



## ISTITUTO PARMA QUALITÀ

Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità  
di prodotti agricoli ed alimentari

Langhirano, 7 luglio 2010  
Prot. N°MS/je/3.709  
Circolare n° 8

A tutte le Aziende Produttrici della DOP  
"Prosciutto di Parma"

Loro Sedi

e, p.c.

Consorzio del Prosciutto di Parma  
Via Marco Dell'Arpa 8/b  
43100 Parma

**Oggetto: Limite massimo di "scoronatura" della coscia fresca destinata alla lavorazione a DOP.**

Le Aziende in indirizzo hanno ricevuto, nei giorni scorsi, dal Consorzio del Prosciutto di Parma, una nota con la quale si dava notizia della decisione, da parte dell'organo competente, di proporre un aggiornamento della vigente disciplina in ordine al limite massimo della "scoronatura" delle cosce fresche destinate alla lavorazione a DOP.

Tale proposta, che consiste, sostanzialmente, nel portare dagli attuali 18 cm. a 20 cm il limite massimo di scopertura in corona, è stata formalizzata allo scrivente Organo di Controllo lo scorso 25 giugno ed è stata esaminata dal Comitato di Certificazione il successivo 28 giugno.

Il Comitato, considerato che il parametro di cui si tratta non è previsto né, tanto meno, ordinato dal Disciplinare della DOP, ma si limita ad oggettivare il criterio di riscontro di un requisito tecnico delle cosce fresche destinate alle produzioni a DOP, ha deliberato di condividere la proposta stessa.

**Conseguentemente, sarà ammesso – a partire dalle consegne di cosce fresche e dalle corrispondenti operazioni di omologazione (sigillature) del prossimo mese di agosto 2010 – un limite massimo di scoronatura di 20 cm..**

Naturalmente, trattandosi – come ribadito – di un limite massimo, le valutazioni complessive di conformità circa tale parametro dovranno tenere conto, come peraltro avviene da sempre, delle caratteristiche estetiche generali del prodotto.

Ringraziamo per l'attenzione e, nel rimanere a disposizione per qualsiasi esigenza, porgiamo i ns. migliori saluti.

Il Direttore Generale  
Fausto Palmia