto che la produzione del suino pesante trova concordi sia i suinicoltori che gli operatori industriali.

L'industria richiedeva, come richiede tuttora, carcasse pesanti per disporre di carni mature, adatte a conferire ai prodotti lavorati e stagionati, primi fra tutti i



prosciutti, quelle insuperabili caratteristiche organolettiche che hanno reso famosa nel mondo la salumeria italiana.

I caseifici dell'Emilia e della bassa Lombardia, in grande maggioranza orientati alla produzione del formaggio "grana", iniziavano la produzione a primavera, dopo il parto delle bovine e lo svezzamento dei vitelli, e chiudevano a fine novembre, quando le vacche andavano in asciutta.

I suini, allevati per il consumo del siero e del latticello, venivano perciò acquistati verso il mese di marzo al peso di 35-45 Kg (magroncelli) e venduti dopo la chiusura del caseificio, durante l'inverno, nel periodo più adatto per la lavorazione delle carni, considerato che ancora non esistevano i frigoriferi. Durante i 9-10 mesi di permanenza nelle porcilaie il suino raggiungeva il peso di 160-180 Kg. Il suino pesante pertanto soddisfaceva le esigenze del mercato e quelle del caseificio.

Un solo ciclo annuale consentiva, d'altra parte, di meglio ammortizzare il costo della rimonta nonché di contenere le perdite per malattie e per mortalità, molto più frequenti nel periodo di ambientamento. Una critica che viene fatta a questo sistema riguarda l'alto consumo di alimenti necessari, nell'ultima fase dell'ingrasso, per produrre 1 Kg di incremento. Però bisogna tener presente che, in detta fase, più di un terzo del valore nutritivo della dieta era fornito dal siero fresco, disponibile in abbondanza.

La produzione di incroci utilizzando verri Large White e scrofe di razze locali continuò per alcuni anni anche dopo l'ultima guerra mondiale. Però, già da tempo, le razze autoctone, a seguito dei ripetuti incroci, al fine di ottenere animali più adatti al caseificio, finirono, come sopra accennato, per perdere la loro importanza fino ad essere sostituite da una popolazione avente le caratteristiche proprie del Large White.

Soggetti "fumati" (Large White x Romagnola) provenienti dal mercato di Cesena e soggetti "grigi" o "tramacchiati" provenienti dalla Toscana (Large White x Cinta) erano presenti in qualche porcilaia dei caseifici lombardi agli inizi degli anni '50. In questo stesso periodo, in conseguenza delle più approfondite conoscenze in fatto di alimentazione e dello sviluppo dell'industria mangimistica, incominciarono ad affermarsi allevamenti specializzati suini non collegati ai caseifici.

A seguito di questi nuovi indirizzi la popolazione suina subisce in Italia, e soprattutto nel Nord, un sensibile aumento.



Contro una consistenza media, nel quinquennio 1951-1955, di 3.320.000 capi si passa nel 1962 a 4.800.000 unità.

Incrementa la produzione lattiera, si potenziano i caseifici e si estende l'ingrasso suino; però all'aumento dei capi concorrono pure gli allevamenti specializzati, per lo più senza terra, non collegati ai caseifici, gestiti da imprenditori provenienti anche da attività extra agricole, dediti di preferenza alla riproduzione piuttosto che all'ingrasso.

Si diffusero gli allevamenti iscritti ai libri genealogici, e con l'aiuto dei centri di controllo genetico istituiti dal Ministero dell'Agricoltura (1960), si diede inizio ad un serio programma di selezione delle razze Large White e Landrace.

Si gettarono pertanto le basi di una moderna suinicoltura avendo sempre come traguardo la produzione di un suino pesante, dotato dei requisiti richiesti dall'industria di trasformazione in continua e rapida espansione.

Dal 1960 al 1970 furono molte ed importanti le tecnologie innovative introdotte negli allevamenti, specie in quelli da riproduzione.

Da allevamenti agricoli, suddivisi in gruppi costituiti da poche unità, condizione irrinunciabile per combattere le pericolose malattie neonatali, si passò, nel giro di pochi anni, alla concentrazione di centinaia di fattrici in allevamenti industriali completamente automatizzati.

Dette innovazioni, che consentirono la produzione di suinetti anche negli allevamenti intensivi della valle padana, modificarono gli equilibri, durati per molti decenni, tra le regioni del Nord, prevalentemente dedite all'ingrasso e quelle del Centro, specializzate nella riproduzione.

Mentre nel Nord la suinicoltura trovò motivo per un ulteriore rafforzamento ed espansione, la Romagna, e le Regioni dell'Italia centrale si avviarono ad una ristrutturazione dell'intero settore suinicolo.

La consistenza della popolazione suina italiana passa dai 4.800.000 capi nel 1962 ai 9.014.600 del 1981, con un incremento medio annuo del 4,4%.

Negli anni immediatamente successivi, e più precisamente fino al 1987, si assiste ad un ulteriore incremento dei capi suini, ma con un ritmo di crescita molto più modesto rispetto al decennio precedente. Però, anche a seguito della necessità di ristrutturazione sopra evidenziata, l'espansione risulta meno accentuata nelle regioni del Centro Italia.

Negli ultimi anni, peraltro, l'emanazione, in alcune regioni del nord, di normative locali di tipo ambientalistico, tali da rendere più problematico il mantenimento delle attuali strutture e, ancora di più, il reperimento di aree idonee per nuovi allevamenti, ha creato i presupposti per un potenziamento dell'allevamento anche nelle zone omogenee delle regioni dell'Italia centrale dove comunque, come dianzi richiamato, la tradizione contadina di una produzione di un suino pesante è ugualmente antichissima.



F.5 PREMESSA

Vi è, peraltro, un ulteriore elemento - attuale, scientificamente provato, normato a livello comunitario - che comprova il legame esistente tra la materia prima e la zona geografica, in funzione di un insieme di requisiti specifici e vocazionali.

F.5.1. Infatti, se è vero che la caratterizzazione produttiva di natura zootecnica è strettamente funzionale ai requisiti del prodotto a denominazione di origine, tanto da assumere tratti distintivi esclusivi e peculiari con riferimento all'area geografica, è altrettanto vero che il riconoscimento di questa peculiarità - che definisce il legame di cui si discute - interviene a conferma di quanto fin qui sostenuto.

Il tratto distintivo che collega territorio, produzione agricola e trasformazione del prodotto a denominazione di origine "prosciutto di Parma" è indiscutibilmente sintetizzabile nel concetto di "suino pesante", più volte specificato nella presente scheda e nella precedente scheda D, nella stessa legislazione nazionale di protezione e sempre richiamato, nella forma e nella sostanza, dal presente disciplinare, con particolare riferimento alle prescrizioni produttive di cui alla precedente scheda C.

E' quindi assolutamente pertinente sottolineare che questo particolare indirizzo produttivo della suinicoltura delle aree delimitate, insieme alla definizione di suino pesante, è stata riconosciuta formalmente a livello comunitario attraverso la legislazione concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Il Reg. (CEE) n. 3220 del 13 novembre 1984 costituisce l'ultimo aggiornamento introdotto dalla Commissione sulla materia.

Entrato in vigore a partire dall'1 gennaio 1989, tale dispositivo introduce metodi di misura oggettivi per la valutazione della percentuale di carne magra contenuta nelle carcasse, suddividendole in cinque classi commerciali con le lettere della sigla EUROP e la possibilità, per ogni Paese, di introdurre una classe speciale denominata "S".

In sede di applicazione del regolamento in questione, **unicamente all'Italia** è stata riconosciuta la presenza sul territorio di due popolazioni suine:

- a) una di "suino leggero", macellato a pesi conformi alle medie europee;
- b) l'altra di "suino pesante", macellato a pesi di 150-160 chilogrammi, le cui carni sono destinate alla trasformazione.

Conseguentemente, con Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988, si è autorizzata la distinzione delle carcasse in "leggere" (peso morto < a 120 chilogrammi) e "pesanti" (peso morto > a 120 chilogrammi), con la derivante applicazione di due formule nettamente diverse nella valutazione commerciale.



