



# **“PROSCIUTTO DI MODENA”**

## **Denominazione di Origine Protetta**

Protetta transitoriamente ai sensi del Decreto 31 agosto 2007

**SISTEMA DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE**

**MANUALE N. 1**

**Adempimenti e prescrizioni dei soggetti interessati  
al sistema di controllo**

STATO: definito approvato  
EDIZIONE: novembre 2007

SISTEMA DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
“PROSCIUTTO DI MODENA”

MANUALE N.1

Adempimenti e prescrizioni dei soggetti interessati  
al sistema di controllo

<b>INDICE</b>	
Premessa	Pagina 4
Allevamenti	Pagina 5
Macellazione dei suini	Pagina 25
Laboratori di sezionamento	Pagina 38
Prosciuttifici	Pagina 41
Prosciutto disossato e sezionato in tranci	Pagina 57
Norme di etichettatura	Pagina 58
Disposizioni transitorie e finali	Pagina 63

## INDICE DELLE SIGLE

CC	Allevamenti di riproduzione e ingrasso (Cicli Chiusi)
CI	Certificazione Intermedia
CIN	Codice identificazione numerico
CoCe	Comitato di Certificazione
CUC	Certificazione Unificata di Conformità
DCM	Dichiarazione Cumulativa del Macello
DdA	Dichiarazione di Autocertificazione
DDOP	Disciplinare della DOP "Prosciutto di Modena"
DO	Documento di Omologazione
DOP	Denominazione di Origine Protetta
IN	Allevamenti di ingrasso
IPQ	Organismo di controllo autorizzato: Istituto Parma Qualità
LGE	Libri Genealogici Esteri
LGI	Libro Genealogico Italiano
MA	Allevamenti di fase intermedia
MI	Allevamenti di magronaggio/ingrasso
SC	Allevamenti di riproduzione/ciclo chiuso
SV	Allevamenti di riproduzione
TMC	Termine Minimo di Conservazione

## PREMESSA

Il presente Manuale n.1 appartiene alla serie dei seguenti documenti che costituiscono la rappresentazione del sistema di controllo e dello schema di certificazione della DOP Prosciutto di Modena, così come depositati ed approvati dall'Autorità Nazionale di Controllo:

<b>numero</b>	<b>denominazione convenzionale</b>	<b>Oggetto</b>
1	Manuale n.1	Adempimenti e prescrizioni dei soggetti interessati al sistema di controllo
2	Manuale n.2	Piano di controllo e schema di certificazione
3	Manuale n.3	Trattamento delle non conformità
4	Manuale n.4	Sistema tariffario delle prestazioni di controllo

In sostanza, il Manuale n° 1 che segue sintetizza gli elementi essenziali del disciplinare – registrato con Regolamento della Commissione n°1107/96 del 12/06/96 ai sensi del Reg. CEE n°2081/92, poi sostituito dal Reg. CE n°510/06 e con il D.M. 31/08/2007 di protezione transitoria accordata a livello nazionale alla proposta di modifica del Disciplinare di produzione, che li organizza come adempimenti dei soggetti interessati nell'ambito del sistema di controllo ed in funzione dello stesso.

Copia del presente Manuale approvato ai fini della autorizzazione dell'organo di controllo è quindi destinata ad essere notificata a tutti i soggetti interessati per l'acquisizione del previsto riconoscimento; il medesimo documento è a disposizione, su richiesta, di tutti soggetti riconosciuti. L'organo di controllo conserva l'originale della presente revisione, sottoscritta e validata dal MIPAAF. Qualsiasi modifica dei Piani di Controllo e dello Schema di Certificazione e/o della documentazione allegata è subordinata alla preventiva autorizzazione da parte dell'Autorità Nazionale di Controllo.

A tutti i fini previsti dal presente Manuale, l'Organismo di controllo autorizzato è l'Istituto Parma Qualità, il quale, nell'esercizio della corrispondente funzione, si avvale della attività dei Servizi Unificati di controllo che operano - relativamente alle esigenze coordinate con lo sviluppo di tutte le procedure di seguito descritte con riferimento ad allevamenti, stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento secondo le modalità operative definite nella apposita convenzione con l'Istituto Nord Est Qualità notificata all'Autorità Nazionale di Controllo con comunicazione n°3325 del 20 settembre 1999.

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI

- Regolamento (CE) n° 510/2006 del Consiglio del 20 Marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografica e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n° 1898/2006 del Commissione del 14 Dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n° 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografica e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Legge n° 128/98 – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 Dicembre 1999 n° 526, legge comunitaria 1999;
- D. Lvo 19/11/04 n° 297 sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE n° 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografica e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n° 1107/1996 della Commissione del 12 Giugno 1996, relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta “Prosciutto di Modena”, ai sensi dell'articolo 17 del Regolamento (CEE) n° 2081/1992;
- D.M. del 31 Agosto 2007 di Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del Disciplinare di produzione della DOP “Prosciutto di Modena”, registrata con Regolamento (CE) n° 1107/1996 della Commissione del 12 Giugno 1996;
- Regolamento (CE) n° 852 del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n° 882 del 29 Aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- Regolamento (CEE) n° 3220/84 del Consiglio del 13 Novembre 1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino;
- D.M. del 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni d'origine protette;
- Legge 27/12/2006 n° 296 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)” – Art. 1 comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari”;
- UNI EN 45011 “Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti”.

Prescrizioni del disciplinare della DOP	Descrizione degli adempimenti dei soggetti interessati al sistema di controllo
<b>1. ALLEVAMENTI</b>	
<p>La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle regioni Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio.</p> <p>Nella suddetta zona di provenienza della materia prima hanno sede tutti gli allevamenti dei suini le cui cosce sono destinate alla produzione del prosciutto di Modena e gli stabilimenti di macellazione abilitati alla relativa preparazione, nonché i laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione tutelata.</p> <p><b>PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'ALLEVAMENTO DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI MODENA</b></p> <p>Le fasi di allevamento dei suini destinati alla produzione del prosciutto di Modena sono così definite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- allattamento: da 0 a 30 giorni sotto scrofa</li> <li>- svezzamento: da 30 a 80 giorni</li> <li>- magronaggio: da 30 a 80 chilogrammi di peso</li> <li>- ingrasso: da 80 a 160 chilogrammi e oltre</li> </ul> <p>Le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito assicurando moderati</p>	<p><b>UBICAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI DI SUINI</b></p> <p>1.1 Tutti i produttori che intendono allevare suini secondo le norme previste dal Disciplinare della DOP "Prosciutto di Modena" devono condurre allevamenti ubicati nelle seguenti Regioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Emilia – Romagna;</li> <li>➤ Lombardia;</li> <li>➤ Piemonte;</li> <li>➤ Veneto;</li> <li>➤ Marche;</li> <li>➤ Toscana;</li> <li>➤ Umbria;</li> <li>➤ Lazio;</li> <li>➤ Abruzzo</li> <li>➤ Molise.</li> </ul> <p>1.2 Il ciclo di allevamento praticato ai fini del Disciplinare della DOP (DDOP) comprende le seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- allattamento: prime quattro settimane sotto scrofa;</li> <li>- svezzamento: dalla 5<sup>a</sup> alla 12<sup>a</sup> settimana</li> <li>- magronaggio: da 30 ad 80 chilogrammi di peso;</li> <li>- ingrasso: da 80 a 160 chilogrammi di peso ed oltre.</li> </ul> <p>1.3 Per poter operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP l'allevatore deve richiedere all'Istituto Parma Qualità (IPQ), il proprio riconoscimento e la corrispondente attribuzione di un codice di identificazione.</p> <p>1.4 La richiesta viene formalizzata con l'uso dell'apposita modulistica predisposta da IPQ e di cui agli Allegati nn. 1.1), 1.2), 1.3) e 1.4), previa risposta a tutti, indistintamente, i competenti quesiti posti dalla modulistica stessa.</p> <p>1.5 Inoltre, ogni modello deve essere integrato da un</p>

<p>accrescimenti giornalieri, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della Classificazione CEE.</p> <p>Le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere.</p> <p>I ricoveri devono risultare ben coibentati e ben aerati, in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.</p> <p>I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazioni e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdrucchiolevoli.</p> <p>In relazione alla tipologia dell'alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.</p> <p>Per essere compresi nel "circuito della produzione tutelata" gli allevatori devono essere preventivamente riconosciuti e codificati dall'organismo abilitato.</p> <p>A tal fine, gli allevatori presentano all'organismo abilitato apposita richiesta; questi, effettuati gli accertamenti del caso, assegna ad ogni singolo allevatore un codice di identificazione su base alfanumerica, e gli fornisce gli appositi supporti cartacei, prenumerati e precodificati, indispensabili per il rilascio della dichiarazione di cui in appresso.</p>	<p>documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività di allevamento suinicolo all'indirizzo dichiarato.</p> <p>1.6 IPQ verifica la completezza e l'ammissibilità dell'istanza di riconoscimento e, a fronte del conseguente sopralluogo ispettivo che verifichi con esito positivo le informazioni trasmesse, attribuisce al singolo soggetto un codice di identificazione (CIN) avuto riguardo ai seguenti criteri generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) differenziazione su base provinciale;</li> <li>b) numerazione progressiva per Provincia;</li> <li>c) diversificazione del codice per ogni singolo insediamento produttivo, anche nel caso in cui gli insediamenti facciano capo alla medesima impresa agricola.</li> </ul> <p>1.7 Qualora, presso il medesimo insediamento produttivo, sussistano più di una ragione sociale, il codice viene attribuito ad ognuna di esse quando risulta chiaramente possibile la distinzione precisa tra le diverse attività esercitate. In caso contrario, viene attribuito un solo codice, alternativamente: all'eventuale soggetto già riconosciuto; al primo dei richiedenti in ordine cronologico; sulla base di apposita opzione esercitata da tutti i richiedenti.</p> <p>1.8 IPQ ha facoltà di valutare comunque caso per caso le circostanze in questione per stabilire le modalità di attribuzione del codice.</p> <p>1.9 Il codice di identificazione viene inserito in uno speciale elenco anagrafico di tutti gli allevamenti riconosciuti, aggiornato e detenuto da IPQ.</p> <p>1.10 Il codice attribuito viene comunicato all'allevatore richiedente, con apposito provvedimento scritto recante l'esatta indicazione di tutti i riferimenti anagrafici con il quale IPQ riconosce l'allevamento e lo autorizza ad operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.</p> <p>1.11 Ai fini delle procedure previste dal DDOP, gli allevamenti si dividono, in modo dinamico – in quanto variabile in funzione delle dotazioni e/o delle attribuzioni richieste ovvero necessarie secondo le misure di seguito previste dal presente Manuale - nelle sottoindicate categorie funzionali</p>
--	---

all'organizzazione del sistema di controllo:

- a) allevamenti di riproduzione, scrofaia con attività di svezzamento (SV);
- b) allevamenti di fase intermedia e/o di magronaggio (MA);
- c) allevamenti di ingrasso (IN);
- d) allevamenti a ciclo chiuso, con attività di riproduzione e di ingrasso (CC)
- e) allevamenti di riproduzione e parzialmente a ciclo chiuso (SC)
- f) allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso (MI)

#### **1.12- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI RIPRODUZIONE (SV)**

- a) Le procedure di attribuzione del codice di identificazione e di riconoscimento sono integrate dalla consegna, da parte di IPQ, di:
  - punzoni per la timbratura dei suinetti;
  - supporti per il rilascio della certificazione intermedia (CI);
- b) Le consegne di cui alla lettera a) avvengono al domicilio del richiedente, secondo le procedure operative stabilite da IPQ ed indicate nell'Allegato n. 2
- c) I punzoni sono predisposti a cura dell'organo di controllo secondo il Protocollo di cui in Allegato n. 3; coloro che intendono operare secondo le prescrizioni del DDOP ne sono licenziatari e sono quindi tenuti ad utilizzare esclusivamente i punzoni loro recapitati nei modi previsti dalla lettera b).
- d) In esito all'attribuzione del CIN ed al riconoscimento, IPQ invia al richiedente due o più serie complete di punzoni, ognuna composta da:
  - codice alfabetico della provincia (due lettere)
  - codice numerico dell'allevamento (tre cifre)
  - lettera identificativa dei mesi dell'anno (una lettera per mese).
- e) Le istanze di assegnazione di ulteriori serie di punzoni successive alla prima consegna devono essere richieste ad IPQ con il modulo di cui in Allegato n° 4 e vengono soddisfatte esclusivamente a cura dell'Istituto nelle forme



previste dalla lettera b).

- f) Tutte le forniture di punzoni comportano l'assunzione a carico del licenziatario delle spese a tal fine definite da IPQ sulla base di apposito tariffario.
- g) I supporti per il rilascio della Certificazione Intermedia (CI), nel modello di cui in Allegato n° 5, sono distribuiti da IPQ in quantità adeguata ed in serie prenumerata dall'Istituto stesso, che conserva registrazione delle singole assegnazioni. Le istruzioni per la compilazione e l'uso della Certificazione Intermedia sono descritte nell'Allegato n. 6.

#### **1.13- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI FASE INTERMEDIA (MA)**

Contestualmente al provvedimento di riconoscimento, sono attivate le procedure stabilite al precedente punto 1.12.g) relativamente alla Certificazione Intermedia.

#### **1.14- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI INGRASSO (IN)**

- a) Gli allevamenti di ingrasso, contestualmente al provvedimento di attribuzione del CIN e di riconoscimento, ricevono un adeguato numero di supporti per il rilascio della Certificazione Unificata di Conformità (CUC) secondo il modello di cui in Allegato n° 7.
- b) I supporti per il rilascio della CUC sono preintestati, prenumerati e precodificati a cura di IPQ e sono dallo stesso recapitati al domicilio del richiedente; quest'ultimo assume a proprio carico le spese relative alla fornitura. Le corrispondenti modalità operative e procedure sono indicate in Allegato n° 8.
- c) Le richieste di ulteriori assegnazioni di supporti per il rilascio della CUC successive alla prima, vanno presentate ad IPQ per iscritto e vengono dallo stesso soddisfatte con le procedure suindicate.
- d) I supporti assegnati e consegnati da IPQ costituiscono l'unico documento valido per il rilascio della certificazione di conformità secondo le procedure previste dal DDOP.

### **1.15- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI RIPRODUZIONE E DI INGRASSO (CC)**

Gli allevamenti di riproduzione e di ingrasso ricevono le dotazioni previste ai punti 1.12, limitatamente ai punzoni per la timbratura dei suinetti, e 1.14 per gli allevamenti SV ed IN con le medesime procedure e prescrizioni.

#### **1.15.1 – RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI RIPRODUZIONE E PARZIALMENTE A CICLO CHIUSO (SC)**

Gli allevamenti di riproduzione integrati anche da una parziale attività di allevamento a ciclo chiuso dei suini prodotti ricevono tutte le dotazioni previste ai punti 1.12 e 1.14 per gli allevamenti SV ed IN con le medesime procedure e prescrizioni.

#### **1.15.2 – RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI FASE INTERMEDIA CON ATTIVITA' DI INGRASSO (MI)**

Gli allevamenti di fase intermedia/magronaggio, che svolgono anche attività di ingrasso ricevono tutte le dotazioni previste ai punti 1.13 e 1.14 per gli allevamenti MA e IN con le medesime procedure e prescrizioni.

