



ISTITUTO PARMA QUALITÀ

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

Langhirano, 10 ottobre 2013

Prot. n. 4750

e-mail

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

Oggetto: piano di controllo dei parametri chimici del prodotto finito.

Con riferimento all'oggetto, si ricorda che dal prossimo mese di novembre saranno adottate le procedure descritte nell'Allegato 37 del Piano di Controllo della DOP, che viene inviato insieme alla presente nota per comodità di consultazione.

Mentre si invitano tutti gli interessati a consultare il documento sul sito dell'Istituto Parma Qualità all'indirizzo www.parmaqualita.it nella sezione Prosciutto di Parma/Disciplinare e Normative, si coglie l'occasione per precisare che le principali novità introdotte interessano i seguenti punti:

- gli intervalli di conformità dei parametri chimici sono così definiti:
 - o contenuto di sale < 6,2%;
 - o contenuto di umidità < 63,5%
 - o indice di proteolisi < 31,0%
- nel caso in cui dopo il secondo controllo consecutivo in regime rinforzato non si dovessero realizzare le condizioni per il ritorno al regime ordinario, lo stabilimento è sottoposto a specifiche misure di trattamento deliberate caso per caso dal Comitato di Certificazione e comunicate alla Autorità Nazionale di Controllo;
- non sono più previste le fasce di attenzione;
- la partita oggetto del campionamento è temporaneamente sospesa, in attesa del responso delle prove, e i prosciutti sono conservati dal produttore opportunamente appartati e identificati;
- è stata rimodulata la consistenza del campione da analizzare in funzione della produzione annua.

Si ricorda inoltre che lo scrivente non può rilasciare documenti che riportino gli esiti delle prove di laboratorio sulle singole aliquote.

Si rimane comunque a disposizione per ogni esigenza e si porgono i più cordiali saluti.

Il Direttore Generale

Fausto Palmia

Allegato: piano di controllo dei parametri chimici della DOP (Allegato 37).