Sul piano attuativo nazionale, poi, è noto che il competente dicastero ha elaborato un piano per dare attuazione all'articolo 3, comma 4, del citato Reg. (CEE) n. 3220/84, per la messa a punto di criteri di valutazione della qualità della carne che possano essere associati a quelli della qualità del magro.

Interpretare lo sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale, normato in sede comunitaria, come un riconoscimento dell'esistenza di requisiti diversificati che, con totale sovrapposizione, si identificano con quelli previsti dal presente disciplinare, comporta l'identificazione della categoria "suino pesante" con quella insistente nell'area delimitata e ad essa legata da precise motivazioni storiche, economiche e sociali.

Ne consegue che il riconoscimento della presenza di due popolazioni così profondamente diverse sullo stesso territorio nazionale costituisce una formale anticipazione del riconoscimento del legame che salda entrambe ai rispettivi contesti geo-economici.

F.5.2. In sintesi quanto sopra esposto sta a significare che:

- la materia prima utilizzabile per la produzione di prosciutto di Parma è tratta unicamente dal cosiddetto "suino pesante";
- la comunità ha riconosciuto attraverso la decisione del 21 dicembre 1988 l'esistenza in Italia e solo in Italia di due popolazioni suinicole, una delle quali "leggera" e conforme alle medie europee, l'altra "pesante",



- conforme alle esigenze della industria salumiera, tradizionali e storicamente affermate e documentate;
- il suddetto riconoscimento ha indotto ad autorizzare la definizione di due categorie di carcasse con la conseguente applicazione di formule nettamente diversificate nella loro valutazione commerciale;
 - la normazione dello sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale riconosce l'esistenza di requisiti peculiari che, non casualmente, si sovrappongono con quelli previsti dalle prescrizioni contenute nel presente disciplinare e che, ancora senza casualità, identificano la categoria del "suino pesante" insistente, come ampiamente documentato, nell'area delimitata in quanto ad essa legata da precise motivazioni storiche, sociali e produttive;
 - il riconoscimento comunitario costituisce pertanto un sostanziale riconoscimento del legame al contesto geografico di riferimento.

F.6 ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

F.6.1. Come già riportato alla scheda B, la zona tipica di produzione del Prosciutto di Parma comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a cinque 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. Tale zona è favorita da eccezionali condizioni ecologiche, climatiche e ambientali. Infatti solo qui arriva, preziosa ed unica, l'aria che "prosciuga" e rende dolce ed esclusivo il prosciutto di Parma. Aria che giunge dal mare della Versilia, si addolcisce tra gli ulivi e i pini della Val Magra, si asciuga ai passi appenninici (Cisa, Lagastrello, Cirone) arricchendosi del profumo dei castagni fino a soffiare tra i prosciutti delle valli parmensi. Proprio per sfruttare al meglio tali brezze, gli stabilimenti di produzione sono orientati trasversalmente al flusso dell'aria e sono dotati di grandi e numerose finestre, affinché l'aerazione possa dare il suo decisivo contributo per quei processi enzimatici e di trasformazione biochimica del prodotto che caratterizzano il Prosciutto di Parma.

Tali trasformazioni biochimiche, che si verificano nella lunga fase di stagionatura seguono un loro preciso andamento proprio grazie alle



condizioni ecologiche che caratterizzano le valli parmensi e che in misura così ottimale non si verificano in alcun altro luogo.

Ciò è tanto più facilmente constatabile raffrontando il prosciutto di Parma con altri prodotti sottoposti ad artificiosi trattamenti allo scopo di conferire ad essi l'aspetto, ma niente altro che l'aspetto, di una regolare maturazione. Si tratta di prodotti i quali, sia per l'effetto dell'alto tenore di sale sia in seguito alla esposizione in ambienti necessariamente condizionati in assenza delle ideali condizioni naturali, si prosciugano in breve tempo e, in particolare, assumono (più esternamente che nelle parti interne) l'aspetto esteriore del prosciutto che ha subito un razionale e naturale processo di stagionatura, senza però averne nè il profumo nè la fragranza nè la dolcezza caratteristica.

F.6.2. La zona "a monte" della zona tipica di produzione del prosciutto di Parma è inoltre caratterizzata dalla mancanza di insediamenti produttivi che possano, attraverso emissioni liquide e/o gassose, determinare fenomeni di inquinamento ambientale. Tale caratterizzazione è peraltro preservata dalla legge di tutela 13/2/90 n° 26, la quale, infatti, prevede che: "Ai fini della salvaguardia delle condizioni proprie dell'ambiente di produzione da cui dipendono le caratteristiche organolettiche e merceologiche del prosciutto di Parma, l'insediamento nell'ambito della zona tipica di industrie insalubri di prima classe - così come individuate a norma dell'articolo 216 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con Regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 - e di ogni altra attività che pregiudichi un equilibrato mantenimento delle condizioni ambientali, è subordinato al preventivo favorevole parere del comitato regionale per l'inquinamento atmosferico competente per territorio". La adozione di così severe norme (per "azienda insalubre di primo grado" la norma nazionale citata considera praticamente quasi tutte le attività manifatturiere e perfino le stalle per bovini) è giustificata solo da una radicata consapevolezza di necessità obiettiva di salvaguardia e tutela ambientale.



F.7 L'attuale quadro normativo nazionale, che costituisce parte integrante del presente disciplinare, in via formale e sostanziale, altro non rappresenta che la consolidazione e conseguente codificazione del percorso che i fattori umani e produttivi hanno storicamente compiuto, in contesti geografici ed ambientali particolari, nell'ambito delle aree rispettivamente vocate ai fini della produzione della materia prima destinata ad approvvigionare la lavorazione del prosciutto di Parma e della trasformazione del prosciutto di Parma stesso, aree rigorosamente identificate e delimitate.



DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA F

F.1: Regolamento (CEE) n°3220/84;

Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988

Decisione della Commissione del 20 novembre 1989

Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 24/02/89

F.2: Copia di articoli riportanti cenni sul legame tra la produzione e l'area geografica delimitata.

Altri documenti richiamati:

- Riferimenti bibliografici già contenuti nella scheda D punto D.6;
- Bibliografia già allegata alla scheda D.



SCHEDA G

STRUTTURA DI CONTROLLO PREVISTA DALL'ARTICOLO 10 DEL REGOLAMENTO CEE N° 2081/92.

G.1. PREMESSA

Anzitutto sono da richiamare e confermare tutte le considerazioni svolte alla scheda C, con particolare riferimento ai punti C.8, C.8.1., C.8.2., C.8.13, C.8.14, C.8.15, C.8.16, C.8.17, C.8.18 in ordine alla esistenza ed alla operatività del regime di controllo atto a garantire l'osservanza delle condizioni particolari per la produzione delle materie prime nonché l'osservanza dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi posti in capo, dalla normativa vigente, a tutti i soggetti (allevatori, macellatori, sezionatori, produttori) ricompresi nel circuito della produzione tutelata. Al punto C.8.2 si richiamava che la vigilanza ed i controlli per l'applicazione dei dispositivi di legge e regolamentari sono di competenza del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato d'intesa con i Ministeri dell'Agricoltura e Foreste e della Sanità e che tali Ministeri possono avvalersi, per lo svolgimento di tali compiti, dell'attività di un organismo specificamente abilitato (Organismo Abilitato), costituito da un consorzio volontario che presenti i requisiti indicati e che nello svolgimento dell'incarico sia sottoposto alla vigilanza dei Ministeri stessi.

Al punto C.8.23 si richiamava altresì che, alla luce della normativa vigente, per "Organismo Abilitato" si intende il consorzio volontario di produttori ubicati nella zona di cui al punto C.1.