### **1.16– VARIAZIONI ANAGRAFICHE DEGLI ALLEVAMENTI RICONOSCIUTI:**

1.16.1 Qualsiasi variazione anagrafica di un allevamento riconosciuto, rispetto ai dati acquisiti in sede di richiesta e coincidenti con il CIN, deve essere comunicata in forma scritta ad IPQ per essere fatta valere ai fini delle procedure previste dal DDOP.

1.16.2 In particolare, nei casi sotto specificati dovranno essere seguite ed osservate le seguenti procedure:

#### **➤ Variazione della ragione sociale:**

a) IPQ prende atto della comunicazione pervenuta e modifica conseguentemente l'elenco degli allevamenti riconosciuti e:

	<p>- conferma all'interessato l'intervenuta variazione della ragione sociale rispetto al precedente riconoscimento ed al medesimo CIN;</p> <p>- autorizza gli allevamenti alla modifica manuale della preintestazione dei supporti per il rilascio della CUC e della CI già assegnati e fino all'esaurimento degli stessi.</p> <p>➤ <b>Cambio di indirizzo dell'attività produttiva:</b></p> <p>a) nel caso di mera modifica della toponomastica si osservano le procedure di cui alla lettera a) della casistica precedente;</p> <p>b) nel caso di cambio di indirizzo conseguente al trasferimento dell'impresa presso altro insediamento produttivo non riconosciuto, IPQ emette un nuovo provvedimento di riconoscimento e di attribuzione del CIN, replicando le procedure generali.</p> <p>➤ <b>Apertura di una nuova attività produttiva:</b></p> <p>a) acquisita apposita istanza, IPQ provvede all'attribuzione di un nuovo CIN, replicando le procedure previste per il riconoscimento.</p> <p>➤ <b>Cessazione dell'attività:</b></p> <p>a) l'allevatore che cessa la propria attività produttiva informa IPQ in forma scritta e restituisce al medesimo i punzoni (SV, CC e SC) e tutti i supporti ricevuti in dotazione ai fini del DDOP:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SV: per il rilascio della CI;</li> <li>• IN: per il rilascio della CUC;</li> <li>• MA : per il rilascio della CI;</li> <li>• CC: per il rilascio della CUC;</li> <li>• MI : per il rilascio di entrambe</li> <li>• SC : per il rilascio di entrambe</li> </ul> <p>b) IPQ provvede a cancellare l'allevamento cessato dall'elenco degli allevamenti riconosciuti dopo aver avuto riprova della avvenuta restituzione delle dotazioni di cui sopra (salvo diverse specifiche istruzioni);</p> <p>c) una eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo comporta la</p>
--	---

	<p>presentazione dell'istanza di riconoscimento da parte dell'allevatore interessato, con attribuzione – eventualmente - di un nuovo CIN e l’emanazione di un corrispondente provvedimento nelle forme previste per il riconoscimento;</p> <p>➤ Sospensione dell’attività:</p> <p>a) la sospensione dell'attività, senza la cessazione della stessa, non dà luogo a movimentazione della posizione anagrafica.</p> <p>1.16.3 Nei casi di soccida, le procedure per il riconoscimento sono attivate dal conduttore (soccidario) e IPQ attribuisce il CIN alla corrispondente ragione sociale con riferimento alla rispettiva attività produttiva.</p> <p>1.16.4 L'interessato può indicare, in sede di istanza e in tutti i documenti rilasciati ai fini del DDOP, per conto di quale azienda esercita la propria attività di soccida.</p> <p><b>1.17 CARATTERISTICHE DEGLI ALLEVAMENTI</b></p> <p>1.17.1 Ai fini dell’efficacia del riconoscimento e del mantenimento dei relativi effetti, gli allevamenti devono presentare:</p> <p>a) strutture e attrezzature idonee a garantire agli animali condizioni di benessere;</p> <p>b) ricoveri ben coibentati e ben aerati, in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell’aria e l’eliminazione dei gas nocivi;</p> <p>c) pavimenti caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, atermici ed anti sdrucchiolevoli;</p> <p>d) in relazione alla tipologia di alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.</p> <p>1.17.2 Il possesso di tali requisiti deve essere preliminarmente attestato dalla autocertificazione compilata con l’utilizzo del modello di cui in Allegato n°9, da unirsi alla istanza presentata per i fini del riconoscimento e della attribuzione del CIN.</p>
--	--

	<p>1.17.3 In ogni fase di allevamento, incluso il carico dei suini da inviare alla macellazione, vengono adottate sugli animali tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire l'intrinseca valorizzazione delle carni ed il rispetto del benessere animale, nonché tali da evitare fenomeni stressogeni.</p> <p>1.17.4 Il rispetto dei requisiti e degli adempimenti prescritti dal punto che precede è accertato dall'organo di controllo sulla base di apposite specifiche ed istruzioni impartite dal competente comitato di certificazione.</p> <p>1.17.5 Gli allevamenti riconosciuti comunicano con frequenza semestrale, secondo le istruzioni diramate dall'Organismo di Controllo, la rispettiva consistenza in quanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- numero delle scrofe attive</li> <li>- numero delle gabbie parto installate</li> <li>- tempo di svezzamento computato in settimane.</li> </ul>
<p>L'allevamento e l'alimentazione dei suini devono essere idonei a garantire le tradizionali qualità del prodotto in esito a precise prescrizioni produttive, originate da peculiari tecniche d'allevamento praticate nella zona considerata, puntualmente codificate e pertanto riconosciute e generalmente adottate all'interno del circuito della produzione tutelata.</p> <p>Sono pertanto ammessi gli animali in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano. Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorati dal Libro Genealogico Italiano.</p> <p>Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticcii e ibridi, purché provengano da schemi di selezione od incrocio con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante.</p>	<p><b>2 ADEMPIMENTI DEGLI ALLEVATORI</b></p> <p><b>TIPO GENETICO:</b></p> <p>2.1 Ai fini della DOP gli allevamenti riconosciuti possono utilizzare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) suini delle razze tradizionali Large White italiana e Landrace italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano (LGI) o figli di verri di quelle razze;</li> <li>b) suini figli di verri di razza Duroc italiana, così come migliorata dal LGI;</li> <li>c) suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante.</li> </ul> <p>2.1.2 L'allevamento riconosciuto che dispone dei verri deve detenere ed esibire, a richiesta degli incaricati del controllo, i documenti previsti dalla legge per i riproduttori maschi di razza pura o ibridi, italiani od esteri; detti documenti riportano l'indicazione della razza o del Registro</p>

<p>In osservanza alla tradizione, sono comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS) che oggi sono rilevati obiettivamente anche sugli animali “<i>post mortem</i>” e sui prosciutti stagionati.</p> <p>Sono in ogni caso esclusi gli animali che non producono cosce conformi al presente disciplinare, con riferimento alle prescrizioni di cui alla scheda B.</p> <p>Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spot Poland.</p> <p>I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze, e comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di 160 chilogrammi (più o meno 10%).</p> <p>L'allevatore riconosciuto nelle forme previste dai punti precedenti appone sulle cosce posteriori di ogni suino, entro il trentesimo giorno dalla nascita, un timbro indelebile.</p> <p>L'apposizione di tale timbro è effettuata mediante applicazione,</p>	<p>cui appartengono i verri.</p> <p>2.1.3 L'indicazione del tipo genetico deve essere effettuata in modo completo ed esauriente, in conformità alle correnti modalità formali di denominazione della razza o del Registro e secondo le istruzioni di cui in allegato 9.1.</p> <p>2.1.4 E' sempre vietato l'impiego di :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland;</li> <li>b) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);</li> <li>c) tipi genetici ed animali che non producono cosce conformi ai fini del DDOP ovvero con caratteri – valutati in relazione ai rispettivi schemi di selezione o incrocio, compresi finalità ed obiettivi – non conformi rispetto a quelli prescritti.</li> </ul> <p>2.1.5 L'eventuale divieto, disposto dall'Organo di Controllo a seguito dell'accertamento della sussistenza delle suindicate condizioni di non conformità, interessa l'impiego ai fini della DOP dei verri corrispondenti e l'immissione nel sistema di controllo della rispettiva progenie nata dopo l' esecutività delle misure assunte dall'Organo di controllo.</p> <p>2.1.6 Il medesimo divieto si applica a tutti i soggetti indistintamente nei casi di cui alla lettere a) e c) del comma 2.1.4) ed ai singoli verri aventi i requisiti indicati nei casi di cui alla lettera b).</p> <p><b>TATUAGGIO:</b></p> <p>2.2 Su tutti i suinetti appartenenti a tipi genetici conformi, nati negli allevamenti riconosciuti e destinati alla produzione secondo le procedure previste dal DDOP, l'allevatore deve apporre, su entrambe le cosce posteriori ed entro il 30° giorno dalla nascita, un tatuaggio riproducente il proprio CIN unitamente ad una lettera identificativa del mese di nascita del suino, secondo il protocollo di cui in Allegato n° 3.</p> <p>2.2.1 Il tatuaggio deve essere apposto - con l'uso di</p>
--	--

<p>con apposito strumento a compressione, di un tatuaggio indelebile ed inamovibile anche “<i>post mortem</i>”, sulla porzione laterale di entrambe le cosce del suinetto posta appena sotto una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale.</p> <p>La timbratura riproduce il codice d’identificazione dell’allevatore ed una ulteriore lettera alfabetica, utilizzata in funzione variabile in relazione al mese di nascita dell’animale. La timbratura è apposta sotto la responsabilità dell’allevatore.</p>	<p>inchiostro indelebile, mediante strumenti a compressione o a percussione ed in modo inamovibile anche "post mortem" - sopra la linea del ginocchio di entrambe le cosce del suinetto.</p> <p>2.2.2 L'apposizione del tatuaggio deve comunque avvenire solo ed esclusivamente con i punzoni omologati dall' organo di controllo e concessi su licenza nelle forme previste dal precedente punto 1.12.</p> <p>2.2.3 Eventuali inconvenienti tali da pregiudicare il risultato tecnico del tatuaggio - se ammissibili - possono essere rimediati con le procedure indicate al successivo punto 4.12.5 e seguenti.</p> <p>2.2.4 Nel caso in cui l'allevatore intenda annullare un tatuaggio già apposto per i fini del DDOP, può apporre un timbro di annullo. Tale timbro è costituito da barre incrociate in diagonale e di dimensioni variabili, apposto di norma sopra il tatuaggio o, comunque, in prossimità di esso, in modo indelebile ed inamovibile, con le tecniche ritenute più opportune.</p> <p>2.2.5 Il timbro di annullo è realizzato dall'allevatore, senza ricorso all' organo di controllo, e la relativa apposizione comporta, in via definitiva, l'esclusione del suino da tutte le procedure previste dal DDOP.</p>
<p>Nelle ipotesi in cui il suino timbrato venga trasferito ad altro allevamento, quest'ultimo deve essere stato preventivamente riconosciuto dall'organismo abilitato e deve apporre un nuovo timbro recante il proprio codice di identificazione su entrambe le cosce dei suini, in modo da risultare indelebile ed inamovibile anche “<i>post mortem</i>”. Nell'ipotesi suindicata, per soddisfare tutte le esigenze correlate con il benessere animale, la seconda apposizione del timbro può essere surrogata dalla indicazione del codice di origine sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e</p>	<p><b>ALIMENTAZIONE:</b></p> <p>2.3.1 L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, deve concorrere ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. Gli alimenti di seguito indicati devono essere conformi ai rispettivi standard merceologici.</p> <p>2.3.2 Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo (di seguito classificata convenzionalmente come “Fase uno”) sono utilizzati, oltre a quelli considerati nella Tabella B, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati nella Tabella A, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al</p>

nell'ambito delle registrazioni e delle verifiche incrociate operate dalla struttura di controllo. La tracciabilità del prodotto è garantita anche dalle procedure di registrazione adottate dal macello, soggette ad omologazione e verifica sistematiche da parte dell'organismo di controllo.

Il timbro di cui al punto precedente è apposto sulla porzione laterale della coscia con una superficie di ingombro non superiore a 45 millimetri per 85 millimetri preferibilmente, non oltre l'ottavo mese di vita.

Il timbro deve comunque essere apposto prima dell'invio del suino alla macellazione.

45% di quella totale:

**TABELLA A**

Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Carrube denocciolate	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di pesce	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	s.s.:	fino ad un massimo del 20%
Distillers	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Latticello*	s.s.:	fino ad un massimo di 6 l/capo giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 C.°	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lisati proteici	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Silomais	s.s.:	fino al 10% della s.s. della razione

2.3.3 Per l'alimentazione oltre 80 chilogrammi di peso vivo (convenzionalmente denominata "Fase due", ovvero fase di ingrasso), sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale.

**TABELLA B**

Mais	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Orzo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Fumento	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Triticale	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Avena	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione



Cereali minori	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cruscamì e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	s.s.:	fino al 20% della s.s. della razione
Patata disidratata***	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Manioca***	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Polpe di bietola surpressate ed insilate	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Expeller di lino	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Polpe secche esauste di bietola	s.s.:	fino al 4% della s.s. della razione
Marco mele e pere; buccette d'uva o di pomodori quali veicoli di integratori	:	fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte *		fino ad un massimo di 15 l. capo/giorno
Latticello*		fino ad un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di sostanza secca
Farina disidratata di medica	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Melasso**	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soja	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Farina di estrazione di girasole	s.s.:	fino al 8% della s.s. della razione
Farina di estrazione di sesamo	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di estrazione di cocco	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di germe di mais	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Pisello e/o altri semi di leguminose	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Lievito di birra e/o di morula	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 40 C.°	s.s.:	fino al 2% della razione
s.s.= Sostanza secca		

2.3.4 Si osservano inoltre le seguenti prescrizioni:

- a) l'alimento dovrà essere preferibilmente presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte;
- b) l'uso congiunto di siero (sottoprodotto di cagliate) e di latticello (sottoprodotto della lavorazione del burro) non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno;
- c) il contenuto di azoto totale associato a borlande deve essere inferiore al 2%;
- d) l'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.

2.3.5 Tutti i parametri sopra indicati sono ammessi con tolleranze del 10.0%

2.3.6 Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali, nelle diverse fasi del ciclo di allevamento, mediante moderati accrescimenti giornalieri e un risultato tale da definire la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della Classificazione CEE di cui in Allegato n°10.

