



ETICHETTATURA

PROSCIUTTO DI PARMA

PROSCIUTTO DI PARMA CON OSSO **(Art. 8.1 del Disciplinare)**

- a) Indicazione della denominazione “**Prosciutto di Parma**” (in caratteri uniformi), accompagnata dal simbolo DOP dell’Unione europea, nel campo visivo principale dell’etichetta frontale, in modo da risultare chiaramente distinta rispetto alle ulteriori diciture.
- b) La dicitura “*Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n° 26/90 e del Regolamento (CE) n° 1107/96*” è facoltativa, ma resta suggerita.
- c) *Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - **ITALIA*** (vedasi circolare n. 15/2023).
- d) Indicazione degli ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina e sale marino.
- e) Indicazione della ragione sociale – e/o del marchio – e dell’indirizzo del prosciuttificio produttore (stabilimento presso cui viene sigillato/prodotto il Prosciutto di Parma) o del prosciuttificio iscritto al sistema di controllo che commercializza il Prosciutto di Parma.
- f) Informazioni prescritte in tema di etichettatura ambientale (vedasi circolare n. 68/2022, come tabella esemplificativa sotto riportata):

MATERIALE	CODICE IDENTIFICATIVO	SMALTIMENTO
COLLARINO	Chiedere al proprio fornitore la tipologia di plastica/carta utilizzata ed i relativi codici (Es. HDPE2)	RACCOLTA PLASTICA/ RACCOLTA CARTA
EVENTUALE CARTA ALLUMINIO (STAGNOLA)	ALU41	RACCOLTA METALLI

*verifica le disposizioni del tuo Comune

PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO (Art. 8.2 del Disciplinare)

- a) *Indicazione della denominazione “**Prosciutto di Parma**” (in caratteri uniformi), accompagnata dal simbolo DOP dell’Unione europea, nel campo visivo principale dell’etichetta frontale, in modo da risultare chiaramente distinta rispetto alle ulteriori diciture. La denominazione può essere seguita dalla dicitura “*disossato*”.
- b) La dicitura “*Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n° 26/90 e del Regolamento (CE) n° 1107/96*” è facoltativa, ma resta suggerita.
- c) *Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente – **ITALIA*** (vedasi circolare n. 15/2023).
- d) *Indicazione degli ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina e sale marino.
- e) Indicazione della sede dello stabilimento di confezionamento, mediante l’apposizione del bollo CE nell’ovale dello stabilimento di disossatura.
- f) *Indicazione della data d’inizio stagionatura, espressa almeno in mese/anno, qualora il sigillo non risulti più visibile.
- g) *Indicazione della ragione sociale – e/o del marchio – e dell’indirizzo del prosciuttificio produttore (stabilimento presso cui viene sigillato/prodotto il Prosciutto di Parma) o del prosciuttificio iscritto al sistema di controllo che commercializza il Prosciutto di Parma.
- h) *Indicazione del nome o ragione sociale (o marchio) dell’operatore del settore alimentare (OSA) col cui marchio/nome il prodotto viene commercializzato.
- i) *Indicazione dell’indirizzo completo dell’OSA.
- j) *Indicazione della quantità netta del prodotto ovvero, se del caso, della dizione “*da vendersi a peso*” (N.B: Tale dicitura deve sempre essere riportata nel medesimo campo visivo della denominazione dell’alimento; pertanto, nelle ipotesi in cui la quantità netta venga poi riportata sulla retro-etichetta, tale etichetta deve nuovamente riportare anche la denominazione “Prosciutto di Parma”).
- k) *Indicazione del Termine Minimo di Conservazione come segue: “*da consumarsi preferibilmente entro fine /mese/anno*”, ovvero, “*da consumarsi preferibilmente entro il giorno/mese/anno*”.
- l) *Indicazione delle modalità di conservazione come segue: “*Conservare a temperatura non superiore ai 10°C*” (consigliata) oppure “*Conservare al fresco*”.
- m) Indicazione della dicitura di identificazione del lotto (questa informazione non è necessaria nel caso in cui il TMC sia indicato completo di giorno/mese/anno).