- G.2 Sulla base dell'ordinamento nazionale vigente tale consorzio abilitato è il **Consorzio del prosciutto di Parma con sede a Parma, via Marco dell'Arpa n. 8/b tel. 0521/243987 - fax 0521/243983**. Il decreto ministeriale 3 luglio 1978 ha affidato al Consorzio del Prosciutto di Parma l'incarico di vigilanza di cui all'art. 7 della legge 4 luglio 1970 n° 506 recante norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma (nel dispositivo attuale la norma di cui all'art. 7 della legge n° 506/70 è stata sostituita da quella di cui all'art. 11 della legge 13 febbraio 1990 n° 26).



G.3 Il Consorzio del Prosciutto di Parma ("Consorzio") ha infatti dimostrato e documentato di essere in possesso dei requisiti - già individuati al punto C.8.2. - giuridici, strutturali, organizzativi e di rappresentatività richiesti per potersi vedere affidato l'incarico di vigilanza e controllo di cui si tratta.

Infatti:

- il Consorzio del Prosciutto di Parma è retto da uno Statuto approvato con decreto del Ministero dell'Industria Commercio e Artigianato di concerto con i Ministeri dell'Agricoltura e Foreste e della Sanità;
- comprende tra i propri Soci il 99% delle aziende in possesso dei requisiti previsti che consentono l'adesione al Consorzio stesso;
- garantisce, per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento delle attività istituzionali di controllo e vigilanza;
- dispone di una Commissione interprofessionale quale quella definita al punto C.8.2. lettera d).

G.4 Il Consorzio si è costituito il 18/4/1963, con una natura privatistica e volontaria, prefiggendosi gli scopi di difendere, distinguere e garantire la produzione del prosciutto tipico di Parma, e tutelare la denominazione del prodotto reprimendo gli abusi e le irregolarità, in Italia ed all'estero, anche per conto dei consorziati. Nel 1978 veniva promulgato il già citato Decreto Ministeriale 3/7/78, con il quale si affidava ufficialmente al Consorzio l'incarico di svolgere l'attività di vigilanza sulla corretta osservanza della normativa di tutela del prosciutto di Parma. Conseguentemente a tale provvedimento, il Consorzio stesso, pur mantenendo una sua natura privatistica, ha pertanto assunto una funzione pubblica, sotto il diretto controllo della Amministrazione Centrale.

Alla luce di questa nuova situazione, furono apportate anche modifiche allo Statuto - giusto ai fini della approvazione ministeriale - che comunque hanno confermato quelle che avevano da sempre rappresentato le sue funzioni ed i suoi scopi, che si possono così riassumere:

- vigilare sul corretto uso della denominazione "Prosciutto di Parma" e tutelarla contro ogni abuso;
- vigilare sulla produzione del prosciutto medesimo al fine di salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari; attività che



consiste nel controllare che le varie fasi di lavorazione avvengano nel rispetto dei criteri di lavorazione tradizionali:

- promuovere e diffondere il consumo e la conoscenza in Italia ed all'estero del prosciutto di Parma ed assicurarne la valorizzazione commerciale, attraverso campagne pubblicitarie, azioni promozionali, partecipazioni a manifestazioni, distribuzione di materiale, attività di pubbliche relazioni in genere ecc.;
- assistere i consorziati al fine di agevolare e migliorare la produzione e la commercializzazione in Italia e all'estero del Prosciutto di Parma.

Il Consorzio provvede a vigilare sull'uso della denominazione "Prosciutto di Parma nonchè dei relativi marchi, timbri, sigilli e contrassegni e ad impedire e reprimere ogni uso illecito o irregolare dei medesimi, così come ogni atto di concorrenza sleale inerente la produzione e commercializzazione del Prosciutto di Parma, assumendo in proposito in Italia ed all'estero ogni opportuna iniziativa, in qualunque sede, anche giudiziaria, ed anche per conto dei consorziati.

Nei suddetti contesti, il Consorzio svolge direttamente e con proprio personale una duplice attività:

- quella di **vigilanza**, in senso lato, sulla corretta osservanza delle disposizioni di legge e regolamentari, presso allevatori, macellatori, produttori e commercianti di ogni livello; ad essa sono destinati a tempo pieno ispettori cui è riconosciuta la qualifica di Agente di polizia giudiziaria ai sensi del codice di procedura penale ed a cui è attribuita dal Prefetto di Parma (Organo locale del Ministero dell'Interno) la qualifica di guardia particolare ai sensi delle normative nazionali in materia di pubblica sicurezza. Nel quadro delle loro funzioni essi godono quindi della qualifica di Pubblici Ufficiali.

Essi possono svolgere, sull'interno territorio nazionale, qualsiasi tipo di accertamento, verifica, ispezione o controllo nei confronti di chiunque produce, confeziona, detiene o vende prosciutto, presso allevatori, macelli e laboratori, negli esercizi di vendita all'ingrosso e al dettaglio, nei ristoranti e nei pubblici esercizi. Per ogni irregolarità riscontrata redigono verbale e svolgono le eventuali ulteriori indagini, mentre l'apposito ufficio consortile si incarica poi di interessare l'Autorità



- Giudiziaria Penale o Amministrativa, secondo la natura delle irregolarità medesime;
- quella di controllo in senso stretto ossia quella di **certificazione e contrassegnatura** delle cosce fresche e dei prosciutti stagionati, al fine di identificare in tutte le fasi la materia prima ed il prodotto finito avente i requisiti richiesti: a tale attività sono preposti Ispettori Tecnici che operano negli stabilimenti di produzione ed effettuano controlli in tutte le fasi della lavorazione.

In particolare:

- effettuano controlli, durante l'intero periodo di stagionatura, negli stabilimenti di produzione per verificare che tutto si svolga nel rispetto della normativa vigente oltre che degli usi tradizionali di lavorazione;
- appongono il contrassegno "corona ducale" sui prosciutti che, al termine della stagionatura, presentano tutti i requisiti richiesti. Le operazioni di marchiatura (o contrassegnatura) che sono effettuate secondo i criteri e le procedure previste dai dispositivi di legge e regolamentari consistono nella disamina organolettica di non tutti i prosciutti facenti parte del lotto presentato, bensì di una campionatura degli stessi, determinata secondo rigorosi schemi statistici e finalizzata, come recita la specifica norma, a "ricavarne un giudizio probante di qualità". In caso di dubbio, gli Ispettori possono anche ispezionare internamente alcuni prosciutti tagliandoli. Qualora poi, in epoca successiva al momento della marchiatura siano rinvenuti in qualsiasi luogo in commercio prosciutti non più presentanti i prescritti requisiti di qualità, è compito degli Ispettori procedere all'asportazione d'ufficio dei marchi.

Come già illustrato nella scheda C al punto C.8.21 il Consorzio, nella sua qualità di Organismo Abilitato e nel contesto dell'attività di controllo, provvede tra l'altro a:

- fornire agli allevatori i certificati di origine controllandone la corretta utilizzazione;
- fornire ai macellatori il timbro indelebile numerato controllandone la corretta utilizzazione;



- fornire ai produttori i sigilli metallici controllandone la corretta utilizzazione;
 - fornire ai produttori i relativi registri vidimati controllandone la corretta tenuta;
 - ed inoltre:
 - esamina le istanze di riconoscimento ai fini della ricomprensione nel circuito della produzione tutelata presentate da allevatori e macellatori;
 - determina, sentita la Commissione interprofessionale già citata alla scheda C al punto C.8.20, lo schema operativo dei controlli di tipo tecnico presso gli allevamenti, per i quali può avvalersi anche dell'opera di Organismi professionali competenti;
 - effettua controlli preventivi sui requisiti di idoneità degli stabilimenti di produzione a seguito delle istanze di riconoscimento e rilascia i relativi attestati di abilitazione;
 - redige apposito verbale di tutte le operazioni di introduzione di cosce fresche negli stabilimenti;
 - adotta i provvedimenti necessari di natura amministrativa in caso di valutazione non positiva delle partite istituendo all'uopo eventuali contraddittori;
 - autorizza e sovrintende agli eventuali trasferimenti di prodotti in corso di lavorazione da uno stabilimento abilitato ad un altro;
 - redige apposito verbale per ogni operazione di contrassegnatura, instaurando e formalizzando, se del caso, eventuali contraddittori;
 - custodisce la matrice degli strumenti per la apposizione del contrassegno;
 - controlla le operazioni di annullamento del sigillo metallico per i prosciutti riconosciuti non idonei alla produzione tutelata al termine della stagionatura;
 - redige apposito verbale per ogni operazione di asportazione del contrassegno da prosciutti che risultino non più in possesso dei requisiti richiesti;
 - presenza alle operazioni di disossatura dei prosciutti destinati al confezionamento nonché alle operazioni di affettamento e confezionamento del prosciutto di Parma, accertando tutti gli elementi indicati all'articolo 26 del D.M. 15 febbraio 1993 n° 253
- e
nella



direttiva già richiamata alla scheda B, redigendo, per ogni operazione, apposito verbale;