2.3.7 Per i fini previsti dal punto che precede e per assicurare il conseguimento dei requisiti generali previsti e prescritti dal Disciplinare, è inoltre stabilito un campo di ammissibilità nella composizione della razione definito dai seguenti parametri chimici, che costituiscono limiti percentuali di ammissibilità rispetto alla sostanza secca della razione alimentare somministrata:

<b>composizione</b>	<b>fase uno</b>	<b>fase due</b>
	<b>(min/max)</b>	
<b>(min/max)</b>		
fibra grezza da	3 a 10	3 a 8
grassi da	3 a 7	3 a 6
proteina grezza da	14 a 20	12 a 18
ceneri da	5 a 9	4 a 8
amido	> 25	> 30
Acido linoleico	< 2%	< 2%

A tutti i fini previsti dal DDOP, l'inizio della fase

<p>L'allevatore è obbligato a rilasciare, per i suini avviati alla macellazione, una dichiarazione attestante la conformità alle prescrizioni ed alle condizioni particolari previste dal presente disciplinare.</p> <p>A tal fine, all'atto della spedizione dei suini presso un macello riconosciuto, l'allevatore deve compilare, in triplice copia, un esemplare della dichiarazione i cui supporti cartacei gli sono stati preventivamente forniti dall'organismo abilitato.</p> <p>La dichiarazione identificativa dell'allevatore, prenumerata, e precodificata e da questi datata e sottoscritta attesta l'osservanza delle prescrizioni produttive disposte dal presente disciplinare e, inoltre, è integrata dalla indicazione sintetica dei genotipi utilizzati, del numero dei capi e della relativa destinazione. I criteri e le metodologie di compilazione, gestione, utilizzazione e circolazione delle dichiarazioni sono disciplinate con direttiva dell'organismo abilitato.</p> <p>Una copia della dichiarazione viene rilasciata al macello, una viene trasmessa all'organismo abilitato, secondo modalità stabilite da quest'ultimo e la terza viene conservata agli atti.</p> <p>Gli allevatori sono tenuti a consentire ogni forma di controllo volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi loro derivanti dal presente disciplinare, ivi comprese le ispezioni necessarie</p>	<p>uno (fino a 80 kg. di peso vivo) è fissato a decorrere dal 91° giorno dalla nascita.</p> <p>2.3.8 - Il tenore di amido è determinato con il metodo polarimetrico.</p> <p><b>CERTIFICAZIONE INTERMEDIA (CI) e UNIFICATA DI CONFORMITA' (CUC):</b></p> <p>La conformità rispetto ai requisiti prescritti – origine, rintracciabilità e provenienza comprese - è attestata dagli allevamenti riconosciuti con apposite dichiarazioni denominate CI e CUC redatte, secondo le procedure stabilite dall'organo di controllo, ogni volta che i suini muniti del prescritto tatuaggio di origine (CIN che identifica l'allevamento di nascita) vengono trasferiti ad altro allevamento (CI: certificazione intermedia) od ad uno stabilimento di macellazione (CUC: certificazione unificata di conformità) nell'ambito della zona delimitata.</p> <p><b>CERTIFICAZIONE INTERMEDIA</b></p> <p>2.4 Ogni volta che i suini muniti del tatuaggio vengono trasferiti (in seguito a vendita o per altre ragioni) ad un allevamento diverso da quello di origine - inteso come quello dove il suino è nato ed il cui CIN è riprodotto dal tatuaggio – l'allevamento che effettua il trasferimento in ciascuna delle fasi considerate al punto 1.2 emette la Certificazione Intermedia (CI) secondo il modello di cui in Allegato n° 5.</p> <p>2.4.1- Per ogni singolo trasferimento di suini la CI deve riportare le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) gli elementi di identificazione dell'allevamento di origine e/o di provenienza;</li> <li>b) la distinta dei codici riportati sui tatuaggi apposti sui suini trasferiti, con la specifica indicazione di ogni singola lettera identificativa del mese di nascita degli stessi;</li> <li>c) il numero dei suini trasferiti;</li> <li>d) gli elementi di identificazione dell'allevamento riconosciuto di destinazione;</li> <li>e) l'indicazione del tipo genetico, con riferimento ai requisiti di ammissibilità considerati al punto 2.1;</li> </ul>
---	---

<p>a verificare l' idoneità dei locali e degli impianti e l' osservanza delle prescrizioni produttive.</p>	<p>2.4.2 - La CI viene rilasciata in tre copie, delle quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) l'originale accompagna i suini trasferiti, fino all'allevamento riconosciuto di destinazione;</li> <li>b) una copia è trattenuta e conservata dal certificante;</li> <li>c) una copia è provvisoriamente trattenuta dal certificante e resta a disposizione di IPQ per l'invio periodico all'organismo di controllo secondo le istruzioni di cui in Allegato n° 6.</li> </ul> <p>2.4.3 - Le CI sono rilasciate in modo che l'ordine progressivo della prenumerazione corrisponda all'ordine cronologico di emissione.</p> <p>2.4.4 - In caso di errore materiale nella compilazione della CI, l'allevatore procede all'annullamento del documento, tracciando su di esso una barra trasversale ed apponendovi la dicitura "ANNULLATA". La stessa procedura viene adottata in tutti i casi in cui, per qualsiasi ragione, il certificante intenda unilateralmente invalidare una CI già emessa.</p> <p>2.4.5 - Tutti gli allevamenti che ricevono da altro allevamento suini muniti del codice di origine e che intendono proseguirne l'allevamento ai fini della DOP devono disporre di idonea certificazione intermedia rilasciata nelle forme suindicate.</p> <p>2.4.6 - L'impiego di suini muniti del codice di origine e trasferiti a qualsiasi titolo da altro allevamento privi della corrispondente certificazione intermedia inibisce la relativa utilizzazione ai fini della DOP.</p> <p>2.4.7 - Qualora i suini muniti del codice di origine, ancorché accompagnati da una CI corrispondente, vengano trasferiti presso un allevamento ubicato al di fuori della zona delimitata di cui al punto 1 sussistono le medesime condizioni inibenti indicate al punto 2.4.6.</p> <p>2.4.8 - La CI deve essere rilasciata anche nel caso in cui i suini muniti del codice di origine siano trasferiti presso diversi allevamenti riconosciuti appartenenti o condotti dalla medesima</p>
--	--

impresa.

2.4.9 Nel caso in cui la CI venga rilasciata da un allevamento che a sua volta aveva ricevuto i medesimi suini da altro allevamento riconosciuto, sulla corrispondente certificazione devono essere indicati gli estremi delle CI ricevute, secondo le istruzioni contenute negli Allegati n° 5 e n° 6.

#### **CERTIFICAZIONE UNIFICATA DI CONFORMITA'**

2.5 Ogni singola spedizione di suini avviati alla macellazione per le procedure previste dal DDOP è accompagnata dalla Certificazione Unificata di Conformità (CUC) di cui in Allegato n° 7.

2.5.1 La CUC è redatta e rilasciata con riferimento ad ogni singola consegna di suini e, quindi, integra ogni singolo documento di accompagnamento degli stessi per la consegna al macello.

2.5.2 La CUC attesta che i suini inviati alla macellazione rispondono ai requisiti previsti dal DDOP in relazione all'origine, al tipo genetico, alle diverse procedure di allevamento e che:

- a) i suini certificati sono avviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese: esemplificando, suini nati nel mese di gennaio, tatuati con la corrispondente lettera "T", possono essere certificati a decorrere dal primo giorno del mese di ottobre dello stesso anno; è comunque vietato certificare suini per i quali sia trascorso il quindicesimo mese dalla nascita;
- b) i suini certificati non comprendono verri e scrofe;
- c) i suini certificati costituiscono una partita di peso medio (peso vivo) di Kg. 160 più o meno 10% e, quindi, compreso nell'intervallo corrente tra Kg. 144 e Kg. 176;
- d) i suini certificati sono stati allevati in allevamenti riconosciuti;
- e) i suini certificati sono stati alimentati secondo le prescrizioni del DDOP;
- f) il tipo genetico concorre a definire le caratteristiche ammesse dal DDOP e corrisponde a quello

	<p>indicato nella certificazione stessa;</p> <p>g) (nel caso di allevamento di ingrasso) l'allevamento di origine è quello indicato dal CIN riportato sul tatuaggio;</p> <p>h) La carnosità media delle carcasse ottenibili dalla singola partita di suini certificati rientra nelle classi centrali della griglia EUROP di cui al Reg. (CEE) n.3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine (Allegato 10).</p> <p>2.5.3 La CUC deve essere compilata in ogni sua parte secondo le previsioni del modello di cui in Allegato n° 7. Inoltre, per la relativa compilazione:</p> <p>a) il dichiarante deve essere il titolare, o l'amministratore ovvero il legale rappresentante dell'impresa certificante;</p> <p>b) il numero di suini certificati deve equivalere alla quantità effettiva dei suini inviati al macello e rispondenti ai requisiti del DDOP;</p> <p>c) il macello di destinazione deve coincidere con quello che effettivamente opera l'abbattimento degli animali, con esclusione dei laboratori di sezionamento e di soggetti commerciali non riconosciuti. La sede del macello deve corrispondere all'indirizzo dell'insediamento produttivo riconosciuto dall'organo di controllo per i fini del DDOP;</p> <p>d) nei casi di soccida, la certificazione è rilasciata dal soccidario con l'eventuale indicazione del soccidante;</p> <p>e) l'indicazione dei codici riprodotti sui tatuaggi apposti sui suini deve essere riportata in modo completo;</p> <p>➤ per codice completo si intende quello comprensivo del codice alfa-numerico di identificazione dell'allevamento di origine (CIN), unitamente alla lettera indicativa del mese di nascita dell'animale;</p> <p>➤ è ammessa l'eventuale indicazione di codici e/o di lettere-mese eccedenti rispetto a quelli riprodotti dai tatuaggi, ma non è ammessa la relativa indicazione per difetto;</p>
--	--

- f) il tipo genetico deve essere indicato in modo esauriente, secondo gli schemi di trascrizione indicati dal modello e secondo le istruzioni di cui in allegato 9.1;
- g) la data della CUC deve coincidere con quella indicata sui corrispondenti documenti di accompagnamento al macello;
- h) il timbro dell'azienda deve essere apposto in maniera leggibile ed essere accompagnato dalla firma del dichiarante.

#### 2.5.4 Inoltre:

- a) nel caso in cui, per qualsiasi ragione, i documenti di accompagnamento siano emessi da un soggetto diverso dal certificante, sugli stessi dovrà essere richiamata, in chiaro, l'identificazione anagrafica dell'allevamento di provenienza (inteso come allevamento riconosciuto che conferisce i suini al macello);
- b) l'efficacia della certificazione sussiste anche quando la data appostavi anticipa di non più di due giorni il termine minimo previsto dal disciplinare come età ammissibile (nove mesi dalla nascita), così come identificabile dalla lettera-mese tatuata assieme al codice dell'allevamento di origine, fermo l'obbligo della macellazione dopo il medesimo termine minimo.

2.5.5 I supporti per il rilascio della CUC devono essere utilizzati in ordine progressivo rispetto alla pre numerazione impressavi.

2.5.6 In caso di errore materiale di compilazione, la CUC deve essere annullata con chiarezza, tracciando sul documento una barra trasversale ed apponendovi la dicitura "ANNULLATA". La stessa procedura è adottata in tutte le occasioni in cui si intenda, a qualsiasi titolo, invalidare una CUC emessa, anche nel caso di un eventuale cambio di destinazione.

2.5.7 I supporti per il rilascio della CUC, così come distribuiti dall'organo di controllo, devono essere conservati presso l'indirizzo dell'insediamento produttivo al quale corrisponde il CIN attribuito; nel caso in cui si

	<p>intenda effettuare la conservazione in altro luogo, deve esserne formulata formale richiesta all'I.P.Q. che fornirà un motivato riscontro per iscritto. Copia della eventuale autorizzazione è conservata a cura dell'interessato presso l'insediamento produttivo.</p> <p>2.5.8 Per essere valida ai fini del DDOP, la CUC deve essere rilasciata in modo completo ed in triplice copia.</p> <p>2.5.9 L'originale ed una copia della CUC accompagnano i suini al macello di destinazione. L'ulteriore copia viene trattenuta dal certificante che è tenuto a conservarla fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stata rilasciata la CUC.</p> <p>2.5.10 L'organo di controllo impartisce ulteriori istruzioni ai soggetti interessati in ordine alle modalità di gestione, trattamento e compilazione della CUC in determinati casi specifici.</p>
<p>I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze, e comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di 160 chilogrammi (più o meno 10%).</p> <p>I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e dissanguati secondo le migliori tecniche di produzione, non prima del nono mese dalla nascita.</p> <p>E' esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.</p>	<p><b>3 INVIO DEI SUINI ALLA MACELLAZIONE</b></p> <p>3.1 Gli allevamenti riconosciuti inviano alla macellazione i suini in partite omogenee – univoche per provenienza, vettore e destinazione - muniti della dichiarazione denominata CUC che indica, tra l'altro, la loro destinazione ed il loro numero.</p> <p>3.2 Il peso medio della partita, calcolato mediante la divisione del peso totale della stessa (rilevato e riscontrato al macello) per il numero dei suini inviati alla macellazione e risultante dalla CUC, non deve essere inferiore a kg. 144 e non deve essere superiore a kg. 176.</p> <p>3.3 Per peso, ai fini di cui sopra, intendesi "peso vivo".</p> <p>3.4 L'età del suino al momento della macellazione è rilevata attraverso il riscontro del codice di origine (applicato sulle cosce nell'ambito dei sistemi descritti al punto 2.2), del quale una componente alfabetica costante indica il mese di nascita.</p> <p>3.5 Tra il mese di nascita indicato e la data di macellazione dei suini deve essere trascorso un intervallo non inferiore ai nove mesi compiuti (ad</p>



	<p>esempio, i suini nati nel mese di gennaio possono essere inviati alla macellazione non prima del mese di ottobre).</p> <p>3.6 L'allevamento riconosciuto riporta, in ognuna delle dichiarazioni rilasciate del tipo CI (vedi 2.4) e CUC (vedi 2.5), per esteso il codice di origine dei suini movimentati, completo della lettera che identifica il mese di nascita degli animali; entrambi devono coincidere con il codice apposto con il tatuaggio su entrambe le cosce del singolo animale.</p> <p>3.7 Le carcasse ottenute dalla macellazione delle singole partite omogenee devono ottenere la classificazione come pesanti nelle forme previste dal Reg. CEE n° 3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE del 8/6/2001 e dal D.M. 11/07/2002, e caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.</p>
--	--

## 4. MACELLAZIONE DEI SUINI

La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle regioni Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio.

Nella suddetta zona di provenienza della materia prima hanno sede tutti gli allevamenti dei suini le cui cosce sono destinate alla produzione del prosciutto di Modena e gli stabilimenti di macellazione abilitati alla relativa preparazione, nonché i laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione tutelata.

4.1 Tutti gli stabilimenti di macellazione che intendono macellare suini per ottenere materia prima destinata alla lavorazione secondo le norme previste dal DDOP della DOP Prosciutto di Modena devono essere ubicati nelle seguenti Regioni:

- Emilia – Romagna;
- Lombardia;
- Piemonte;
- Veneto;
- Marche;
- Toscana;
- Umbria;
- Lazio;
- Abruzzo
- Molise.

4.2– Ai fini previsti al punto 4.1 il macello deve richiedere ad IPQ il proprio riconoscimento e l'attribuzione del corrispondente codice di identificazione.

4.3- La richiesta di riconoscimento è formalizzata con l'uso di apposita modulistica predisposta da IPQ, di cui al modello in Allegato n° 11; la domanda deve essere integrata da copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per lo stabilimento oggetto del riconoscimento.

4.4- IPQ verifica la completezza e la congruità dell'istanza di riconoscimento ed emette per ogni singolo soggetto un provvedimento scritto di riconoscimento recante il codice di identificazione attribuito.

4.5- Il codice di identificazione viene attribuito secondo i criteri di zonizzazione territoriale, con gli stabilimenti identificati in base ad ogni singolo insediamento produttivo.

4.6- Il codice di identificazione attribuito viene inserito in uno speciale elenco anagrafico di tutti i macelli riconosciuti, curato e detenuto da IPQ.