n) *Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali per 100g

Valore energetico	1113 kJ / 267 kcal
Grassi	18 g
di cui acidi grassi saturi	6,1 g
Carboidrati	< 0,5 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	4,4 g

g) *Inserire le informazioni prescritte in tema di etichettatura ambientale (vedasi circolare n. 68/2022, come da tabella esemplificativa sotto riportata):

MATERIALE	CODICE IDENTIFICATIVO	SMALTIMENTO
INVOLUCRO (SACCO SOTTOVUOTO)	Chiedere al proprio fornitore la tipologia di plastica utilizzata ed il relativo codice (Es: HDPE2)	RACCOLTA PLASTICA
ETICHETTA	Chiedere al proprio fornitore la tipologia di plastica/carta utilizzata ed i relativi codici (Es. PP5)	RACCOLTA PLASTICA/ RACCOLTA CARTA
EVENTUALE CARTA ALLUMINIO (STAGNOLA)	ALU41	RACCOLTA METALLI
EVENTUALI FASCETTE/GRAFFETTE DI LEGATURA	Chiedere al proprio fornitore la tipologia di plastica ed il relativo codice (Es: HDPE2)	RACCOLTA PLASTICA
EVENTUALE RETE	Chiedere al proprio fornitore la tipologia di plastica/altro materiale utilizzato ed il relativo codice (Es: HDPE2)	RACCOLTA PLASTICA/ RACCOLTA INDIFFERENZIATA

*verifica le disposizioni del tuo Comune

(Le diciture contrassegnate dall'asterisco* devono avere caratteri non inferiori a 1,2 mm)

PROSCIUTTO DI PARMA PREAMFETTATO “CLASSICO” (art. 8.3 lett. a del Disciplinare)

ALL'INTERNO DEL TRIANGOLO

- a) La confezione di Prosciutto di Parma, di qualsiasi forma, dimensione e peso, deve presentare una parte comune – pari al 25% della superficie della parte superiore della confezione – costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore della confezione stessa, di fondo nero, riportante il marchio consortile (“corona ducale”) e le diciture di legge:

“Prosciutto di Parma”

“Denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n. 26 e del regolamento (CE) n. 1107/962”.

- b) Al di sopra del marchio consortile succitato deve essere posizionato il simbolo DOP e al di sotto (del marchio consortile) la sigla identificativa del soggetto che ha posto in essere le operazioni di affettamento e confezionamento.
- c) In modo lineare nella parte adiacente al triangolo ed iscritta su un fondo trasparente-satinato deve essere riportata la ragione/denominazione sociale del prosciuttificio produttore (stabilimento presso cui viene sigillato/prodotto il Prosciutto di Parma) o del prosciuttificio iscritto al sistema di controllo che commercializza il Prosciutto di Parma, oppure del laboratorio di affettamento e confezionamento che ha affettato il prodotto. Può essere riportato un solo nominativo tra i tre soggetti sopra indicati – prosciuttificio produttore o prosciuttificio che lo ha commercializzato o laboratorio di affettamento e confezionamento – ed iscritti al sistema di controllo con l'esclusione di ulteriori riferimenti ad altri soggetti, fatta salva la possibilità di indicare a fianco della ragione/denominazione sociale in questione, separata da un trattino o posta tra parentesi, la ragione/denominazione sociale della società controllante o di quella controllata o collegata. La ragione/denominazione sociale del prosciuttificio produttore inserita nella confezione può eventualmente esser fatta precedere dalle sole diciture “prodotto da” o “prodotto e confezionato da”, in italiano o altra lingua, nel caso in cui il prosciuttificio abbia posto in essere tali attività e non si sia limitato alla sola commercializzazione del prodotto. Diversamente, il confezionatore che non è anche un prosciuttificio iscritto al sistema di controllo deve sempre far precedere l'indicazione della propria ragione/denominazione sociale dalla specifica “confezionato da”, in italiano o altra lingua.

AL DI FUORI DEL TRIANGOLO

- d) Indicazione della sede del laboratorio di confezionamento e affettamento mediante apposizione del relativo marchio di identificazione CE (nell'ovale).
- e) *Data di inizio stagionatura espressa in mese e anno.
- f) *Termine Minimo di Conservazione espresso in giorno, mese, anno: “*Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aa*”.
Se il TMC è inferiore a 3 mesi (attenzione al computo dei giorni) si può omettere l'anno: “*Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm*”.