- stipula convenzioni vincolanti con i produttori di confezioni per il prosciutto di Parma preaffettato e preconfezionato;
- controlla la regolare tenuta dei registri dei laboratori di confezionamento;
- adotta prescrizioni ed emana direttive nell'ambito dell'attuazione della legge e del regolamento di esecuzione;
- istituisce un regime tariffario per le operazioni e le prestazioni eseguite in applicazione della legge, del regolamento e delle direttive nei confronti degli allevatori, macellatori e produttori;
- rilascia le certificazioni di cui al successivo punto I.2 ai fini della restituzione differenziata alla esportazione di cui al Reg. (CEE) n° 2009/74.

G.4.1. Gli organi di vigilanza e di controllo diversi dall'Organismo Abilitato, qualora accertino violazioni della legge e del regolamento, inviano immediatamente per ulteriore seguito il rapporto all'Organismo Abilitato, con la prova delle eseguite contestazioni.

G.5 Premessa

Trattazione a parte merita la attività di vigilanza svolta sui settori commerciali a tutela del prosciutto di Parma, sia in Italia che all'estero; detta attività, svolta dal personale Ispettivo munito della qualifica di Agente di Polizia Giudiziaria fin dal 1981, si è sviluppata nel corso degli anni avendo il fine di individuare le fattispecie di violazione di legge suscettibili di arrecare nocimento alla denominazione di origine del Prosciutto di Parma: abusi della denominazione di origine stessa, utilizzazione di denominazioni ingannevoli (tipo "Parma" ecc.), imitazioni, contraffazioni, atti comunque ricompresi nel concetto di concorrenza sleale ecc..

G.5.1. Per quanto riguarda l'attività svolta in Italia, si rimanda alle tabelle annuali riepilogative. Tali tabelle riguardano il numero degli accertamenti effettuati in Italia nella fase di commercializzazione del Consorzio con personale proprio dipendente o in regime di collaborazione esterna. L'attività di vigilanza svolta all'estero, nonché i



riflessi giudiziari e/o processuali che da tale attività sono derivati. Nelle tabelle medesime sono anche riportati gli estremi dei controlli effettuati precipuamente presso allevamenti, macelli e stabilimenti di produzione nonché le risultanze degli stessi in ordine a irregolarità, infrazioni e valutazioni tecniche negative accertate presso tali soggetti.

Per quanto riguarda gli aspetti giudiziari connessi con l'attività di vigilanza svolta dal Consorzio nell'ultimo decennio (circa), si è formata una rilevante giurisprudenza, anche a livello di Corte di Cassazione, ormai consolidata.

G.5.2 Il problema della difesa da abusi e frodi commerciali non si è posto soltanto con riferimento al mercato interno, ma anche, in considerazione della ribadita affermazione commerciale e della notorietà da tempo acquisita dal prosciutto di Parma, in campo internazionale. Tale circostanza ha fatto sì che, da circa dieci anni ormai, il Consorzio abbia avviato una sistematica attività di controllo e di tutela anche all'estero, in particolare in quei Paesi dove maggiore è la diffusione del prosciutto di Parma, la cui esportazione riguarda circa il 12-13% della produzione.

L'esperienza acquisita ha permesso di verificare la esistenza della effettiva possibilità di perseguire anche all'estero, quantunque secondo i presupposti normativi e con le procedure di intervento e di repressione proprie di ogni singola legislazione, gli autori di fatti recanti pregiudizio al nome ed al marchio del prosciutto di Parma. I punti di riferimento legislativi e normativi sui quali si è potuto contare sono rappresentati anzitutto dalla legge italiana, la n. 506 del 1970 e la n. 26 del 13 febbraio 1990 che l'ha sostituita, gli Accordi Bilaterali per la protezione reciproca delle denominazioni di origine, che l'Italia ha da tempo sottoscritto con Francia, Germania ed Austria, le Convenzioni Internazionali e, naturalmente, le singole legislazioni locali in materia di concorrenza sleale e tutela dei marchi.

Dalla attività di controllo, effettuata per lo più direttamente da personale consortile oppure attraverso corrispondenti e consulenti, è naturalmente conseguita una serie di azioni di repressione delle infrazioni rilevate, azioni che si sono sviluppate sul piano giudiziale ed extragiudiziale, in sede civilistica, penale o amministrativa.



Così sono state instaurate numerose vertenze, complessivamente oltre 300, in Germania, Francia, Belgio, Svizzera, Austria, Lussemburgo, Stati Uniti, Argentina, Colombia, Brasile. Tra tali vertenze molte sono tuttora pendenti mentre quasi tutte le altre sono state definite positivamente per la salvaguardia della denominazione tutelata.

Le varie procedure sono state avviate nei confronti di operatori commerciali a tutti i livelli (ivi comprese grandi catene di distribuzione e società multinazionali) e inoltre nei confronti di mezzi di comunicazione quali la stampa e la radiotelevisione, pure di Stato. Queste ultime azioni giudiziarie, anche alla luce del loro positivo esito, hanno rappresentato, come bene si può intendere, una significativa e confortante verifica della efficacia dello strumento legislativo che tutela il prosciutto di Parma.

Anche per quanto riguarda le vertenze instaurate all'estero si è formata una significativa raccolta di precedenti di tipo giudiziale e/o stragiudiziale nonché, con riferimento ai mezzi di comunicazione, una rilevante rassegna informativa di rettifica.

G.5.3 Ulteriore strumento di tutela, forse il più specifico per conferire concretezza agli elementi formali e giuridici di protezione del marchio "Parma" nei Paesi con i quali non sia stato sottoscritto un accordo bilaterale è costituito dalla registrazione del marchio. Le relative procedure avviate ormai da molti anni sono state positivamente definite tra il 1986 ed il 1993 come segue:

- registrazione O.M.P.I. con effetto in Svizzera, Portogallo, Spagna, Benelux e Principato di Monaco;
- Grecia;
- Australia;
- Irlanda;
- Danimarca;
- Svezia;
- Sud-Africa;
- sono tuttora pendenti le pratiche per la registrazione del marchio in: Gran Bretagna, USA, e Canada.



G.6 Alla luce delle considerazioni esposte nonché delle risultanze dell'attività svolta dal momento in cui gli è stato affidato l'incarico di vigilanza e controllo ai sensi della normativa nazionale, il Consorzio del Prosciutto di Parma ha finora offerto sufficienti garanzie di obiettività e di imparzialità nei confronti di ogni produttore o trasformatore o altra figura assoggettata ai controlli, ha dimostrato di disporre permanentemente delle strutture e dei mezzi necessari per assicurare tutti i controlli utili per la corretta applicazione della legge, del regolamento e del presente disciplinare.

Le diverse misure indicate nella normativa vigente sono atte a garantire, nel loro complesso che il produttore che rispetta il Regolamento (CEE) n° 2081/92 abbia accesso al sistema di controllo.



DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA G

- G.1: Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio di Parma del Consorzio del Prosciutto di Parma
- G.2: D.M. 3 luglio 1978
- G.3: Atto costitutivo del Consorzio del Prosciutto di Parma
- G.4: Statuto consortile vigente
- G.5: Elenco ditte consorziate al 16 novembre 1993
- G.6: Relazione sull'organizzazione del Consorzio e mezzi finanziari
- G.7: Direttiva concernente la istituzione ed il funzionamento della Commissione interprofessionale
- G.8: Esemplare di verbale di controllo sul confezionamento del Prosciutto di Parma
- G.9: Copia parziale del registro del confezionatore
- G.10: Esemplare del certificato ai fini della restituzione maggiorata all'esportazione
- G.11: Tabelle annuali riepilogative dal 1985 al 1992 dell'attività di vigilanza e giudiziaria in Italia
- G.12: Raccolta giurisprudenziale esemplificativa in Italia
- G.13: Tabelle annuali riepilogative dal 1985 al 1992 dell'attività di vigilanza e giudiziaria all'estero
- G.14: Raccolta giurisprudenziale esemplificativa all'estero (CEE)
- G.15: Rassegna stampa degli articoli di rettifica (CEE)
- G.16: Certificati di registrazione del contrassegno "corona ducale":
 - OMPI
 - Grecia
 - Australia
 - Irlanda
 - Danimarca

Altri documenti richiamati:

- legge 13/02/90 n°26 (scheda A);
- D.M. 15/2/93 n°253 (scheda A);
- Modulistica già allegata alla scheda C;
- Timbri, sigilli e contrassegni già allegati alla scheda C;
- Direttiva concernente il prosciutto di Parma confezionato (scheda B).
- Regolamento (CEE) n° 2009/74 (scheda I).

ELEMENTI SPECIFICI DELLA PRESENTAZIONE, IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA DEL PROSCIUTTO DI PARMA

H.1 PREMESSA

Il vigente dispositivo di legge e regolamentare nazionale dispone per il prosciutto di Parma regole particolari relativamente alla identificazione del prodotto sia nel contesto del circuito produttivo (materia prima) sia al momento della sua preparazione finale, sia nel momento della presentazione nella fase commerciale.

Il dispositivo vigente prevede infatti timbri, sigilli e contrassegni che identificano la produzione tutelata ai vari livelli delle fasi di lavorazione, in un concatenarsi di momenti identificativi e certificativi di tutti i "passaggi" del prodotto: dalla materia prima al prosciutto stagionato e oltre.

Infatti, come già prospettato nella precedente scheda C, è prevista nel contesto del circuito della produzione tutelata la seguente sequenza:

- timbro di cui al punto C.8.4, apposto dall'allevatore;
- timbro di cui al punto C.8.5, apposto dall'allevatore nelle circostanze e nelle eventualità ivi richiamate;
- timbro di cui al punto C.8.11. apposto dal macellatore;
- sigillo metallico di cui al punto C.8.14. apposto a cura del produttore;
- contrassegno a fuoco "corona ducale" di cui al punto C.8.17. apposto alla presenza degli incaricati dell'Organismo Abilitato.

H.2 Anzitutto il contrassegno a fuoco "corona ducale" a cinque punte contenente la parola "Parma": il primo simbolo risale al 1963; esso è stato successivamente modificato attraverso nuovi provvedimenti, l'ultimo dei quali - pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il 31 agosto 1991 - è stato il decreto ministeriale 26/08/91. Il contrassegno "corona ducale" è il marchio a fuoco apposto al termine della stagionatura dei prosciutti che presentano, una volta effettuati gli opportuni controlli, tutti i requisiti merceologici e qualitativi richiesti dal disciplinare. La corona ducale vale come marchio sia di identificazione sia di qualificazione del prosciutto di Parma, nel senso che svolge la duplice funzione di identificare il prodotto tra gli altri prosciutti crudi



assicurandone l'autenticità e di garantire che il prodotto stesso ha subito tutti i passaggi produttivi previsti e che tutti i passaggi stessi sono stati identificati dai soggetti interessati. Il contrassegno "corona ducale" è accompagnato, a far tempo dal 1° ottobre 1991, da una sigla di identificazione del produttore, attribuito dal Consorzio del Prosciutto di Parma al momento del riconoscimento e dell'abilitazione dell'azienda. In ogni caso solo la presenza del contrassegno "corona ducale" accompagnato dalla sigla del produttore consente, qualsiasi sia la forma di presentazione del prodotto (con osso, disossato, in tranci o affettato e preconfezionato), la legittima qualificazione del prodotto medesimo come prosciutto di Parma.

Il Consorzio Abilitato (Consorzio del prosciutto di Parma) custodisce, come già richiamato alla precedente scheda G, la matrici degli strumenti per l'apposizione del contrassegno; gli strumenti stessi sono affidati agli Ispettori in occasione della apposizione dei contrassegni sui prosciutti. Gli incaricati stessi hanno, nella circostanza del loro lavoro, piena responsabilità della custodia, gestione ed utilizzazione degli strumenti e rispondono in via disciplinare e, se del caso, giudiziaria, di eventuali negligenze, omissioni o usi impropri. Gli strumenti per l'applicazione del contrassegno "corona ducale" recano inoltre speciali segni di identificazione disposto dal Consorzio in funzione di procedure di controllo. 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". E' solo la presenza del contrassegno che consente infatti l'uso legittimo e legale della denominazione di origine: senza la "corona ducale" un prodotto non può essere denominato, nè sulle etichette o confezioni, nè sui documenti di vendita, nè 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 state addirittura apposti contrassegni "corona" contraffatti, in violazione quindi di norme penali previste sia dalla normativa speciale che da quella generale.

H.3 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 all'Organismo Abilitato (Consorzio del Prosciutto di Parma), come segno distintivo della propria attività ed in ogni

iniziativa volta alla valorizzazione del prodotto tutelato. L'Organismo Abilitato 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.



H.4 Si è già riferito che la apposizione del contrassegno corona ducale è l'ultimo elemento, in ordine cronologico, identificativo e qualificativo del prodotto tutelato; esso infatti può essere apposto solo su prosciutti che rechino il sigillo metallico "C.P.P." apposto all'inizio della lavorazione. Si tratta di un sigillo metallico, il cui simbolo è stato approvato con decreto ministeriale 9 ottobre 1978 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 19 ottobre 1978) recante il mese e l'anno dell'inizio lavorazione che viene applicato a cura del produttore sulle cosce fresche pervenute nello stabilimento e che intende avviare alla produzione tutelata. Tale sigillo è elemento indispensabile per il computo del periodo minimo di stagionatura e, inoltre, equivale alla data di produzione ai sensi delle vigenti leggi nazionali in materia di vigilanza sanitaria delle carni.

Il sigillo è apposto solo sulle cosce fresche provenienti da macelli abilitati e munite dal timbro a fuoco numerato attribuito, per ragioni di identificazione, a ciascun macello, nonché accompagnate dalla documentazione sanitaria e merceologica prescritta e che risponda alle caratteristiche sostanziali e qualitative, ivi compreso il rispetto delle parametrizzazioni oggettive di cui alla scheda B punto

B.2; il sigillo stesso non può essere apposto su cosce fresche prive di alcuno dei suddetti requisiti ed una sua eventuale applicazione indebita è sanzionata per legge.



Sigillo: costituito da una corona circolare dove appariranno impressi a rilievo la sigla CPP e la data di inizio della lavorazione, espressa con il mese (indicato con le prime tre lettere) e con l'anno (indicato con le ultime due cifre in numeri arabi).