#### **4.7 RICONOSCIMENTO, DOTAZIONI E ANAGRAFE DEI MACELLI RICONOSCIUTI**

4.7.1 - Il provvedimento scritto di riconoscimento di cui al punto 4.4 autorizza il macello ad operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.

4.7.1.1 Le procedure di attribuzione del codice di identificazione sono seguite dalla consegna, da parte dell'IPQ, del timbro di riconoscimento del macello costituito con le modalità di cui all'Allegato n. 12, recapitato a domicilio del richiedente secondo le procedure stabilite dall'IPQ medesimo, nel quantitativo richiesto.

4.7.1.2 Il timbro di identificazione del macello (TIM) di cui al punto precedente è prodotto su licenza dell'IPQ e distribuito esclusivamente dallo stesso; i macelli che operano secondo le procedure previste dal Disciplinare sono quindi tenuti ad utilizzare solo timbri loro recapitati da parte dell'IPQ.

4.7.1.3 Esigenze di assegnazione di ulteriori timbri successive al primo invio devono essere segnalate all'IPQ per iscritto e vengono soddisfatte esclusivamente dallo stesso.

4.7.1.4 Tutte le forniture di timbri comportano l'assunzione a carico del richiedente delle spese a tal fine definite dall'IPQ sulla base di apposito tariffario.

4.7.2 - Il riconoscimento e l'attribuzione del codice di identificazione consentono la relativa attivazione, secondo le finalità applicative dal DDOP e quanto di seguito previsto dal presente Manuale.

4.7.3 - Qualsiasi variazione anagrafica rispetto ai dati acquisiti in sede di riconoscimento deve essere comunicata per iscritto dal macello a IPQ per avere efficacia operativa ammissibile nell'ambito delle procedure del DDOP.

4.7.4 - IPQ acquisisce la documentazione pervenuta allo scopo di cui al punto 4.7.6, modifica di conseguenza gli elenchi anagrafici detenuti e conferma all'interessato l'avvenuta variazione dell'originale riconoscimento.

4.7.5 - Le mere variazioni della toponomastica sono

	<p>risolte mediante corrispondente trascrizione nell'elenco di cui al punto 4.6 e la conseguente emissione da parte di IPQ di un nuovo ed adeguato provvedimento di riconoscimento.</p> <p>4.7.6 - Le variazioni della ragione sociale, senza interruzione o variazione dell'attività, vengono risolte nelle forme previste dal punto precedente.</p> <p>4.7.7 - Nel caso di avviamento di una nuova attività produttiva relativa a stabilimenti non riconosciuti, il macello interessato, anche se altrove riconosciuto, propone apposita istanza a IPQ che provvede in proposito replicando tutte le procedure previste al punto 4.</p> <p>4.7.8 - Il macello riconosciuto che cessa la propria attività produttiva ne informa IPQ per iscritto e restituisce al medesimo i timbri a suo tempo ricevuti per l'esercizio della propria attività nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.</p> <p>4.7.9 – Avuta riprova della avvenuta restituzione di timbri e salvo istruzione motivatamente diversa, IPQ cancella il soggetto cessato dall'elenco dei macelli riconosciuti.</p> <p>4.7.10 - Una eventuale ripresa dell'attività presso un insediamento produttivo interessato dalle procedure di cui al punto 4.7.2 comporta la presentazione di nuova istanza di riconoscimento ad IPQ nelle forme e con gli esiti previsti al punto 4. Il codice di riconoscimento è assegnato ex novo se non sussiste la possibilità di ripristinare l'uso del codice pregresso presso il medesimo insediamento produttivo.</p> <p>4.7.11 - I casi di cessazione dell'attività non perfezionati nelle forme previste dai punti 4.7.8 e 4.7.9, così come i casi di temporanea interruzione dell'attività non sono influenti ai fini anagrafici e a quelli regolati dal DDOP, ad eccezione dei casi di sopravvenuta revoca o sospensione, da parte della competente Autorità, della autorizzazione sanitaria alla macellazione.</p> <p>4.7.12 - Nelle circostanze di sospensione o di revoca dell'autorizzazione sanitaria alla</p>
--	--

macellazione, si intende tacitamente sospeso o revocato anche il provvedimento di riconoscimento e, con esso, la licenza d'uso del TIM e l'autorizzazione ad operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.

4.7.13 - La sospensione dell'attività, senza la cessazione della stessa, non determina alcuna movimentazione della posizione anagrafica ai fini del DDOP.

#### **4.8 ADEMPIMENTI DEI MACELLI RISPETTO ALLA CERTIFICAZIONE UNIFICATA DI CONFORMITA' (CUC)**

Tutte le operazioni di seguito descritte avvengono senza eccezioni nell'ambito del territorio delimitato descritto al precedente punto 4.1).

4.8.1 – Per operare ai fini della DOP gli stabilimenti di macellazione riconosciuti devono controllare, per ogni singola consegna di suini adulti certificati :

a) che i suini provengano da un allevamento ubicato nelle seguenti Regioni:

- Emilia – Romagna;
- Lombardia;
- Piemonte;
- Veneto;
- Marche;
- Toscana;
- Umbria;
- Lazio;
- Abruzzo
- Molise.

b) l'esistenza della CUC debitamente sottoscritta e veicolata in originale e copia;

c) la completezza della sua compilazione e dei dati in essa forniti;

d) la rispondenza tra la quantità di suini indicata nella CUC e quella indicata negli altri documenti di accompagnamento;

e) che, in relazione ai documenti di cui il macello dispone, il certificante corrisponda con lo speditore dei suini o che, in caso contrario, sugli altri

documenti di accompagnamento siano apposte le scritture previste al punto 2.5.4.

4.8.2 – Nelle ipotesi in cui non esista corrispondenza tra l'evidenza di fatto, la CUC e/o gli altri documenti di accompagnamento, il macello procede come segue:

- a) qualora il certificante sia diverso dallo speditore e non sussistano le previste scritture sugli altri documenti di accompagnamento, il macello non accetta e non utilizza la CUC per i fini del DDOP;
- b) qualora il numero di suini certificati sia inferiore al numero dei suini effettivamente consegnati nell'ambito della partita in esame, il macello opera ai fini del DDOP solo nel limite massimo del numero di suini dichiarati sulla CUC;
- c) qualora il numero dei suini certificati sia superiore al numero dei suini effettivamente consegnati nell'ambito della partita in esame, il macello, per poter operare ai fini del DDOP, deve richiedere al certificante l'emissione di nuova CUC ed il contestuale annullamento di quella già emessa.

4.8.3 - L'annullamento di una CUC già emessa avviene mediante apposizione sulla medesima di una barra trasversale e della dicitura "ANNULLATA E SOSTITUITA DALLA CUC n°\_\_\_", previa firma del certificante e del macello nei casi previsti dal punto 4.8.2.

4.8.4 - La copia della CUC annullata viene trattenuta dal macello che procede per essa secondo le prescrizioni generali di seguito indicate.

4.8.5 - Il macello conserva gli originali delle CUC separatamente dalle corrispondenti copie, che provvede ad inviare all'organismo di controllo con frequenza mensile, entro il 7° giorno successivo alla fine di ogni mese.

4.8.6 – L'IPQ emette, ogni qual volta necessario, proprie istruzioni per coordinare ed assicurare corrispondenti ed adeguate misure di autocontrollo da parte del macello circa gli adempimenti relativi al trattamento delle certificazioni unificate di conformità.

#### **4.9 ADEMPIMENTI DEI MACELLI RISPETTO AL PESO MEDIO DELLA PARTITA (PESO VIVO)**

4.9.1 - In funzione preliminare rispetto agli altri adempimenti operativi di seguito descritti, il macello controlla che il peso medio (peso vivo) della partita non sia inferiore a kg 144 ovvero che non sia superiore a kg 176.

4.9.2 - Nel caso in cui il macello accerti che i pesi medi desumibili dalla documentazione in suo possesso non siano conformi alle prescrizioni del DDOP, effettuati i necessari riscontri, procede ai fini del Disciplinare solo relativamente ai singoli suini che contribuiscono ad assicurare il peso medio della partita conforme ai limiti indicati dal DDOP. Gli esiti della attività selettiva operata dal macello – previa estrapolazione e storno di un determinato numero di animali - in ogni caso, sono annotati su entrambe le copie della CUC ricevuta, con la seguente dicitura: "RISCONTRATO PESO MEDIO NON CONFORME. AMMESSI AI FINI DEL DDOP N.\_\_\_\_\_ SUINI".

#### **4.10 ADEMPIMENTI DEI MACELLI RISPETTO ALL'ETA' DEI SUINI**

4.10.1 - Il macello verifica che i codici dell'allevamento di origine indicati sulla CUC qualifichino suini con non meno di 9 mesi e con non più di 15 mesi di età.

4.10.2 - Nel caso in cui le scritture inducano nel dubbio o palesino evidenze non ammissibili, il macello rinvia il relativo riscontro in sede di macellazione, mediante verifica dei singoli tatuaggi apposti sulle cosce.

4.10.3 - Il macello non opera ai fini del DDOP relativamente a tutti gli animali che presentano età non conforme.

4.10.4 - Nelle circostanze di cui al punto 4.10.3 il macello appone sulla copia della competente CUC la seguente dicitura: "ACCERTATA NON CONFORMITA' DELL'ETA' PER N.\_\_\_\_\_ SUINI"

4.10.5 L'IPQ emette ogni qual volta necessario proprie istruzioni per coordinare ed assicurare corrispondenti ed adeguate misure di autocontrollo da parte del macello circa gli adempimenti relativi al trattamento delle CUC.

#### **4.11 – ADEMPIMENTI DEI MACELLI RISPETTO ALLO STATO SANITARIO E GENERALE DEI SUINI**

4.11.1 – Il macello subordina la propria operatività ai fini del Disciplinare alla assicurazione che i suini vengano macellati in ottimo stato sanitario ed acquisisce in proposito tutte le attestazioni della competente Autorità Sanitaria.

4.11.2 – Inoltre, nel corso delle operazioni di macellazione ed in funzione dei propri successivi adempimenti ai fini del Disciplinare, il macello accerta:

- a) che siano esclusi verri e scrofe;
- b) il perfetto dissanguamento delle carcasse;
- c) l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, ecc.)

4.11.3 – Nel caso in cui ricorrano le circostanze pregiudizievoli di cui al punto 4.11.2 – lettera c), un tanto deve constare da apposito provvedimento dell'Autorità Sanitaria. In tutti i casi, il macello non procede ai fini del DDOP.

#### **4.12 ADEMPIMENTI DEI MACELLI RISPETTO ALLA VISIBILITA' DEI TATUAGGI DI ORIGINE DEI SUINI**

4.12.1 – Nel corso della macellazione, il macello verifica sempre la visibilità dei tatuaggi apposti dall'allevamento di origine e, per essa: acquisisce con certezza la leggibilità di almeno una cifra del codice di origine (codice alfanumerico di identificazione dell'allevamento di nascita) e, in ogni caso la visibilità della "lettera-mese" (lettera indicativa del mese di nascita del suino).

4.12.2 - Il macello verifica, altresì, che l'insieme del tatuaggio consenta con ragionevole certezza di ricondurre all'uso dei punzoni ufficiali previsti dal DDOP, in quanto a posizionamento dei



	<p>caratteri e/o alla congruità del risultato, effettuando i necessari riscontri con i codici indicati nella CUC competente.</p> <p>4.12.3 - Qualora il macello riscontri che il tatuaggio apposto dall'allevamento di origine è stato annullato con le procedure di cui ai precedenti punti 2.2.4 e 2.2.5, non procede nei successivi adempimenti ai fini dei DDOP con riferimento a tutte le cosce suine recanti il suddetto timbro di annullo.</p> <p>4.12.4 - Allo stesso modo, il macello non procede ai fini del DDOP in tutti i casi in cui non siano riscontrabili i requisiti di visibilità e di riconducibilità dei tatuaggi indicati ai punti 4.12.1 e 4.12.2</p> <p>4.12.5 - Eventuali inconvenienti tecnici, accertati dal certificante prima del rilascio della CUC e preliminarmente rappresentati da IPQ presso il macello, possono essere oggetto di procedimenti correttivi ufficiali in sede di macellazione.</p> <p>4.12.6 - Nei casi in cui al punto 4.12.5 sia il certificante che il macello danno attuazione alle speciali procedure indicate nel protocollo di cui in Allegato n° 13.</p> <p>4.12.7 – Negli stessi casi di cui al punto 4.12.5 il macello può proseguire nelle operazioni di propria competenza per i fini del DDOP solo dopo che sono state interamente soddisfatte le prescrizioni contemplate dal medesimo protocollo di cui al punto precedente.</p> <p>4.12.8 – L’Organo di controllo può emettere proprie istruzioni per l’implementazione del sistema di visibilità/leggibilità dei tatuaggi rispetto ai requisiti minimi di riconducibilità indicati al punto 4.12.1</p> <p>Gli esiti della attività selettiva effettuata in autocontrollo dal macello secondo i criteri di cui ai punti precedenti sono documentati e fatti constare attuando le procedure descritte nel protocollo in Allegato 14.</p>
	<p><b>4.13 ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA MACELLAZIONE DEI SUINI ED ALLA CONFORMITA' DELLE COSCE FRESCHE</b></p>

<p>La coscia fresca deve avere per base ossea il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa tarsiche.</p> <p>Le cosce dei suini impiegate per la preparazione del Prosciutto di Modena devono essere di peso sufficiente a far conseguire un peso, a fine stagionatura, non inferiore ai sette chilogrammi.</p> <p>Lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (sottonoce), con la coscia e la relativa faccia esterna poste sul piano orizzontale, non deve essere inferiore a 15 millimetri, cotenna compresa, in funzione della pezzatura.</p> <p>La giusta consistenza del grasso è stimata attraverso la determinazione del numero di jodio e/o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni</p>	<p>4.13.1 L'attività di macellazione comprende tutte le operazioni intercorrenti dallo stordimento dei suini alla eviscerazione e ottenimento delle loro carcasse</p> <p>4.13.2 Per la preparazione delle cosce (rifilatura), il macello procede al sezionamento delle cosce posteriori in modo da conferire alle stesse la conformazione che caratterizza il prosciutto a DOP a stagionatura ultimata: forma a pera, con esclusione del piedino, ottenuta con la eliminazione dell'eccesso di grasso mediante rifilatura e asportazione di parte della cotenna e del grasso di copertura, anche oltre la cosiddetta corona, ma senza scopertura della parte prossima al gambo; in ogni caso la scopertura non dovrà essere superiore a cm.19 per le cosce fresche di peso inferiore a 11 Kg. circa ed a cm.21 per le cosce fresche di peso superiore a 11 Kg. Circa; la misurazione deve essere effettuata verticalmente a partire dalla testa del femore.</p> <p>4.13.3 Il macello opera, ai fini del DDOP, solo su cosce fresche rifilate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) di peso sufficiente a far conseguire un peso, a fine stagionatura, non inferiore a 7 chilogrammi;</li> <li>b) caratterizzate da uno spessore del grasso della parte esterna, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (sottonoce), non inferiore ai 15 millimetri, cotenna compresa, in funzione della pezzatura;</li> <li>c) che presentano una copertura di grasso tale, in ogni caso, da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante;</li> <li>d) prive delle cause di inidoneità di cui al successivo Allegato n. 21.</li> </ul> <p>4.13.4 Il macello verifica che le cosce suine fresche presentino una idonea consistenza del grasso. A tutti gli effetti del DDOP il controllo ufficiale per l'accertamento di una non conforme consistenza del grasso, avviene mediante la determinazione del numero di jodio e/o del contenuto in acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed</p>
--	---

