

**DIRETTIVA AFFETTATO
ESTRATTO**

Art. 12

Tipologia Prosciutto di Parma preaffettato e confezionato

1. Per l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma possono essere utilizzati prosciutti con un tenore di umidità inferiore al 60% ed un valore di attività dell'acqua non superiore a 0,91.
2. Ai fini dell'individuazione delle condizioni minime per l'affettamento, tali prosciutti sono suddivisi in due classi di peso per ognuna delle quali sono individuati i tempi minimi di stagionatura e il Termine Minimo di Conservazione (TMC). Tale ultimo elemento varia in dipendenza del periodo di stagionatura e della modalità di confezionamento (atmosfera protettiva con interfoglio, atmosfera protettiva senza interfoglio, o sottovuoto).
3. Le condizioni di cui sopra sono riportate nella seguente tabella:

| Peso prodotto | Stagionatura | TMC atmosfera protettiva con interfoglio | TMC atmosfera protettiva senza interfoglio | TMC sottovuoto |
|---------------|--------------|--|--|----------------|
| | | | | |
| Fino a 9,5 kg | 13 mesi | 90 giorni | 60 giorni | 150 giorni |
| Fino a 9,5 kg | 15 mesi | 120 giorni | 90 giorni | 150 giorni |
| | | | | |
| Oltre 9,5 kg | 16 mesi | 90 giorni | 60 giorni | 150 giorni |
| Oltre 9,5 kg | 18 mesi | 120 giorni | 90 giorni | 150 giorni |

Nel caso cui il confezionamento avvenga senza interfoglio, esso dovrà avvenire esclusivamente in atmosfera protettiva.

4. Per il magazzinaggio ed il trasporto del Prosciutto di Parma confezionato in osservanza della presente direttiva devono essere rispettate le norme di cui alle vigenti normative comunitarie e nazionali con particolare riferimento alla temperatura di conservazione nonché alle attrezzature proprie dei mezzi di trasporto.