H.5 Il timbro indelebile apposto a caldo dal macello è costituito da una base comune recante la sigla "PP" e da una sigla alfa-numerica (una lettera e due cifre) identificativa di ogni macello abilitato. Il macello appone il proprio timbro sulle cosce fresche ricavate dai suini provenienti da allevamenti riconosciuti, scortate dai certificati di origine e di conformità attestanti l'avvenuto rispetto delle prescrizioni produttive nelle fasi di allevamento e che presentino gli elementi di caratterizzazione qualitativa dei prosciutti per le cosce fresche da destinare alla produzione tutelata. Anche il timbro del macello, per il fatto di essere numerato e quindi identificativo di ogni singola azienda di macellazione, svolge un ruolo rilevante - oltre che dal punto di vista della certezza della "ricostruzione" della provenienza di tutti i prosciutti nella fase di lavorazione (e spesso anche a stagionatura ultimata) - anche in funzione di controllo. Il simbolo del timbro numerato dei macelli è stato approvato, da ultimo, con D.M. 4 agosto 1986, pubblicato sulla G.U. della Repubblica Italiana del 9 agosto 1986. I citati contrassegni, sigilli e timbri, per il fatto di essere stati approvati con Decreto e pubblicati sulla G.U. hanno assunto la veste di veri e propri contrassegni e simboli di Stato.

Timbro a fuoco: costituito dalla sigla fissa "PP" e da una sigla mobile di identificazione del macello costituita da una lettera e da due numeri, da riportare nello spazio sottostante in luogo dei punti.





H.6 Le regole per la etichettatura del prosciutto di Parma intero con osso, intero confezionato, presentato in tranci o affettato non prescindono, naturalmente, da quelle di ordine generale fissate, in particolare, dal Decreto Legislativo 27 giugno 1992 n° 109 che a sua volta è il provvedimento di recepimento delle Direttive 89/395 CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Il disciplinare non potrà inoltre non tenere conto di ogni altra modificazione apportata in materia da eventuali future norme imperative.

Il disciplinare stesso richiede peraltro, per ciascuno dei tipi di presentazione del prosciutto di Parma alcune peculiari indicazioni obbligatorie, ed in particolare:

a) per il prosciutto di Parma intero con osso:

- "prosciutto di Parma - denominazione di origine *tutelata";
- la sede dello stabilimento di produzione;

b) per il prosciutto di Parma confezionato intero o presentato in tranci:

- "prosciutto di Parma - denominazione di origine *tutelata";
- la sede dello stabilimento di confezionamento;
- la data di produzione, qualora il sigillo (di cui al precedente punto H4) non risulti più visibile;

c) 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, riportante il contrassegno "corona ducale" e le diciture:

- * prosciutto di Parma denominazione di origine *tutelata ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n° 26;

- * confezionato sotto la vigilanza del Consorzio del Prosciutto di Parma.

- la sede del laboratorio di confezionamento;
- la data di produzione (inizio stagionatura; quella riportata sul sigillo di cui al precedente punto H.4).

* nota: il termine "tutelata" è sinonimo di "protetta".



H.7 E' 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".

E' vietato utilizzare, in alternativa o in aggiunta alla denominazione tutelata, qualsiasi altra denominazione o qualificazione geografica del prodotto, comunque attinente a comuni compresi nella zona tipica di produzione di cui alla scheda C punto C.1.

I divieti di cui al presente punto H.7 si estendono, in quanto compatibili, anche alla reclamizzazione pubblicitaria ed alla promozione in qualsiasi forma del prosciutto tutelato.

H.8 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 la utilizzazione - con riferimento al prosciutto - da epoca anteriore alla data di entrata in vigore della legge 4 luglio 1970, n. 506.



DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA H

- H.1: Verbale di deposito marchio "corona ducale" del 1963
 - H.2: Verbale di deposito del marchio "corona ducale" del 1973 (e modifica di quella del 1963)
 - H.3: D.M. 9/10/78 - Allegato 4
 - H.4: Certificato di deposito del marchio "corona ducale" del 1987 (strumentale alla registrazione OMPI)
 - H.5: D.M. 26/8/1991
 - H.6: D.M. 9/10/78 - Allegato 3
 - H.7: D.M. 4/8/86
- Altri documenti richiamati:
- legge 13/02/90 n°26 (scheda A);
 - D.M. 15/2/93 n°253 (scheda A);
 - Accordi Bilaterali (Scheda I)



SCHEDA I

CONDIZIONI DA RISPETTARE IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI E/O INTERNAZIONALI.

I.1 La Repubblica Italiana ha sottoscritto con la Repubblica Federale di Germania e con la Repubblica Francese rispettivamente il 23 luglio 1963 ed il 24 aprile 1964 Accordi Bilaterali per la protezione reciproca delle denominazioni di origine, delle denominazioni geografiche e delle indicazioni di provenienza.

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è compresa tra quelle indicate nei Protocolli allegati agli Accordi.

In forza di tali Convenzioni Bilaterali le denominazioni dei prodotti italiani ricompresi nel Protocollo non possono essere utilizzate sul territorio dell'altro Stato "se non alle condizioni previste dalla legislazione della Repubblica Italiana".

La applicazione delle norme tedesche e francesi in tema di concorrenza sleale e frode in commercio, riferita agli Accordi Bilaterali ha permesso, nel corso degli ultimi dieci anni, di creare una rilevante giurisprudenza in ordine alla tutela della denominazione di origine Prosciutto di Parma in questi due Paesi; ciò con l'indubitabile effetto di protezione sia dei produttori sia, in particolare, dei consumatori i quali infatti sono tutelati nei confronti di quegli operatori che, in luogo del richiesto prosciutto di Parma offrono o spacciano altri prodotti, diversi e meno pregiati. La pregnanza dell'Accordo Bilaterale e la rilevanza, attraverso di esso, della normativa speciale italiana è stata ribadita, tra le altre, in una sentenza dell'OLG (Corte d'Appello) di Monaco di Baviera del 30/10/86, sentenza che è stata addirittura pubblicata sulla prestigiosa rivista GRUR (anno 1987 pagina 182) e ripresa anche dall'altrettanto prestigiosa Wettbewerbs-Recht (16, pag. 860).

Alla luce delle suddette sintetiche, ma sufficientemente significative, considerazioni, la certezza della preservazione degli Accordi Bilaterali anche nel nuovo scenario comunitario appare quindi non solo opportuna, ma anche necessaria.

I.2 Il Regolamento (CEE) n°2009/74 del 30 luglio 74, nel fissare le restituzioni all'esportazione nel settore della carne suina aveva individuato il prosciutto di Parma (e quello di S.Daniele) tra i prodotti ammessi al beneficio di restituzione differenziate (maggiorate).



Per fruire di tale beneficio era necessario che la denominazione dei prodotti individuati fosse certificata dalle Autorità competenti dello Stato. Per quanto riguarda il prosciutto di Parma la suddetta certificazione veniva dapprima rilasciata dalla Camera di Commercio di Parma successivamente, dopo che al Consorzio del Prosciutto di Parma è stata riconosciuta la qualifica di Organismo Abilitato ai sensi di quanto illustrato al precedente punto G.2, la certificazione di cui si tratta è stata rilasciata - come tuttora avviene - dal medesimo Consorzio del Prosciutto di Parma su precisa disposizione del Ministero delle Finanze italiano notificata dal Ministero Industria Commercio e Artigianato.

Quanto sopra rappresentato permette di evidenziare le seguenti considerazioni:

- a) la Comunità ha direttamente riconosciuto fin dal 1974 l'esistenza della denominazione di origine "Prosciutto di Parma";
- b) ha esplicitamente riconosciuto che il prosciutto di Parma (e quello di S.Daniele) si differenzia nettamente dagli altri prodotti di tipo comune al punto da essere ammesso al beneficio della restituzione differenziata;
- c) ha riconosciuto il valore discriminante della certificazione della denominazione del prodotto effettuato dall'Autorità italiana;
- d) dal 1981, e a tutt'oggi, ha riconosciuto la pregnanza delle certificazioni rilasciate dal Consorzio del Prosciutto di Parma quale Organismo Abilitato.

I.3 Il Consorzio del Prosciutto di Parma rilascia una certificazione dei prosciutti di Parma destinati all'esportazione negli Stati Uniti conformemente al documento 9 CFR 94-17 (Federal Register USDA). Il suddetto certificato, attestante la sussistenza di tutti i parametri tecnologici previsti dalla normativa statunitense, viene rilasciato dal Consorzio del Prosciutto di Parma in quanto Organismo Abilitato con funzione pubblica e riconosciuto come tale dalle Autorità americane.