<p>singola coscia il numero di jodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%.</p> <p>Sono escluse le cosce provenienti da suini con miopatie conclamate (PSE, DFD, postumi evidenti di pregressi processi flogistici e traumatici, ecc.), accertate obiettivamente e certificate, al macello, da un medico veterinario.</p> <p>Dopo la macellazione, le cosce suine non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Per refrigerazione si intende che le cosce suine devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna variabile tra - 1 grado C° e + 4 gradi C°.</p>	<p>esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia.</p> <p>4.13.5 Sono ammessi valori pari od inferiori a 70 per il numero di jodio ed al 15% per il contenuto in acido linoleico. I metodi di campionamento ed analitici sono indicati nell'Allegato n. 15.</p> <p>4.13.6 Ai fini delle procedure previste dal DDOP e, in ogni caso, qualora intervengano, eventuali contestazioni tra macello ed allevamento circa la sussistenza dei requisiti dei suini certificati devono essere formalizzate entro cinque giorni dalla macellazione, al netto delle giornate festive.</p> <p><b>4.14 ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA APPOSIZIONE DEL TIM</b></p> <p>4.14.1 Sulle cosce che risultano conformi al DDOP, il macello appone il proprio timbro di identificazione così come assegnatogli dall'I.P.Q. in sede di riconoscimento.</p> <p>4.14.2 Tale timbro, impresso a fuoco sulla cotenna e apposto in modo ben visibile ed inamovibile, certifica la piena sussistenza dei requisiti di conformità.</p> <p><b>4.15 ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA CONSERVAZIONE DELLE COSCE FRESCHE</b></p> <p>4.15.1 Le cosce suine fresche munite del timbro di identificazione del macello devono essere conservate esclusivamente mediante refrigerazione con il fine di assicurare una temperatura interna ricompresa tra -1°C e +4°C.</p> <p>4.15.2 Tale condizioni devono essere rispettate anche durante le successive fasi di trasporto e fino alla consegna.</p> <p><b>4.16 ADEMPIMENTI RELATIVI AL RILASCIO DELLA DICHIARAZIONE CUMULATIVA DEL MACELLO (DCM)</b></p> <p>4.16.1 L'attività di macellazione si sviluppa ed è documentata in relazione alle partite di suini aventi i requisiti prescritti che sono macellate ai fini della DOP nel corso della medesima giornata.</p> <p>4.16.2 Per "giornata di macellazione" si intende,</p>
--	---

<p>Non è ammessa la lavorazione di cosce suine che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 o da oltre 120 ore.</p> <p>Sulle cosce suine fresche munite del timbro o dei timbri apposti dall'allevatore e pervenutigli con copia delle dichiarazioni di cui sopra, accertatane la corrispondenza ai requisiti indicati nella precedente scheda B, il macellatore è tenuto ad apporre un timbro indelebile impresso a fuoco.</p> <p>Il timbro di cui al punto precedente riproduce il codice di identificazione del macello presso il quale è avvenuta la macellazione ed è impresso sulla cotenna.</p> <p>Il macellatore è tenuto ad accompagnare ogni singola partita di cosce fresche sulle quali ha apposto il timbro con un esemplare o una copia dalla dichiarazione ottenuta nelle forme previste dal presente disciplinare di produzione.</p>	<p>conseguentemente, l'associazione tra l'univoca descrizione identificativa delle partite di suini macellate nel medesimo giorno e la data delle operazioni corrispondenti che hanno luogo presso un determinato stabilimento di macellazione riconosciuto.</p> <p>4.16.3 I macelli documentano la propria attività di macellazione con l'emissione di una Dichiarazione Cumulativa del Macello (di seguito: DCM) che richiama origine, provenienza, numero ed età dei suini conformi ricevuti e macellati, relativamente ad ogni partita utilizzata per ogni singola giornata di macellazione. Essa attesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) la destinazione finale delle cosce suine fresche;</li> <li>b) il numero delle stesse;</li> <li>c) l'elenco degli allevamenti di provenienza, con gli estremi delle relative CUC e la quantità dei suini con ognuna di esse certificati, unitamente alla elencazione dei corrispondenti allevamenti di origine;</li> <li>d) la data di macellazione delle partite di suini certificate ed elencate nella DCM;</li> <li>e) il numero dei suini macellati con riferimento ad ogni singola partita.</li> </ul> <p>4.16.4 La DCM soddisfa i requisiti di cui al punto che precede, mediante l'elencazione di tutte le partite macellate in una medesima giornata di macellazione, del numero dei suini (ricevuti e macellati con esiti di conformità), degli allevamenti di provenienza, delle CUC corrispondentemente rilasciate e dei codici di origine indicati sulle stesse e richiamati sulle cosce, nonché della data di macellazione. Tale DCM, priva delle indicazioni di cui alle lettere a) e b) del punto 4.16.3, documenta l'attività di macellazione ai fini della DOP e viene emessa in modo univoco ed onnicomprensivo secondo le istruzioni emanate dall'organo di controllo che dispone, inoltre, le modalità per l'invio periodico – presso di sé, a cura del macello – di tutte le DCM rilasciate dal macello in un dato periodo, integrate dalla copia delle CUC corrispondentemente elencate. Il macello è tenuto ad attenersi alle istruzioni in proposito impartite dall'organo di controllo.</p>
---	--

Qualora la dichiarazione originariamente rilasciata dall'allevatore si riferisca a suini le cui cosce vengono destinate a diversi "prosciuttifici" e, comunque, a separate forniture, il macellatore è tenuto ad accompagnare ogni singola consegna di cosce fresche con copia della dichiarazione stessa, allegata ad un documento riepilogativo di sintesi od altri documenti comunque richiesti dall'organismo abilitato.

4.16.5 La DCM attesta la conformità di origine e provenienza, caratteristiche ed età dei suini, nonché l'effettiva consistenza numerica delle partite sottoposte a macellazione con esiti di conformità.

4.16.6 Copia della DCM, denominata DCM-copia così come di seguito indicato è rilasciata su apposito stampato nel modello di cui all'Allegato n.16 e con i requisiti di compilazione ivi previsti, di volta in volta completata con l'indicazione del luogo di destinazione (laboratorio di sezionamento o prosciuttificio) e la quantità di cosce inviate a destinazione per i fini della lavorazione del "Prosciutto di Modena", accompagna ogni singola spedizione di cosce da utilizzare ai fini della lavorazione per la medesima DOP. Ogni DCM è coordinata con il corrispondente documento di accompagnamento descrittivo della singola consegna – secondo apposite istruzioni impartite da IPQ – con l'indicazione del peso e del numero complessivo delle cosce fornite ai fini della DOP ad un determinato produttore riconosciuto.

4.16.7 Copia della DCM rilasciata in modo univoco (DCM-base) e copia di ogni DCM emessa per ogni singola consegna di cosce fresche (DCM-copia) sono conservate a cura del macello che le rilascia e presso lo stabilimento riconosciuto di destinazione fino al 31 dicembre del terzo anno successivo alla data di rilascio. Il macello è tenuto ad adempiere alle presenti prescrizioni ed a tutte le istruzioni in proposito impartite dall'organo di controllo.

#### **4.17 CIRCOSTANZE PARTICOLARI**

4.17.1 Le cosce suine fresche conformi a quanto previsto dal DDOP e munite del timbro di identificazione possono essere avviate presso i prosciuttifici anche da laboratori di sezionamento riconosciuti secondo la disciplina disposta al successivo capitolo.

4.17.2 Nella circostanza in cui il macello acquisti cosce fresche già munite del timbro di identificazione apposto da altro macello riconosciuto, al fine della successiva lavorazione nell'ambito del DDOP, si applicano le norme procedurali previste a carico dei laboratori di sezionamento riconosciuti di cui al

	<p>successivo capitolo.</p> <p>4.17.3 Ai fini delle prescrizioni del presente § 4 e dell'ordinato sviluppo della propria attività di autocontrollo, il macello procede nell'esecuzione dei propri adempimenti anche in osservanza delle istruzioni e secondo le procedure contenute nell'Allegato n.14.</p>
--	---

## 5. LABORATORI DI SEZIONAMENTO

La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle regioni Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio.

Nella suddetta zona di provenienza della materia prima hanno sede tutti gli allevamenti dei suini le cui cosce sono destinate alla produzione del prosciutto di Modena e gli stabilimenti di macellazione abilitati alla relativa preparazione, nonché i laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione tutelata.

I laboratori di sezionamento eventualmente riconosciuti soggiacciono agli stessi obblighi del macello disposti dal presente disciplinare ed integrano la documentazione prevista con fotocopia dei documenti che, ai sensi della vigente normativa amministrativa e sanitaria, hanno accompagnato il trasferimento delle mezzene o degli altri tagli da un altro dei macelli comunque riconosciuti.

### 5.1 PRINCIPI GENERALI

5.1.1 I laboratori di sezionamento che operano ai fini del DDOP sono ubicati nelle seguenti Regioni:

- Emilia-Romagna
- Veneto
- Lombardia
- Piemonte
- Molise
- Umbria
- Toscana
- Marche
- Abruzzo
- Lazio

5.1.2 I laboratori di sezionamento, per operare ai fini predetti, richiedono all'I.P.Q., utilizzando il modello in allegato n. 17, uno specifico riconoscimento e l'attribuzione del corrispondente codice di identificazione depositando, contestualmente, la documentazione sanitaria in corso di validità che ne autorizza l'esercizio.

### 5.2 NORME ANAGRAFICHE PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO

5.2.1. L'I.P.Q. riceve l'istanza e, dopo averne verificato la completezza e congruità, attribuisce apposito codice di identificazione al richiedente, inserendolo in uno specifico elenco. Il riconoscimento è comunicato con provvedimento scritto.

5.2.2. Qualsiasi variazione anagrafica del laboratorio di sezionamento riconosciuto ai dati acquisiti in sede di richiesta, deve essere notificata per iscritto all'I.P.Q. per avere efficacia operativa ai fini delle procedure previste dal DDOP.

5.2.3. L'I.P.Q. prende atto della pervenuta documentazione e modifica conseguentemente gli elenchi da esso detenuti notificando all'interessato l'avvenuta variazione del precedente riconoscimento.

	<p>5.2.4. In caso di avviamento di nuova attività produttiva priva di riconoscimento, il laboratorio di sezionamento interessato propone apposita istanza e l'I.P.Q. provvede all'attribuzione di un nuovo codice di identificazione, replicando tutte le procedure di cui al precedente punto 5.2.1.</p> <p>5.2.5. Il laboratorio di sezionamento riconosciuto che cessa la propria attività produttiva informa l'I.P.Q. per iscritto ai fini del DDOP.</p> <p>5.2.6. L'I.P.Q. provvede a cancellare il soggetto dall'elenco dei laboratori di sezionamento riconosciuti.</p> <p>5.2.7. In tutte le circostanze di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, si intende sospeso o revocato il provvedimento di riconoscimento e, con esso, l'autorizzazione ad operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.</p> <p>5.2.8. Un'eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo comporta la presentazione di apposita nuova istanza di riconoscimento ed una conseguente attribuzione di nuovo codice, fatta salva la possibilità di ripristinare l'uso del codice pregresso in favore della medesima azienda e nel quadro dello stesso insediamento produttivo.</p> <p>La sospensione dell'attività - senza la cessazione della stessa - non dà titolo ad alcuna movimentazione della posizione anagrafica.</p>
	<p><b>5.3 ADEMPIMENTI DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO</b></p> <p>5.3.1 Il laboratorio di sezionamento interagente deve verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ogni singola consegna di cosce operata dal macello sia accompagnata dalla corrispondente DCM;</li> <li>• tutte le cosce ricevute siano contraddistinte dal timbro di certificazione del macello;</li> <li>• esista corrispondenza quantitativa tra le indicazioni della DCM, i correnti documenti di trasporto e le quantità effettivamente consegnate.</li> </ul>



	<p>5.3.2 Il laboratorio di sezionamento opera la preparazione delle cosce suine fresche rifilate procedendo dai tagli ricevuti dal macello e verificando la sussistenza di tutti i requisiti indicati al precedente punto 4.13.</p> <p>5.3.3 Il laboratorio di sezionamento interagente utilizza le cosce suine fresche già munite del timbro di identificazione del macello per i fini del Disciplinare, inviandole ai prosciuttifici con l'originale della DCM ricevuta dal macello e contenente tutte le indicazioni relative alle competenti certificazioni e della data di macellazione (firmata e datata dal macello), ad eccezione della partita relativa alla destinazione.</p> <p>5.3.4 Il laboratorio di sezionamento completa a sua volta, timbrandola, firmandola e datandola, la DCM medesima, per la parte relativa alla destinazione finale delle cosce, con conseguente certificazione di tutti i requisiti di idoneità delle cosce trasmesse al prosciuttificio.</p> <p>5.3.5 Qualora le cosce fresche siano destinate ad una pluralità di prosciuttifici, il laboratorio riproduce tante copie della DCM quante sono le destinazioni, annotando per ciascuna di esse il numero effettivo delle cosce fresche inviate.</p> <p>5.3.6 Il laboratorio di sezionamento trattiene presso di sé, fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello di compilazione del documento, copia di ogni DCM completata e utilizzata ed è comunque tenuto ad osservare tutte le istruzioni impartite dall'organo di controllo in esecuzione delle presenti prescrizioni.</p>
--	---

## 6. PROSCIUTTIFICI

La zona tipica di produzione del prosciutto di Modena, corrisponde alla particolare zona collinare insistente sul bacino oroidrografico del fiume Panaro e sulle valli confluenti, e che, partendo dalla fascia pedemontana, non supera i 900 metri di altitudine comprendendo i territori dei seguenti Comuni: Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzone, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montano, Monteveglio, Savigno, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle, Castel d'Aiano, Bazzano, Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Canossa (già Ciano d'Enza), Viano, Castelnuovo Monti.

Nella zona di cui al precedente comma devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione (prosciuttifici) e devono quindi svolgersi tutte le fasi della trasformazione della materia prima, previste dal presente disciplinare fino alla stagionatura completa.

