



ISTITUTO PARMA QUALITÀ

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

Langhirano, 11 settembre 2014

Prot. n. 3861

e-mail

A tutte le Aziende Produttrici della DOP “Prosciutto di Parma”.

A tutte le Aziende Produttrici della DOP “Prosciutto di Modena”.

Loro sedi

Oggetto: applicazione di misure di controllo integrative dei piani di controllo delle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di Modena in materia di classificazione delle carcasse suine.

Si rende noto alle Spettabili Aziende in indirizzo che sulle cosce fresche avviate alle produzioni tutelate e quindi omologate (sigillate) dai prosciuttifici saranno applicate le recenti disposizioni di cui all'oggetto, già comunicate agli stabilimenti di macellazione con la circolare unificata n. 11/2014 del 10/9/2014.

In particolare, in virtù di tali nuove disposizioni, ai fini del Disciplinare di produzione delle DOP sarà considerato conforme, fino a diverse indicazioni, sia, come già noto, l'impiego di cosce fresche ottenute dalla macellazione di suini pesanti contrassegnate dalle sigle **HU oppure HR oppure HO**, che l'impiego di cosce fresche contrassegnate con la sigla **H in abbinamento con un numero variabile da 384 a 566**.

Si conferma che queste diciture devono essere stampate sulla cotenna con inchiostro indelebile e termoresistente con caratteri di altezza di almeno 2 cm.; come già stabilito, la presenza di altre sigle differenti o addirittura la mancanza di marcature rendono la coscia non conforme per la lavorazione ai fini dei Disciplinari e non certificabile ai fini delle DOP. Nel rimanere a disposizione per ogni esigenza, ci è gradita l'occasione per porgere i più cordiali saluti,

Il Direttore Generale

Fausto Palmia