I.4 La necessità di assicurare continuità al sistema giuridico di protezione nazionale, vigente nel suo complesso dal 1970, rende indispensabile completare il disciplinare con l'indicazione delle condizioni essenziali per una efficace protezione della denominazione di origine prosciutto di Parma.

L'esperienza applicativa della normativa del 1970 ha dettato l'esigenza di individuare i presupposti di un funzionale e completo assetto legislativo, in perfetta coesione di vedute e di intenti con gli orientamenti e le istanze della base produttiva, in equilibrata sintonia con l'obiettivo di garantire i diritti legittimi del consumatore e di salvaguardare, nel contempo, i contenuti economici e qualitativi più significativi di una produzione tradizionale interamente regolamentata.



La legge emanata nel 1970 stabiliva un insieme sanzionatorio che ha evidenziato, nel corso della prassi applicativa, alcune lacune che spesso hanno ostacolato l'operatività dell'Organismo Abilitato nell'ambito di un disegno complessivo che - interagendo con le ben note strozzature del sistema giudiziario di tipo penale - richiedeva viceversa la possibilità di paradigmare interventi duttili ed efficaci a fronte di una attività di controllo sempre più complessa ed articolata.

La legge 13/2/90 n° 26 ha segnato una evoluzione, nel senso di rimuovere le inadeguatezze di cui sopra attraverso una articolata e completa opera di revisione delle aree normative più "critiche", onde consentire la perimetrazione di un quadro sanzionatorio generale più attuale, concreto ed incisivo.

Nel nuovo contesto pertanto, si sono più efficacemente fissati gli obiettivi, i soggetti ed i campi applicativi della tutela, estendendoli a nuovi settori laddove risultava indispensabile o più funzionale; per contro, si sono meglio precisati i divieti con particolare riferimento alle norme che investono il momento della commercializzazione, e ciò in funzione di un più completo esercizio di indispensabili fattori di tutela; si sono perfezionati gli aspetti sanzionatori, dotandoli di prerogative più articolate, chiare nell'interpretazione ed applicabili con reale efficacia ai diversi livelli del panorama delle illegittimità accertabili.

In definitiva, si è conseguita una maggiore responsabilizzazione di tutti gli addetti, dagli allevatori, ai macellatori ed ai produttori, creando condizioni oggettivamente funzionali all'applicazione della legge, nello spirito di salvaguardia delle qualità tradizionali di valorizzazione dei contenuti originali, di massima trasparenza del mercato e di più efficace tutela del consumatore finale, in un quadro normativo severo, nella misura in cui gli stessi consumatori ed il mercato interno ed estero legittimamente lo pretendono con riferimento ad una denominazione di origine di indiscusso prestigio.

Particolare rilievo - del tutto peculiare - assume, nel contesto normativo di cui si tratta il quadro sanzionatorio di tipo amministrativo che, in coerenza con i più recenti orientamenti legislativi nazionali, assicura a una tipologia di infrazioni estremamente specifica la snellezza della prassi, la tempestività dell'effetto repressivo e, quindi, l'efficacia immediata dei provvedimenti sanzionatori medesimi, ciò che le norme generali di natura penale e/o civilistica non possono assicurare.



Assolutamente specifico è inoltre il quadro delle "norme di garanzia" che, previste per legge, tendono ad individuare, in via talvolta esemplificativa e talvolta predeterminata, tutte le fattispecie oggetto di divieto nel campo della vendita, presentazione, etichettatura del prodotto non tutelato che, in ipotesi, siano suscettibili di creare confusione sul mercato e/o di trarre in inganno il consumatore.

L'insieme delle norme "preventive" di garanzia, comprese nella legge 13/2/90 n° 26, sono di seguito riportate:

Art. 7

Norme di garanzia

1. E' vietato porre in vendita e comunque immettere al consumo prosciutto non tutelato, recante, sul prodotto, sulle confezioni, sugli imballaggi, sugli involucri, sulle etichette e simili, nonché sui documenti comunque riferentisi al prodotto, indicazioni idonee ad ingenerare confusione con il prosciutto di Parma o rivendicare le qualità tipiche di esso.
2. E' comunque vietato per il prosciutto non tutelato:
 - a) utilizzare la denominazione "prosciutto di Parma" nonché qualsiasi altra denominazione o indicazione contenente o facente riferimento al nome "Parma" nonché a qualsiasi altro nome di comune compreso nella zona tipica di cui al precedente articolo 2;
 - b) utilizzare espressioni quali "tipo Parma", "stagionato a Parma", anche se riferite ad altri comuni della zona tipica, ovvero quali "stagionato nella zona tipica", "lavorazione alla parmigiana" e simili;
 - c) utilizzare nell'indicazione della sede dell'impresa produttrice o dello stabilimento di produzione, i nomi dei comuni della zona tipica con caratteri di dimensioni superiori a quattro millimetri di altezza e a tre millimetri di larghezza, nonché utilizzare, nell'indicazione della provincia, il nome "Parma", in luogo del quale dovrà essere utilizzata la sigla "PR";
 - d) utilizzare segni grafici, timbri, sigilli e simili che per ubicazione, colore, grandezza e tipo di caratteri possano trarre in inganno gli acquirenti ed i consumatori con riferimento al prodotto tutelato ed alle qualità di esso.



Art. 8

Divieto di denominazioni concorrenti

1. L'uso delle denominazioni geografiche riferentisi ai comuni compresi nella zona tipica di cui all'articolo 2 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 la utilizzazione – con riferimento al prosciutto – da epoca anteriore alla data di entrata in vigore della legge 4 luglio 1970 n. 506.
2. La ditta, ragione o denominazione sociale o marchio di'impresa di cui al comma 1, nell'ipotesi che non siano vietati e vengano utilizzati per il prosciutto non tutelato, devono essere indicati con caratteri di dimensioni non superiori a cinque millimetri di altezza e cinque millimetri di larghezza.

Viceversa, il quadro speciale sanzionatorio definito dalla legge 13/2/90 n°26 (dagli artt. 13 al 21), attinente sia le infrazioni richiamate al presente punto sia quelle via via citate nel presente disciplinare, prevede quanto segue:

Sezione I

SANZIONI AMMINISTRATIVE

Art. 13

Sanzioni relative alla tipicità del prodotto

1. Chiunque viola gli articoli 7, comma 2, lettere a), b), e d), 8, comma 1, e 9, commi 2 e 4, è punito con la sanzione pecuniaria da 10.329,14 euro a 61.974,83 euro.
2. Alla stessa pena soggiace chiunque detiene per vendere, pone in vendita, o immette altrimenti in circolazione prosciutti muniti di contrassegno contraffatto o alterato.
3. Indipendentemente dalla applicazione delle sanzioni amministrative di cui ai commi 1 e 2, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato può essere disposta anche la chiusura, per un periodo non superiore a tre mesi, dell'esercizio di vendita.



Art. 14

Sanzioni relative alla contraffazione del contrassegno

1. Chiunque contraffà o altera il contrassegno ovvero lo detiene o lo usa contraffatto o alterato è punito con la sanzione pecuniaria da 15.493,71 euro a 92.962,24 euro.
2. Il produttore che commette uno dei fatti previsti dal comma 1, indipendentemente dalla applicazione della sanzione amministrativa, può essere privato con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato del diritto alla marchiatura, per un periodo da sei mesi ad un anno, dei prosciutti che in quel periodo completano il periodo minimo di stagionatura.

Art. 15

Sanzioni relative alla contraffazione del timbro e del sigillo

1. Chiunque contraffà o altera il timbro indelebile o il sigillo ovvero detiene o usa tale timbro o sigillo contraffatti o alterati, è punito con la sanzione pecuniaria 10.329,14 euro a 61.974,83 euro.
2. Il macellatore ed il produttore che abbiano commesso uno dei fatti di cui al presente articolo, indipendentemente dalla applicazione delle sanzioni amministrative, possono essere privati con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, rispettivamente del diritto di utilizzazione del timbro indelebile o del diritto di applicazione del sigillo per un periodo da uno a sei mesi.