### 6.1 PRINCIPI GENERALI

- 6.1.1 Il prosciuttificio che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP può essere situato unicamente nella zona tipica di produzione comprendente i territori dei comuni di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzone, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montano, Monteveglio, Savigno, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle, Castel d'Aiano, Bazzano, Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Ciano d'Enza (ora Canossa), Viano, Castelnuovo Monti.
- 6.1.2 Il prosciuttificio che intende operare per i fini predetti deve formalizzare apposita istanza all'I.P.Q. utilizzando, a tal fine, il modello in Allegato n. 18 integrato da:
- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato;
  - dichiarazione attestante la sede dello stabilimento e la relativa capacità produttiva;
  - copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità e in conformità alle norme vigenti in materia.
- 6.1.3 L'I.P.Q. acquisita l'istanza, dispone apposito sopralluogo per la verifica della congruità e ammissibilità della richiesta e, in particolare, della sussistenza dei seguenti requisiti:
- locale per il ricevimento ed il primo trattamento delle cosce suine;
  - celle dotate di apparecchiature o sistemi idonei a mantenere l'umidità e la temperatura ai livelli prescritti dalle norme vigenti per le fasi di salagione e riposo;
  - altri locali indipendenti per le operazioni di stagionatura, muniti di superfici finestrate tali da consentire una opportuna ventilazione ed un adeguato ricambio dell'aria. Tali locali possono essere muniti di attrezzature idonee

	<p>a mantenere il giusto equilibrio e le caratteristiche termiche e igrometriche proprie dell'ambiente.</p> <p>6.1.4. Verificata la documentazione ed effettuato il sopralluogo, l'I.P.Q. adotta specifico provvedimento di riconoscimento del prosciuttificio o di diniego motivato del riconoscimento stesso.</p> <p>6.1.5. Contestualmente al provvedimento di riconoscimento l'I.P.Q. attribuisce al prosciuttificio il codice di identificazione del produttore, disponendone l'iscrizione in apposito elenco anagrafico di tutti i prosciuttifici riconosciuti detenuto dall'I.P.Q. stesso. Il codice di identificazione è costituito da almeno due numeri.</p> <p>6.1.6. Eventuali interventi che apportino modifiche alla capacità produttiva e/o alle caratteristiche strutturali del prosciuttificio riconosciuto devono essere notificati all'I.P.Q. affinché lo stesso possa procedere a sopralluoghi volti a verificare il mantenimento dei requisiti di idoneità del prosciuttificio medesimo ai fini del riconoscimento.</p> <p>6.1.7. A seconda delle circostanze si applicano le procedure di cui al precedente punto 6.1.3.</p>
	<p><b>6.2 NORME ANAGRAFICHE</b></p> <p>6.2.1 I numeri che compongono il codice di identificazione attribuito dall'I.P.Q. sono parte integrante del contrassegno della DOP e a tal fine identificano permanentemente il produttore, intendendosi per tale l'azienda presso la quale o nell'interesse della quale avviene l'apposizione del contrassegno medesimo.</p> <p>6.2.2 L'attribuzione del codice di riconoscimento consente al prosciuttificio di operare per i fini del DDOP contestualmente alla consegna da parte dell'IPQ di quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- registro per la trascrizione delle informazioni essenziali alla identificazione delle singole operazioni ai fini della lavorazione nell'ambito del DDOP e la conseguente identificazione dei lotti;</li> </ul>

	<p>- timbro a fuoco recante il sigillo per la identificazione delle cosce suine fresche avviate dal prosciuttificio alla lavorazione ai fini del conseguimento della DOP.</p> <p>6.2.3. Il registro è costituito secondo il modello in Allegato n. 19 che illustra anche le relative modalità di compilazione e di utilizzazione; il sigillo è invece costituito da un timbro a fuoco, raffigurante le lettere Pm (P maiuscola e m minuscola) di misure prestabilite, seguite dalla indicazione del mese e dell'anno di inizio lavorazione. Le modalità di costituzione del sigillo e le relative procedure di distribuzione e ritiro sono indicate in Allegato n. 20.</p> <p>6.2.4. Qualsiasi variazione anagrafica del prosciuttificio riconosciuto rispetto ai dati acquisiti in sede di richiesta, deve essere notificata per iscritto all'I.P.Q. per avere efficacia operativa ai fini delle procedure previste dal DDOP.</p> <p>6.2.5. L'I.P.Q. prende atto della pervenuta documentazione e modifica conseguentemente gli elenchi da esso detenuti notificando all'interessato l'avvenuta variazione del precedente riconoscimento.</p> <p>6.2.6. In caso di avviamento di nuova unità produttiva priva di riconoscimento, il prosciuttificio interessato propone apposita istanza e l'I.P.Q. provvede al riconoscimento secondo le procedure di cui al precedente punto 6.1.</p> <p>6.2.7. Il prosciuttificio riconosciuto che cessa la propria attività produttiva informa l'I.P.Q. per iscritto e restituisce al medesimo tutto il materiale da esso ricevuto per l'esercizio della propria operatività nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.</p> <p>6.2.8. L'I.P.Q. provvede a cancellare il soggetto dall'elenco dei prosciuttifici riconosciuti una volta avuta riprova dell'avvenuta restituzione di quanto sopra (salvo diversa istruzione).</p> <p>6.2.9. Un'eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo - già</p>
--	--

	<p>interessato da una intervenuta cessazione - comporta la presentazione di apposita nuova istanza di riconoscimento ed una conseguente attribuzione di nuovo codice, fatta salva la possibilità di ripristinare l'uso del codice pregresso in favore della medesima azienda e nel quadro dello stesso insediamento produttivo.</p> <p>6.2.10. La sospensione dell'attività - senza la cessazione della stessa - non dà titolo ad alcuna movimentazione della posizione anagrafica.</p> <p>6.2.11. Qualora la sospensione della attività per i fini del DDOP si protragga per oltre dodici mesi continuativi, il prosciuttificio deve presentare all'I.P.Q. nuova apposita istanza replicando le stesse procedure di cui al precedente punto 6.1.</p>
	<p><b>6.3 ADEMPIMENTI DEI PROSCIUTTIFICI</b></p> <p>6.3.1 Per ogni singola consegna di cosce suine fresche nell'ambito del DDOP, il prosciuttificio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) accerta che la spedizione sia stata effettuata da macello o laboratorio di sezionamento riconosciuto, localizzato in una delle Regioni di cui ai precedenti punti 4.1 e 5.1;</li> <li>b) accerta che il timbro di identificazione sulle cosce corrisponda a quello attribuito allo stabilimento di macellazione e che sia stato apposto con l'uso di strumento ufficiale;</li> <li>c) accerta che esista la DCM compilata in ogni sua parte ed eventualmente completata e sottoscritta anche dal laboratorio di sezionamento.</li> </ul> <p>6.3.2 Nelle circostanze di verifica suindicate, la non rispondenza anche di uno solo dei requisiti suddetti non consente la prosecuzione della lavorazione ai fini del DDOP, salvo la circostanza in cui eventuali omissioni nella compilazione della DCM vengano sanate entro il termine di 48 ore.</p> <p>6.3.2.1 Qualora il numero delle cosce fresche effettivamente consegnate ai fini della DOP</p>

	<p>fosse superiore a quello indicato nella corrispondente DCM e non intervenissero integrazioni della documentazione ai sensi di quanto previsto al punto precedente, il prosciuttificio opera esclusivamente su un numero di cosce fresche coincidente con quello stesso indicato nella DCM.</p> <p>6.3.2.2 Qualora il numero delle cosce fresche effettivamente consegnate ai fini della DOP fosse inferiore a quello indicato nella corrispondente DCM, il prosciuttificio dà atto della circostanza sulla copia della DCM di propria competenza.</p> <p>6.3.3 Espletati gli accertamenti di cui sopra, il prosciuttificio esamina le singole cosce suine fresche che compongono la partita in fase di consegna, verificando preliminarmente che le stesse:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) rechino il timbro di identificazione del macello chiaramente riconducibile al relativo codice;</li><li>b) rechino il tatuaggio di identificazione dell'allevamento di origine apposto con l'uso di punzoni ufficiali, con i requisiti di leggibilità indicati al precedente punto 4.12.1, ovvero il segno della attuazione delle specifiche procedure di cui al precedente punto 4.12.6 e descritte nell'Allegato n. 13, verificando altresì che sulla DCM siano indicati unicamente allevamenti di origine e di provenienza ricompresi nelle zone di cui al punto 4.1;</li><li>c) rechino una lettera-mese indicante una età conforme dei suini;</li><li>d) presentino i requisiti di taglio e preparazione stabiliti al precedente punto 4.13.2;</li><li>e) presentino le condizioni di temperatura ricomprese nei limiti indicati al precedente punto 4.13.8;</li><li>f) non presentino i requisiti di idoneità tecnico-qualitativa considerati nell'Allegato n. 21.</li></ul>
--	---

Non è ammessa la lavorazione di cosce suine che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 o da oltre 120 ore.

- 6.3.4 Il prosciuttificio può apporre il sigillo solo sulle cosce per le quali sia stata accertata la completa corrispondenza a tutti i requisiti indicati nel precedente punto 6.3.3 ed a condizione che tale operazione avvenga non prima di 24 ore e non oltre 120 ore (continuative) dalla data di macellazione apposta sulla DCM, computando - a tal fine - non meno di 1 giorno e non più di 5 giorni dalla data medesima.
- 6.3.5. Il sigillo deve essere apposto in posizione tale da non sovrapporsi al timbro del macello e al tatuaggio dell'allevamento di origine; deve risultare visibile permanentemente e deve comunque essere apposto prima della salagione.
- 6.3.6. Nella eventualità di errori materiali o di problemi tecnici nella apposizione del sigillo, è ammessa la ripetizione delle operazioni medesime, limitatamente ai quantitativi di sigilli oggetto del pregiudizio. Tale ripetizione, riproponibile in qualsiasi fase della lavorazione, deve essere preventivamente richiesta all'I.P.Q. ed effettuata alla costante presenza di un suo incaricato dopo che questi abbia svolto tutte le verifiche ritenute opportune.
- 6.3.7. Ultimate le operazioni di cui ai punti precedenti, ad avvenuta apposizione del sigillo, il prosciuttificio predispone idoneo **Documento di Omologazione (DO)** ai fini del DDOP secondo il modello in Allegato n. 22. Il DO deve essere predisposto entro il giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferisce.
- 6.3.8. Tale documento deve essere compilato in modo corretto ed in ogni sua parte e contiene tutti i dati identificativi della partita di cosce fresche ricevuta e, in particolare, gli estremi del macello riconosciuto (e dell'eventuale laboratorio di sezionamento) dal quale essa proviene, gli estremi della documentazione sanitaria/amministrativa di accompagnamento, gli estremi (n° progressivo e data) della DCM di riferimento, il numero complessivo delle cosce fresche munite del timbro di identificazione del macello che deve coincidere con quello riportato nella corrispondente DCM. Il produttore

	<p>specifica il numero delle cosce fresche che ha provveduto a munire del sigillo, nonché il numero delle cosce fresche non sottoposte a tale operazione, distinguendo, tra queste ultime, il numero di cosce fresche trattenute, quello delle cosce fresche rese al macello e quello delle cosce fresche trasferite ad altro prosciuttificio. Il DO equivale alla certificazione della idoneità, rispetto alle prescrizioni del DDOP, con esclusivo riferimento alle cosce fresche sulle quali è stato apposto il sigillo.</p> <p>6.3.9. L'I.P.Q. distribuisce a tutti i prosciuttifici riconosciuti un'adeguata quantità di supporti omogenei per il rilascio del DO tenendo, di tale operazione, adeguata registrazione.</p> <p>6.3.10. Il DO viene compilato in originale e copia 6 con numerazione progressiva avuto riguardo alla cronologia delle operazioni.</p> <p>6.3.11. L'originale del DO viene trattenuto presso il prosciuttificio, insieme con le corrispondenti DCM, a disposizione dell'I.P.Q., che lo ritira compilato secondo le procedure in vigore.</p> <p>6.3.12. Qualora il prosciuttificio riscontrasse, successivamente all'avvenuta apposizione del sigillo ed alla compilazione del DO, cosce fresche che presentino, a qualsiasi titolo, condizioni di non conformità, provvede all'asportazione dei sigilli informando di un tanto l'I.P.Q. in via formale mediante il modello in Allegato n. 23.</p>
<p>Il procedimento per la lavorazione delle cosce suine fresche corrispondente alle prescrizioni e ai requisiti già indicati nel presente disciplinare è illustrato di seguito, mediante la elencazione delle diverse fasi del procedimento produttivo.</p> <p>La lavorazione del prosciutto di Modena prevede 8 fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Isolamento</li> <li>2) Raffreddamento</li> <li>3) Rifilatura</li> <li>4) Salagione</li> <li>5) Riposo</li> <li>6) Lavaggio</li> <li>7) Asciugamento</li> <li>8) Stagionatura</li> </ol>	<p><b>6.4 FASI DI LAVORAZIONE</b></p> <p>6.4.1 La lavorazione per i fini del DDOP avviene mediante le seguenti fasi ed operazioni presso il macello/L.S.:</p> <p>a) <b>Isolamento:</b> il maiale, dal quale si ricava la coscia fresca da impiegare nella preparazione del prosciutto di Modena deve essere: sano, di razza bianca, alimentato nel trimestre precedente la macellazione con sostanze tali da limitare l'apporto di grassi ad una percentuale inferiore al 10%, riposato e a digiuno. Dopo la macellazione si procede al sezionamento della coscia, quindi il suo inoltro presso lo</p>



## ISOLAMENTO

Il maiale, dal quale si ricava la coscia fresca da impiegare nella preparazione del prosciutto di Modena deve essere: sano, di razza bianca, alimentato nel trimestre precedente la macellazione con sostanze tali da limitare l'apporto di grassi ad una percentuale inferiore al 10%, riposato e a digiuno. Dopo la macellazione si procede al sezionamento della coscia, quindi al suo inoltro presso lo stabilimento di produzione dove viene subito sottoposta ai necessari controlli.

## RAFFREDDAMENTO

Le cosce fresche ritenute idonee vengono sistemate in apposita cella, dove sostano per il periodo necessario a consentire il raggiungimento di una temperatura delle carni attorno agli 0 gradi centigradi; in tal modo la carne raggiunge la giusta consistenza ed una uniforme temperatura, facilitando così la successiva operazione di salagione in quanto una coscia troppo fredda assorbirebbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda potrebbe subire fenomeni di deterioramento.

## RIFILATURA

La fase di rifilatura consiste nell'asportare grasso e cotenna in modo da conferire al prosciutto la classica forma tondeggiate a "pera". La rifilatura oltre a conferire il taglio tipico consente:

- a) di correggere eventuali imperfezioni del taglio
- b) di agevolare il verificarsi di condizioni ottimali per la successiva penetrazione del sale
- c) di identificare eventuali condizioni tecniche pregiudizievoli ai fini della successiva lavorazione.

Le cosce impiegate per la produzione del prosciutto di Modena non devono subire alcun trattamento ad eccezione della refrigerazione.

## SALAGIONE

Le cosce rifilate vengono quindi sottoposte alla salagione, effettuata con il seguente procedimento:

Le cosce vengono asperse con sale, in modo che venga coperta sia la superficie esposta del lato interno che la cotenna. Per

stabilimento di produzione dove viene subito sottoposta ai necessari controlli.

b) **Raffreddamento:** le cosce fresche ritenute idonee vengono sistemate in apposita cella, dove sostano per il periodo necessario a consentire il raggiungimento di una temperatura delle carni attorno agli 0 gradi centigradi; in tal modo la carne raggiunge la giusta consistenza ed una uniforme temperatura, facilitando così la successiva operazione di salagione in quanto una coscia troppo fredda assorbirebbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda potrebbe subire fenomeni di deterioramento.

c) **Rifilatura:** la fase di rifilatura consiste nell'asportare grasso e cotenna in modo da conferire al prosciutto la classica forma tondeggiate a "pera". La rifilatura oltre a conferire il taglio tipico consente:

- di correggere eventuali imperfezioni del taglio
- di agevolare il verificarsi di condizioni ottimali per la successiva penetrazione del sale
- di identificare eventuali condizioni tecniche pregiudizievoli ai fini della successiva lavorazione.