*Qualora l'OSA decida di indicare il TMC del prodotto dopo l'apertura della confezione – indicazione non obbligatoria - si suggerisce la seguente dicitura: “*Per una migliore qualità del prodotto, dopo l'apertura consumare entro 2 giorni*”.

- g) *Modalità di conservazione: l'indicazione che la conservazione deve aver luogo a temperatura compresa tra 0°C e 10°C oppure tra 0°C e 25°C, secondo quanto specificato dall'art. 5.6 lett. a) del Disciplinare.
- h) * Indicazione della quantità netta del prodotto. (N.B: Tale dicitura deve sempre essere riportata nel medesimo campo visivo della denominazione dell'alimento ("Prosciutto di Parma"); pertanto, nelle ipotesi in cui la quantità netta venga riportata sulla retro-etichetta, tale etichetta deve nuovamente presentare anche la dizione "Prosciutto di Parma").
- i) *Ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina, e sale marino.
- j) *Indicazione del nome o ragione sociale (o marchio) dell'operatore del settore alimentare (OSA) col cui marchio/nome il prodotto viene commercializzato.
- k) *Indicazione dell'indirizzo completo dell'OSA.
- l) Dicitura di identificazione del lotto (tale dicitura può essere sostituita con la sola indicazione del Termine Minimo di Conservazione).
- m) Se confezionato in atmosfera protettiva: "Confezionato in atmosfera protettiva".
- n) *Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - ITALIA (vedasi circolare n. 15/2023).*
- o) *Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali per 100g

Valore energetico	1056 kJ / 253 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,3 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	27 g
Sale	4,6 g

- h) *Inserire le informazioni prescritte in tema di etichettatura ambientale (vedasi circolare n. 68/2022, come da tabella esemplificativa sotto riportata):

MATERIALE	CODICE IDENTIFICATIVO	SMALTIMENTO
VASCETTA	Chiedere al proprio fornitore la tipologia di plastica/altro materiale utilizzato ed i relativi codici (Es: HDPE2)	RACCOLTA PLASTICA/ RACCOLTA ALTRO MATERIALE
EVENTUALE INTERFOGLIO	Chiedere al proprio fornitore la tipologia di plastica utilizzata ed il relativo codice (Es: HDPE2)	RACCOLTA PLASTICA

*verifica le disposizioni del tuo Comune

(Le diciture contrassegnate dall'asterisco * devono avere caratteri non inferiori a 1,2 mm)

CONFEZIONI DI FORMA IRREGOLARE

(art. 8.3 lett. c del Disciplinare)

- ✓ Confezione irregolare (come da esempio sotto riportato) al punto da non permettere un adeguato posizionamento del triangolo al vertice sinistro superiore.
- ✓ Il triangolo deve essere adattato alla forma della confezione.
- ✓ Valgono per il resto **tutte** le indicazioni riferite alle confezioni di Prosciutto di Parma preaffettato "classico".



PROSCIUTTO DI PARMA PREAMFETTATO “TAKE AWAY” (Art. 8.3 lett. b del Disciplinare)

ALL’INTERNO DEL TRIANGOLO

- a) La confezione di Prosciutto di Parma deve presentare una parte comune – pari al 18% della superficie della parte superiore della confezione – costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore della confezione, di fondo trasparente, riportante il marchio consortile, al cui vertice rimane una parte di fondo nero sul quale è posizionato il logo comunitario della DOP e riportante le seguenti diciture di legge:

“Prosciutto di Parma”

“Denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio ’90 n° 26 e del Reg. CE n. 1107/96.”

- b) Al di sopra del marchio consortile succitato deve essere posizionato il simbolo DOP e al di sotto (del marchio consortile) la sigla identificativa del soggetto che ha posto in essere le operazioni di affettamento e confezionamento.

