

prodotti a base di carne

PROSCIUTTO DI PARMA DOP



PRODOTTO

Il Prosciutto di Parma DOP è un prosciutto crudo;

aspetto: forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta);

peso: normalmente tra gli 8 e i 10 chilogrammi e comunque non inferiore ai 7;

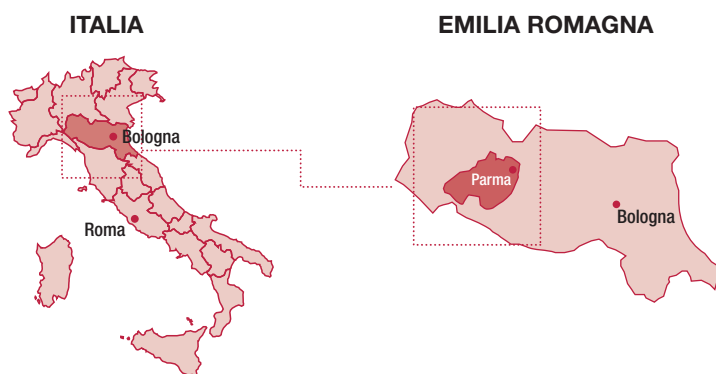
colore: al taglio si presenta tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;

stagionatura: il periodo di stagionatura decorre dalla salagione e non deve essere inferiore ai 12 mesi.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona tipica di produzione comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza di 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.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo è costituito da una corona a 5 punte con base ovale in cui è inserita la scritta "Parma" e, sottostante, la sigla che identifica l'azienda presso la quale è stata effettuata la stagionatura.

Uno speciale tatuaggio indelebile è posto dall'allevatore su entrambe le cosce del suino, con il proprio codice di identificazione e il mese di nascita dell'animale. Il macello, che "controlla" ogni singola coscia fresca, appone poi un timbro a fuoco. Esso individuerà permanentemente la coscia per mezzo della sigla PP per Prosciutto Parma e l'identificativo dello stabilimento di macellazione. Mese e anno d'inizio della stagionatura sono riportati a rilievo, insieme alla sigla C.P.P. (Consorzio del Prosciutto di Parma) nel sigillo metallico costituito da una corona circolare apposto ad inizio stagionatura. Al termine di questo lungo processo di certificazione, viene apposto il marchio a fuoco, la "corona" che contraddistingue il Prosciutto di Parma DOP.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12.6.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 148 del 21.6.1996) e Reg. CE n. 102 del 4.2.2008 (GUCE n. 31 del 5.2.2008)

Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 01.12.2004 (G.U. 294 del 16.12.2004) - rinnovo D.M. 29.11.2007 (G.U. n. 292 del 17.12.2007)

CONTATTI

Consorzio Prosciutto di Parma DOP
 Largo Calamandrei, 1/a - 43121 Parma
 Tel. 0521.246211 - Fax 0521.243983
 info@prosciuttodiparma.com - www.prosciuttodiparma.com