Le cosce impiegate per la produzione del prosciutto di Modena non devono subire alcun trattamento ad eccezione della refrigerazione.

presso il prosciuttificio:

d) **Salagione:** le cosce rifilate vengono quindi sottoposte alla salagione, effettuata con il seguente procedimento: le cosce vengono asperse con sale, in modo che venga coperta sia la superficie esposta del lato interno che la cotenna. Per questa operazione la coscia rimane adagiata su un piano orizzontale. Preliminarmente o contemporaneamente le cosce sono massaggiate con procedimenti manuali o meccanici onde predisporre la carne al ricevimento del sale e verificarne, con opportune pressioni puntuali, il perfetto dissanguamento.

Per la salagione viene utilizzato cloruro di sodio, con esclusione di procedimenti di affumicatura. Mantenuite sempre su un piano orizzontale, le cosce salate vengono sistemate in apposita cella, detta di "primo sale", dove

questa operazione la coscia rimane adagiata su un piano orizzontale.

Preliminarmente o contemporaneamente le cosce sono massaggiate con procedimenti manuali o meccanici onde predisporre la carne al ricevimento del sale e verificarne, con opportune pressioni puntuali, il perfetto dissanguamento.

Per la salagione viene utilizzato cloruro di sodio, con esclusione di procedimenti di affumicatura.

Mantenute sempre su un piano orizzontale, le cosce salate vengono sistemate in apposita cella, detta di "primo sale", dove rimangono per un periodo variabile tra i 5 e i 7 giorni ad una temperatura oscillante tra 0 e 4 gradi centigradi e con una umidità relativa che varia tra 80% e 90%.

Trascorso tale periodo, le cosce vengono prelevate dalla cella, il sale residuale viene asportato dalla superficie, viene ripetuto il massaggio e, infine, viene ripetuta l'aspersione con ulteriore sale, secondo le modalità descritte.

Riposte in cella, detta di "secondo sale", le cosce salate vi rimangono per ulteriori 12/15 giorni cioè fino a compimento della durata del processo di salagione, nelle medesime condizioni ambientali. Durante l'intero processo il prosciutto assorbe lentamente sale e cede parte della sua umidità.

#### RIPOSO

Dopo aver eliminato il sale residuo le cosce salate vengono poste in una sala apposita, per un periodo non inferiore a 60 giorni, in funzione della pezzatura e delle esigenze tecnologiche, a condizioni di umidità variabile tra il 65% ed il 75% ed una temperatura compresa tra i 2 e i 5 gradi centigradi. Nel corso della fase di riposo, il sale assorbito penetra con graduale omogeneità all'interno della massa muscolare, distribuendosi in modo uniforme. Vi si esercita la funzione preposta alla prosecuzione del processo di disidratazione, iniziata con il trattamento con il sale e le basse temperature.

#### LAVAGGIO

Ultimato il riposo, la coscia viene sottoposta ad una "lavatura" definitiva,

rimangono per un periodo variabile tra i 5 e i 7 giorni ad una temperatura oscillante tra 0 e 4 gradi centigradi e con una umidità relativa che varia tra 80% e 90%.

Trascorso tale periodo, le cosce vengono prelevate dalla cella, il sale residuale viene asportato dalla superficie, viene ripetuto il massaggio e, infine, viene ripetuta l'aspersione con ulteriore sale, secondo le modalità descritte. Riposte in cella, detta di "secondo sale", le cosce salate vi rimangono per ulteriori 12/15 giorni cioè fino a compimento della durata del processo di salagione, nelle medesime condizioni ambientali.

Durante l'intero processo il prosciutto assorbe lentamente sale e cede parte della sua umidità.

- e) **Riposo:** dopo aver eliminato il sale residuale le cosce salate vengono poste in una sala apposita, per un periodo non inferiore a 60 giorni, in funzione della pezzatura e delle esigenze tecnologiche, a condizioni di umidità variabile tra il 65% ed il 75% ed una temperatura compresa tra i 2 e i 5 gradi centigradi. Nel corso della fase di riposo, il sale assorbito penetra con graduale omogeneità all'interno della massa muscolare, distribuendosi in modo uniforme. Vi si esercita la funzione preposta alla prosecuzione del processo di disidratazione, iniziata con il trattamento con il sale e le basse temperature.
- f) **Lavaggio:** ultimato il riposo, la coscia viene sottoposta ad una "lavatura" definitiva, mediante l'applicazione sulla superficie esterna di spazzolatura e di getti d'acqua miscelati con aria, ad una temperatura non superiore a 50 gradi centigradi. Oltre ad un effetto completamente rivitalizzante, il lavaggio rimuove tutte le formazioni superficiali prodottisi durante la salatura e riposo per effetto della disidratazione e tonifica i tessuti esterni. Prima del lavaggio le cosce vengono "toiettate" e, cioè rifinite sul piano superficiale dagli effetti del sopravvenuto calo di peso.
- g) **Asciugamento:** dopo averle fatte sgocciolare dall'acqua le cosce entrano nell'essiccatoio a 24/26 gradi centigradi per un periodo che varia tra le 5 e le 10 ore in rapporto alla quantità del prodotto, con una umidità relativa molto alta

mediante l'applicazione sulla superficie esterna di spazzolatura e di getti d'acqua miscelati con aria, ad una temperatura non superiore a 50 gradi centigradi. Oltre ad un effetto completamente rivitalizzante, il lavaggio rimuove tutte le formazioni superficiali prodottisi durante la salatura e riposo per effetto della disidratazione e tonifica i tessuti esterni. Prima del lavaggio le cosce vengono "toelettate" e, cioè, rifinite sul piano superficiale dagli effetti del sopravvenuto calo di peso.

#### ASCIUGAMENTO

Dopo averle fatte sgocciolare dall'acqua le cosce entrano nell'essiccatoio a 24/26 gradi centigradi per un periodo che varia tra le 5 e le 10 ore in rapporto alla quantità del prodotto, con una umidità relativa molto alta (caldo umido 85/90%).

Raggiunti questi livelli, si interviene con le batterie a freddo e si inizia così la vera fase deumidificante che può durare circa una settimana a seconda dei carichi e delle modalità di impiego delle apparecchiature. La variabilità dei valori è funzionale alle tecniche del trattamento successivo, la stagionatura.

#### STAGIONATURA

La fase della stagionatura si può dividere in due periodi: la prestagionatura e la stagionatura vera e propria. Nella prestagionatura prosegue il processo di rinvenimento – acclimatamento delle carni a temperature variabili progressivamente tra i 10 e i 20 gradi centigradi, in condizioni di umidità in progressiva riduzione.

E così, in ogni caso, dopo l'asciugamento e l'eventuale prestagionatura, i prosciutti – a questo punto è più proprio chiamarli prosciutti anziché cosce suine – vengono trasferiti in appositi saloni di stagionatura, ambienti le cui condizioni di umidità e temperatura sono normalmente naturali, grazie all'esistenza e all'apertura quotidiana delle numerose finestre delle quali sono dotati, disposti in funzione trasversale rispetto alla disposizione dei prosciutti che, quindi, sono continuamente tutti sollecitati dall'aerazione naturale.

Solo quando le condizioni climatiche ed ambientali esterne presentano irregolarità od anomalie rispetto ai normali andamenti stagionali, è ammesso l'uso di impianti di climatizzazione di tipo "domestico" tali

(caldo umido 85/90%). Raggiunti questi livelli, si interviene con le batterie a freddo e si inizia così la vera fase deumidificante che può durare circa una settimana a seconda dei carichi e delle modalità di impiego delle apparecchiature. La variabilità dei valori è funzionale alle tecniche del trattamento successivo, la stagionatura.

- h) **Stagionatura:** la fase della stagionatura si può dividere in due periodi: la prestagionatura e la stagionatura vera e propria. Nella prestagionatura prosegue il processo di rinvenimento – acclimatamento delle carni a temperature variabili progressivamente tra i 10 e i 20 centigradi, in condizioni di umidità in progressiva riduzione.

E così, in ogni caso, dopo l'asciugamento e l'eventuale prestagionatura, i prosciutti - a questo punto è più proprio chiamarli prosciutti anziché cosce suine – vengono trasferiti in appositi saloni di stagionatura, ambienti le cui condizioni di umidità e temperatura sono normalmente naturali, grazie all'esistenza e all'apertura quotidiana di numerose finestre delle quali sono dotati, disposte in funzione trasversale rispetto alla disposizione dei prosciutti che, quindi, sono continuamente tutti sollecitati dall'aerazione naturale.

Solo quando le condizioni climatiche ed ambientali esterne presentano irregolarità od anomalie rispetto ai normali andamenti stagionali, è ammesso l'uso di impianti di climatizzazione di tipo "domestico" tali comunque da impiegare l'aria esterna.

Il processo di stagionatura dura normalmente otto mesi; la relativa durata è tuttavia sempre funzionale alla pezzatura della partita ed è variabile in funzione di essa, fermi i limiti minimi del ciclo completo di lavorazione descritti nel proseguo.

Nel corso della stagionatura, nelle carni si verificano i processi biochimici ed enzimatici che completano il processo di conservazione indotto dalle precedenti lavorazioni, determinando le priorità organolettiche caratteristiche grazie all'apporto dell'ambiente naturale esterno (poca umidità, ventilazione naturale che determinano l'aroma ed il gusto del prodotto).

<p>comunque da impiegare l'aria esterna.</p> <p>Il processo di stagionatura dura normalmente otto mesi; la relativa durata è tuttavia sempre funzionale alla pezzatura della partita ed è variabile in funzione di essa, fermi i limiti minimi del ciclo completo di lavorazione descritti nel proseguo.</p> <p>Nel corso della stagionatura, nelle carni si verificano i processi biochimici ed enzimatici che completano il processo di conservazione indotto dalle precedenti lavorazioni, determinando le priorità organolettiche caratteristiche grazie all'apporto dell'ambiente naturale esterno (poca umidità, ventilazione naturale che determinano l'aroma ed il gusto del prodotto).</p> <p>Durante la stagionatura non avviene quindi alcun procedimento specifico di lavorazione, eccettuata la cosiddetta "sugnature" (o "stuccatura"), operata una o due volte mediante rivestimento in superficie della porzione scoperta del prosciutto, con un impasto composto di sugna o strutto, sale, pepe e derivati di cereali, applicato finemente ed uniformemente mediante massaggio manuale.</p> <p>Tale preparato e relativa applicazione hanno esclusivamente funzioni tecniche di ammorbidimento della superficie esterna non coperta dalla cotenna e di contemporanea protezione della stessa dagli agenti esterni, senza compromettere la prosecuzione dell'azione osmotica. Per tale ragione, la legislazione italiana non considera la sugna un ingrediente.</p> <p>Il periodo minimo che comprende la durata del processo complessivo di lavorazione, dalla salagione alla ultimazione della stagionatura, si definisce come di seguito.</p> <p>Essendo la durata del processo tradizionalmente commisurata al peso medio unitario espresso dalla partita, ai fini del presente disciplinare il periodo minimo di lavorazione scade nel corso del quattordicesimo mese dalla salagione; tale scadenza può essere anticipata al dodicesimo mese, a condizione che venga riferita a partite omogenee la cui pezzatura iniziale sia inferiore a 13 chilogrammi.</p> <p>La valutazione del completamento del processo resta quindi collegata alle esigenze obiettive di lavorazione ed alle condizioni e caratteristiche proprie del prodotto. Quindi, le indicazioni del presente disciplinare hanno rilevanza di</p>	<p>Durante la stagionatura non avviene quindi alcun procedimento specifico di lavorazione, eccettuata la cosiddetta "sugnature" (o "stuccatura"), operata una o due volte mediante rivestimento in superficie della porzione scoperta del prosciutto, con un impasto composto di sugna o strutto, sale, pepe e derivati di cereali, applicato finemente ed uniformemente mediante massaggio manuale. Tale preparato e relativa applicazione hanno esclusivamente funzioni tecniche di ammorbidimento della superficie esterna non coperta dalla cotenna e di contemporanea protezione della stessa dagli agenti esterni, senza compromettere la prosecuzione dell'azione osmotica. La sugna non è considerata un ingrediente.</p> <p>6.4.2 Durante le fasi di lavorazione di cui sopra è consentito esclusivamente l'impiego di sale marino (cloruro di sodio) con l'esclusione di procedimenti di affumicatura.</p> <p>6.4.3 L'eventuale trasferimento di prosciutti è disciplinato dalle seguenti prescrizioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) salvo che nei primi sei mesi della lavorazione, è consentito il trasferimento delle cosce munite del sigillo presso altro stabilimento riconosciuto;</li> <li>b) da parte dell'interessato deve essere presentata preventiva richiesta scritta all'I.P.Q., che prescrive le modalità da osservare, esercita i necessari controlli e può opporsi al trasferimento con motivato provvedimento scritto;</li> <li>c) il trasferimento è consentito, in deroga al punto a), ove sussistano provate motivazioni di forza maggiore tali da pregiudicare la lavorazione dei prosciutti o determinare la loro perdita o il loro deperimento. Si applicano in tal caso le procedure di cui al punto b);</li> <li>d) ogni operazione di trasferimento, a qualsiasi titolo venga effettuata, deve essere annotata sul registro di cui al precedente punto 6.2.3.</li> </ol>
--	---

<p>normazione per quanto attiene alla esecuzione dei controlli e delle verifiche qualitative, relative all'osservanza dei requisiti previsti dal disciplinare stesso e quindi per l'apposizione del contrassegno.</p> <p>Infatti, ai fini del presente disciplinare il completamento del processo di produzione viene attestato dalla apposizione del contrassegno costitutivo o distintivo d'origine, indicato alla scheda B ed apposto nei modi descritti nella successiva scheda G.</p> <p>Le successive fasi di porzionamento, affettamento e confezionamento e le modalità di attuazione delle predette operazioni, sono definite, mediante stipulazione di convenzione tra il Consorzio ed i soggetti interessati allo svolgimento di tali operazioni in modo che le stesse siano eseguite con l'adeguata maestria tali da non incidere sulle caratteristiche del prodotto tutelato.</p>	<p>6.4.5. La durata del processo è commisurata al peso medio unitario espresso dalla partita: ai fini del DDOP il periodo minimo di lavorazione scade nel corso del quattordicesimo mese dalla salagione; tale scadenza può essere anticipata al dodicesimo mese, a condizione che venga riferita a partite omogenee la cui pezzatura iniziale sia inferiore a 13 chilogrammi.</p> <p>6.4.6. Il prosciutto lavorato ai fini della DOP, al termine del prescritto periodo di stagionatura, deve presentare le seguenti caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) forma a pera, con esclusione del piedino, ottenuta con l'eliminazione dell'eccesso di grasso mediante rifilatura ed asportazione di parte delle cotenne e del grasso di copertura;</li> <li>b) peso minimo non inferiore a chilogrammi 7; di norma ricompreso tra gli otto e dieci chilogrammi;</li> <li>c) colore rosso vivo del taglio;</li> <li>d) sapore sapido ma non salato;</li> <li>e) aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove all'ago;</li> <li>f) consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza;</li> <li>g) rispondenza a parametri analitici predeterminati i cui standard e le cui modalità di determinazione sono contenuti nell'Allegato n. 24.</li> </ul>
<p>Il nome del prodotto è "PROSCIUTTO DI MODENA".</p> <p>La denominazione d'origine "Prosciutto di Modena" è giuridicamente protetta a livello nazionale dalla legge della Repubblica Italiana 12 gennaio 1990 n. 11 "Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del</p>	<p><b>6.5 APPOSIZIONE DEL MARCHIO DI CONFORMITA'</b></p> <p>6.5.1 Ultimato il periodo di lavorazione previsto dal DDOP, il prosciuttificio richiede l'intervento dell'I.P.Q. per gli adempimenti di sua competenza in relazione all'attribuzione della DOP. In proposito, nell'ambito delle procedure operative definite congiuntamente con l'I.P.Q. - descritte nell'Allegato n. 25 - deposita presso il proprio stabilimento, per ogni lotto mensile di produzione giunta al conseguimento delle fasi</p>