AL DI FUORI DEL TRIANGOLO

- c) La confezione è interamente trasparente sia nella parte frontale che nel retro.
- d) Sulla confezione non appare nessun altro segno grafico, marchio o dicitura ad eccezione di quanto contenuto nel suddetto triangolo e nell’etichetta tecnica.
- e) La superficie dell’etichetta tecnica non può superare il 13% della superficie del fronte o del retro della confezione.
- f) L’etichetta tecnica deve obbligatoriamente contenere, oltre alle diciture di legge, la ragione/denominazione sociale del prosciuttificio produttore (stabilimento presso cui viene sigillato/prodotto il Prosciutto di Parma) o del prosciuttificio iscritto al sistema di controllo che commercializza il Prosciutto di Parma, oppure del laboratorio di affettamento e confezionamento; è fatta salva la possibilità di indicare a fianco della denominazione sociale in questione, separata da un trattino o posta tra parentesi, la ragione/denominazione sociale della società controllante o di quella controllata o collegata. Le dimensioni minime dei caratteri della denominazione aziendale devono essere pari a 2,6 mm; il font di tali caratteri è libero. Tale denominazione deve essere posizionata immediatamente sotto la denominazione “Prosciutto di Parma”.
Per il prosciuttificio produttore è possibile far precedere la denominazione aziendale dalle sole diciture “prodotto da” o “prodotto e confezionato da”, in italiano o altra lingua; diversamente, il confezionatore che non è anche prosciuttificio deve necessariamente far precedere l’indicazione della propria ragione/denominazione sociale dalla specifica “confezionato da”, in italiano o altra lingua.
L’obbligo di cui ai precedenti punti può essere ottemperato anche riportando la ragione/denominazione sociale in questione nel fronte della confezione, sotto il triangolo trasparente, con le modalità e le disposizioni previste per le confezioni del Prosciutto di Parma preaffettato “classico”, fatta salva la diversa dimensione dei caratteri.

- g) Indicazione della sede del laboratorio di confezionamento e affettamento mediante apposizione del marchio di identificazione CE (nell'ovale) dello stabilimento di confezionamento e affettamento.
- h) *Data di inizio stagionatura espressa in mese e anno.
- i) *Il Termine Minimo di Conservazione (TMC) - essendo inferiore ai 3 mesi (≤ 25 gg) - può essere espresso in giorno/mese: *“Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm”*. L'indicazione dell'anno è quindi facoltativa.
- j) *Modalità di conservazione: indicazione che la conservazione deve aver luogo ad una temperatura compresa tra 0°C e 10°C
- k) *Indicazione della quantità netta del prodotto. (N.B: Tale dicitura deve sempre essere riportata nel medesimo campo visivo della denominazione dell'alimento (“Prosciutto di Parma”); pertanto, nelle ipotesi in cui la quantità netta venga riportata sulla retro-etichetta, tale etichetta deve nuovamente presentare anche la dizione “Prosciutto di Parma”).
- l) *Ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina, e sale marino.
- m) *Indicazione del nome o ragione sociale (o marchio) dell'operatore del settore alimentare (OSA) col cui marchio/nome il prodotto viene commercializzato.
- n) *Indicazione dell'indirizzo completo dell'OSA.
- o) Dicitura di identificazione del lotto (tale dicitura può essere sostituita con la sola indicazione del Termine Minimo di Conservazione).
- p) Modalità di confezionamento: *“Confezionato in atmosfera protettiva”*.
- q) *Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - ITALIA (vedasi circolare n. 15/2023).*
- r) *Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali per 100g

Valore energetico	1056 kJ / 253 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	16 g 5,3 g
Carboidrati di cui zuccheri	< 0,5 g 0 g
Proteine	27 g
Sale	4,6 g

- i) *Inserire le informazioni prescritte in tema di etichettatura ambientale (vedasi circolare 68/2022 e tabella esemplificativa sotto riportata):

MATERIALE	CODICE IDENTIFICATIVO	SMALTIMENTO
VASCHETTA	Chiedere al proprio fornitore la tipologia di plastica/altro materiale utilizzato ed i relativi codici	RACCOLTA PLASTICA/ RACCOLTA ALTRO MATERIALE

	(Es: HDPE2)	
EVENTUALE INTERFOGLIO	Chiedere al proprio fornitore la tipologia di plastica utilizzata ed il relativo codice (Es: HDPE2)	RACCOLTA PLASTICA

*verifica le disposizioni del tuo Comune

(Le diciture contrassegnate dall'asterisco * devono avere caratteri non inferiori a 1,2 mm)