Art. 16

Aggravamento delle sanzioni e pubblicazione della sentenza di condanna

1. Le pene e le sanzioni di cui agli articoli precedenti sono raddoppiate in caso di recidiva o nel caso in cui risulti che i reati siano commessi con riferimento a prosciutti comunque destinati all'esportazione.
2. La sentenza di condanna per i reati previsti dai precedenti articoli è pubblicata su due giornali a larga diffusione nazionale, di cui uno specializzato o di categoria.

Art. 17

Sanzioni relative alla regolarità della produzione animale

1. L'allevatore che rilascia il certificato di cui all'articolo 4 per suini non allevati ed alimentati conformemente alle prescrizioni di cui al medesimo articolo 4 ovvero a quanto disposto



- dalla presente legge è punito con la privazione del potere di certificazione per un periodo da uno a sei mesi.
2. Chiunque falsifica il certificato di cui all'articolo 4 è punito con la sanzione pecuniaria da lire cinquecentomila a lire dieci milioni.
 3. Il macellatore che appone il timbro indelebile su cosce suine non accompagnate dai prescritti certificati e chiunque ne fa uso indebito è punito con il ritiro del timbro indelebile per un periodo da tre a dodici mesi o con la sanzione pecuniaria da duecentomila a due milioni di lire.

Art. 18

Sanzioni per controlli e ispezioni

1. Qualora impediscano o non consentano i controlli e le ispezioni di cui al precedente articolo 10 sono puniti:
 - a) l'allevatore con la privazione del potere di certificazione per un periodo da uno a tre mesi;
 - b) il macellatore con il ritiro del timbro indelebile per un periodo da uno a tre mesi;
 - c) il produttore con la sospensione della sigillatura per un periodo da uno a tre mesi;
 - d) il commerciante o qualsiasi altro soggetto diverso da quelli indicati alle precedenti lettere a), b), c), con la sanzione pecuniaria da centomila ad un milione di lire.
2. Il produttore soggiace alla stessa sanzione di cui alla lettera c) del precedente comma 1 qualora non provveda alla regolare tenuta dei registri forniti dal Consorzio abilitato e alla conservazione dei documenti necessari a dimostrare il rispetto delle disposizioni della presente legge.

Art. 19

Sanzioni relative al sigillo

1. Il produttore che fa uso irregolare del sigillo, ivi compresa la apposizione dello stesso su cosce suine prive del timbro indelebile, è punito con la sanzione pecuniaria da duecentomila a due milioni di lire o con la sospensione della sigillatura per un periodo da uno a tre mesi.
2. Il produttore che appone il sigillo su cosce suine non conformi alla presente legge, al regolamento di esecuzione o alle prescrizioni emanate al riguardo dal Consorzio abilitato è punito con la sanzione pecuniaria di diecimila lire per ogni coscia.
3. L'accertamento della sussistenza delle infrazioni di cui ai commi 1 e 2, comporta - senza far decadere l'obbligo di corresponsione delle tariffe di cui al precedente articolo 12 - la asportazione dei sigilli indebitamente applicati.



Art. 20

Sanzioni relative alla denominazione al confezionamento e alla etichettatura

1. Chiunque viola gli articoli 7, comma 2, lettera c), 8, comma 2, e 9, commi 1 e 3, della presente legge nonché le disposizioni concernenti il confezionamento e l'etichettatura del prosciutto di Parma, è punito, qualora il fatto non costituisca reato, con la sanzione pecuniaria da un milione a dieci milioni di lire.
2. Nei casi in cui sia possibile eliminare gli effetti dell'illecito amministrativo, può essere disposta anche la confisca dei materiali utilizzati per il compimento dei suddetti illeciti.

Art. 21

Norme procedurali

1. L'applicazione delle sanzioni amministrative deve essere preceduta dalla contestazione degli specifici addebiti. Tale contestazione deve essere trasmessa al contravventore a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento con l'indicazione di un termine non superiore a giorni venti per la formulazione da parte del contravventore stesso delle proprie controdeduzioni.
2. Tali controdeduzioni devono essere inviate all'organo accertatore a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento.
3. Trascorso il termine utile per la presentazione delle controdeduzioni il suddetto organo, qualora accerti la sussistenza del fatto contestato, ne dà comunicazione all'ufficio provinciale dell'industria, del commercio e dell'artigianato competente per territorio, perché proceda alla erogazione della sanzione amministrativa.
4. La sanzione amministrativa deve essere comunicata a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento e diviene esecutiva a decorrere dalla data del suo ricevimento.
5. Avverso i provvedimenti sanzionatori di illeciti amministrativi è consentito all'interessato di proporre ricorso gerarchico al Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato entro trenta giorni dalla esecutività della sanzione amministrativa.

Alla luce di quanto esposto nella precedente scheda H a proposito della consolidata operatività dello strumento sanzionatorio a disposizione del Consorzio - quale Organismo - di controllo - nonché della sua efficacia, che nel futuro non potrà che ulteriormente confermarsi anche su basi giurisprudenziali, comunque già abbastanza solide, emerge in tutta la sua chiarezza la esigenza della preservazione e della salvaguardia del quadro normativo-sanzionatorio descritto, posto



che una sua eventuale più sfumata accezione destabilizzerebbe in modo forse irreparabile la sua reale efficacia.

I.5 La legge 13 febbraio 1990 n. 26, prevede che l'Organismo abilitato, (Consorzio del Prosciutto di Parma) possa adottare prescrizioni ed emanare direttive nell'ambito della attuazione della presente legge, anche in relazione alla adozione di piani di programmazione della produzione tutelata, nell'ambito della zona tipica di cui all'art. 2 (Scheda C punto C.1).

Il decreto 15 febbraio 1993, n. 253, che ha approvato il Regolamento di esecuzione della legge n° 26/90 prevede che i piani di programmazione di cui parla la legge siano "adottati dall'Organismo abilitato ed approvati dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di intesa con il Ministero dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministero della sanità" e che i piani medesimi siano "costituiti da una relazione indicante le motivazioni tecniche, produttive ed economiche, nonché i criteri adottati per la loro formulazione e le modalità di determinazione delle eventuali quote di produzione spettanti ad ogni stabilimento riconosciuto, unitamente ai sistemi di controllo dello sviluppo".

La previsione di una programmazione quantitativa della produzione tutelata appare uno strumento sinergico da integrarsi con quelli finalizzati a caratterizzazioni di ordine qualitativo già previsti dalle norme di tutela (parametri analitici qualitativi caratterizzanti il prosciutto di Parma e prescrizioni produttive in tema di suinicoltura). Naturalmente la attuazione di un tale piano di programmazione potrà anche incidere, a livello strutturale, sull'intero comparto produttivo; tuttavia una avveduta parametrizzazione quanti-qualitativa della produzione, sia pur provocando una necessaria selezione nell'ambito del settore non potrebbe che produrre effetti positivi in rapporto alla costanza di qualità ed al miglioramento stesso del prodotto sia con riferimento alla tutela dei consumatori. In considerazione dei possibili effetti positivi di cui sopra appare quindi opportuna la preservazione del dispositivo nazionale in tema di adozione di piani di programmazione, che peraltro trova riscontro all'interno di numerose analoghe discipline.



DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA I

- I.1: Accordo Bilaterale italo-tedesco
- I.2: Accordo Bilaterale italo-francese
- I.3: Pubblicazioni sentenze su riviste tedesche descritte in atti
- I.4: Regolamento (CEE) n° 2009/74
- I.5: Disposizione Ministero Industria Commercio e Artigianato 22 aprile 1981
- I.6: Regolamento USDA 9 CFR 94-17
- I.7: Esemplare di certificato "tecnologico" per gli U.S.A.

Altri documenti richiamati:

- legge 13/02/90 n°26 (scheda A);
- D.M. 15/2/93 n°253 (scheda A);