<p>prodotto”, attualmente in vigore, ed è poi stata riconosciuta come DOP ai sensi del Reg. CEE 2081/92 con Regolamento CE n. 1107 del 12.06.96.</p> <p>La denominazione di origine del “Prosciutto di Modena” è riservata esclusivamente al prosciutto le cui fasi di produzione, dalla salagione alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione e viene attestata dal contrassegno apposto sulla cotenna citato alla scheda A, atto a garantire l’origine, l’identificazione e l’osservanza delle disposizioni produttive contenute nel presente disciplinare.</p> <p>Il prosciutto di Modena, al termine della stagionatura presenta particolari caratteristiche organolettiche e qualitative, che si concretizzano in una oggettiva caratterizzazione e nella ricorrenza di determinati parametri; questi ultimi sono l’inequivocabile risultato della correlazione, confermata nel tempo fra caratteristiche organolettiche e parametri chimici in funzione delle metodiche produttive.</p> <p>Le particolari caratteristiche organolettiche e qualitative del prosciutto di Modena rispondono ai seguenti requisiti:</p> <p>a) forma a pera, con esclusione del piedino ottenuta con l’eliminazione dell’eccesso di grasso mediante rifilatura ed asportazione di parte delle cotenne e del grasso di copertura;</p> <p>b) peso minimo non inferiore a chilogrammi sette; di norma ricompreso tra gli otto e dieci chilogrammi;</p> <p>c) colore rosso vivo del taglio;</p> <p>d) sapore sapido ma non salato;</p> <p>e) aroma di profumo gradevole,</p>	<p>di lavorazione previste ed individuato attraverso il registro, una dichiarazione di autocertificazione concernente:</p> <p>a) la completa osservanza del processo produttivo previsto dal DDOP ivi compresa la rispondenza ai parametri analitici predeterminati di cui al precedente punto 6.4.6, lettera e);</p> <p>b) il compimento del prescritto periodo di stagionatura;</p> <p>c) il conseguimento dei pesi minimi previsti dal DDOP per il prodotto stagionato e la conformazione generale dello stesso;</p> <p>d) l’assenza di pregiudizi di tipo tecnologico, qualitativo e igienico-sanitario.</p> <p>e) la conformità delle modalità di lavorazione;</p> <p>6.5.2 La dichiarazione di autocertificazione è redatta su apposito supporto predisposto nelle forme previste dall’Allegato n. 26 e fornito dall’I.P.Q.</p> <p>6.5.3 In aggiunta alla redazione della dichiarazione di autocertificazione di cui al punto 6.5.1, il prosciuttificio deve altresì:</p> <p>a) presentare i prosciutti per i fini dell’apposizione del marchio di conformità chiaramente distinti in base al mese di inizio di lavorazione e, se del caso, in base alle classi di peso;</p> <p>b) prestare la necessaria collaborazione per un corretto e spedito svolgimento delle operazioni, in particolare mettendo a disposizione un adeguato numero di persone, gli strumenti e le attrezzature necessarie ed efficienti per il compimento delle operazioni stesse;</p> <p>c) adottare, nel corso delle operazioni, comportamenti non suscettibili di condizionare o compromettere il corretto svolgimento delle stesse.</p> <p>6.5.4 Il positivo riscontro di quanto previsto al precedente punto 6.5.1 determina, per il</p>
---	---

<p>dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago;</p> <p>f) consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza.</p> <p>Per quanto riguarda l'osservanza di determinati parametri, il prosciutto di Modena è altresì caratterizzato dall'osservanza di requisiti, verificati mediante l'analisi chimica e riferiti alla composizione centesimale di una frazione del muscolo bicipite femorale, rilevati prima dell'apposizione del contrassegno di cui alla scheda A del presente disciplinare.</p> <p>L'umidità percentuale non deve essere inferiore al 59%, né superiore al 63,5%.</p> <p>Il cloruro di sodio in percentuale non deve essere inferiore al 4,5% né superiore al 6,7%.</p> <p>L'indice di proteolisi (composizione percentuale delle frazioni azotate solubili in acido tricloroacetico -TCA- riferite al contenuto in azoto totale) non deve essere inferiore al 21%, né superiore al 31%.</p> <p>Il peso del prosciutto di Modena intero è di norma ricompreso tra gli otto e i dieci chilogrammi, e comunque mai inferiore a sette chilogrammi.</p> <p>Il prosciutto di Modena è commercializzato anche frazionato; in tal caso su ogni pezzo o porzione viene apposto il contrassegno di cui alla scheda A. Qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione, sotto il controllo dell'organismo abilitato.</p>	<p>prosciuttificio, il diritto ad ottenere, per ogni lotto di produzione verificato, l'apposizione del marchio di conformità ed il conseguente rilascio di specifico atto di certificazione.</p> <p>6.5.5 Il prosciuttificio conserva gli atti di certificazione di conformità emessi dall'I.P.Q. fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale sono stati rilasciati.</p> <p>6.5.6 Qualora il prosciuttificio riscontri, successivamente all'apposizione del marchio di conformità, prosciutti che presentino cause di inidoneità di qualsiasi tipologia, è tenuto a farne denuncia immediata all'I.P.Q. affinché si provveda all'asportazione del marchio medesimo.</p>
--	--

## **6.6 MAGAZZINI DI STAGIONATURA**

6.6.1 E' possibile spostare i prosciutti, muniti di sigillo, salvo che nei primi sei mesi della lavorazione, presso un magazzino di stagionatura autorizzato da IPQ.

6.6.2 Il magazzino di stagionatura che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP può essere situato unicamente nella zona tipica di produzione comprendente il territorio dei comuni di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montano, Monteveglio, Savigno, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle, Castel d'Aiano, Bazzano, Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Ciano d'Enza (ora Canossa), Viano, Castelnuovo Monti.

6.6.3 Il magazzino di stagionatura che intenda operare ai fini del DDOP deve formalizzare apposita istanza scritta all'IPQ, integrando l'istanza stessa con la seguente documentazione:

- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato;
- dichiarazione attestante la sede del magazzino di stagionatura e la relativa capacità produttiva;
- copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità e in conformità alle norme vigenti in materia.

6.6.4 L'I.P.Q. acquisita l'istanza, dispone apposito sopralluogo per la verifica della congruità e ammissibilità della richiesta e, in particolare, della sussistenza dei seguenti requisiti:

- locali indipendenti per le operazioni di stagionatura, muniti di superfici finestrate tali da consentire una opportuna ventilazione ed un adeguato ricambio dell'aria. Tali locali possono essere muniti di attrezzature idonee a mantenere il giusto equilibrio e le caratteristiche termiche e igrometriche proprie dell'ambiente.



	<p>6.6.5 Verificata la documentazione ed effettuato il sopralluogo, l'I.P.Q. adotta specifico provvedimento di riconoscimento del magazzino di stagionatura o di diniego motivato del riconoscimento stesso.</p> <p>6.6.6 Contestualmente al provvedimento di riconoscimento l'I.P.Q. attribuisce al magazzino di stagionatura il codice di identificazione, disponendone l'iscrizione in apposito elenco anagrafico di tutti i magazzini di stagionatura riconosciuti detenuto dall'I.P.Q. stesso. Il codice di identificazione è costituito da una sigla alfanumerica attribuita secondo il principio della casualità.</p> <p>6.6.7 Eventuali interventi che apportino modifiche alla capacità produttiva e/o alle caratteristiche strutturali del magazzino di stagionatura riconosciuto devono essere notificati all'I.P.Q. affinché lo stesso possa procedere a sopralluoghi volti a verificare il mantenimento dei requisiti di idoneità del magazzino medesimo ai fini del riconoscimento.</p> <p>6.6.8 A seconda delle circostanze si applicano le procedure di cui al precedente punto 6.6.4.</p>
--	--

## 7. PROSCIUTTO DI SOSSATO E SEZIONATO IN TRANCI

Il prosciutto di Modena è commercializzato anche frazionato; in tal caso su ogni pezzo o porzione viene apposto il contrassegno di cui alla scheda A. Qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione, sotto il controllo dell'organismo abilitato.

### 7.1 PROSCIUTTO DI SOSSATO E SEZIONATO IN TRANCI

7.1.1 Il prosciutto munito del marchio di conformità può essere commercializzato anche diossato e sezionato in tranci di forma e peso variabili, nel rispetto dei seguenti adempimenti:

- a) le operazioni di apposizione del marchio di conformità sui tranci avvengono unicamente presso i prosciuttifici riconosciuti;
- b) ogni trancio deve recare il marchio di conformità della DOP. A tale scopo il prosciuttificio riconosciuto - e solo esso - richiede all'I.P.Q. l'apposizione di tanti marchi di conformità quanti sono i tranci che intende ottenere.  
La relativa richiesta può intervenire anche nelle vie brevi e non presuppone il rilascio di certificazioni accessorie.

7.1.2. Il prosciuttificio può richiedere all'I.P.Q. l'apposizione di più marchi di conformità, anche indipendentemente dalla destinazione di sezionamento in tranci dei prosciutti, utilizzando le procedure di cui al punto precedente.

## 8. NORME DI ETICHETTATURA

Le norme nazionali relative alla protezione giuridica della denominazione di origine “Prosciutto di Modena” impongono di integrare il presente disciplinare con elementi diversi da quelli della mera etichettatura.

Secondo la disciplina nazionale vigente, il contrassegno previsto è elemento costitutivo ed identificativo della denominazione del prodotto e, quindi, molto più efficace in termini sostanziali e giuridici del rinvio ai sistemi di etichettatura del prodotto che, per quanto normati, appartengono comunque ad una prassi “vigilata” e non direttamente “controllata” dall’organismo abilitato.

Si rinvia a quanto a più riprese già indicato, per sottolineare che il contrassegno in questione viene apposto sotto la diretta sorveglianza e responsabilità dell’organismo abilitato, ulteriormente controllato e vigilato dall’Autorità nazionale di controllo e che il contrassegno stesso è il solo elemento che comprova la rispondenza del prodotto alla disciplina giuridica nazionale di protezione.

Inoltre, come peraltro previsto dal presente disciplinare, la norma nazionale di protezione prevede l’apposizione – preliminare rispetto all’apposizione del contrassegno – di tutta una serie di timbri, segni e sigilli (non meno di tre e non più di quattro), il cui riscontro è funzionale ed indispensabile per attestare la rispondenza del prodotto – anche in corso di lavorazione – ai requisiti ed agli

### 8.1 PROSCIUTTO INTERO CON OSSO

8.1.1 La presentazione del prodotto intero con osso certificato ai fini della DOP osserva - laddove munito di etichetta - le seguenti norme:

- a) indicazione della dizione “Prosciutto di Modena” seguita dalla dizione “Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n°11/90 e del Regolamento (CE) n°1107/96”;
- b) indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato e della sede del produttore o del venditore;
- c) indicazione della sede dello stabilimento di produzione riconosciuto.
- d) presenza della dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’art.10 del Reg. (CE) n°510/06”.

### 8.2 PROSCIUTTO CONFEZIONATO INTERO DISSOSSATO O PRESENTATO IN TRANCI

8.2.1 La presentazione del prodotto confezionato, intero, disossato o in tranci certificato ai fini della DOP osserva le seguenti norme:

- a) indicazione della dizione “Prosciutto di Modena” seguita dalla dizione “Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n°11/90 e del Regolamento (CE) n°1107/96”;
- b) indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
- c) indicazione della sede dello stabilimento di confezionamento;

adempimenti che risultano obbligatori per i diversi soggetti produttivi, interagenti nel sistema di filiera che forma “il circuito della produzione tutelata”. Data la sostanziale coincidenza della zona di approvvigionamento della materia prima (riconoscimento e codifica degli allevatori e macellatori effettuato in modo univoco dai quattro Consorzi di tutela oggi esistenti in Italia), le verifiche e le ispezioni effettuate contemporaneamente ed in modo incrociato da parte dei Consorzi di Parma, San Daniele, Modena e Veneto-Berico-Euganeo, rendono oltremodo efficace la funzione di controllo, fino alla fase della macellazione.

La presenza ed il riscontro di tali elementi è inoltre funzionale – in sede di attività di “vigilanza” in ambiti diversi ed estranei a quello della produzione – a consentire una tempestiva riprova della autenticità del contrassegno, stante la possibilità – peraltro non del tutto infrequente - che venga immesso al consumo prodotto dotato di un contrassegno contraffatto.

Il “Prosciutto di Modena” è permanentemente identificato dal contrassegno apposto sulla cotenna

Per ottenere il contrassegno di cui al punto precedente e, comunque, anche dopo la relativa apposizione, il prosciutto di Modena deve recare inoltre anche i seguenti timbri e/o sigilli:

- a) timbro apposto dall'allevatore;
- b) timbro apposto dall'allevatore nelle circostanze consideratevi (se questo timbro non sussiste, quello viceversa esistente riporta lo stesso codice di identificazione dell'allevatore prestampato sulla dichiarazione;
- c) timbro apposto dal macellatore;

- d) indicazione della data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile;
- e) indicazione della quantità netta ovvero, se del caso, della dizione “da vendersi a peso”;
- f) indicazione del termine minimo di conservazione;
- g) indicazione delle modalità di conservazione;
- h) indicazione della dicitura di identificazione del lotto.
- i) presenza della dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’art.10 del Reg. (CE) n.510/06”.

### 8.3 NORME GENERALI

8.3.1 La DOP “Prosciutto di Modena” può essere utilizzata per qualificare il prodotto in qualsiasi forma, sistema di presentazione o documento solo dai soggetti che risultano licenziatari nell’ambito del sistema di controllo e solo in presenza del marchio di conformità apposto nelle forme previste dal DDOP.

8.3.2 La menzione della DOP (Prosciutto di Modena) può essere tradotta in lingua straniera. Per i prodotti destinati all’esportazione, la dicitura successiva alla DOP di cui ai precedenti punti 9.2.1, lettera a) e 9.1.1, lettera a), può essere limitata alla indicazione del Regolamento (CE) n° 1107/96.

8.3.3 E’vietata la utilizzazione di qualificativi quali “classico”, “autentico”, “extra”, “super” e simili o di altre indicazioni o qualificazioni ed attribuzioni ad essa riferite ,ad esclusione di “disossato” nonché di altre indicazioni conseguenti ad esigenze di adeguamento ad altre prescrizioni di legge..

8.3.4 I medesimi divieti valgono anche per la pubblicità e la promozione del Prosciutto di Modena,in qualsiasi forma o contesto.

<p>d) il sigillo (o timbro a fuoco) apposto dal produttore prima della salagione, riproducente il mese e l'anno d'inizio della lavorazione.</p> <p>Il contrassegno comprende come parte integrante il numero di codice di identificazione del produttore.</p> <p>Il contrassegno, i timbri e i sigilli sono apposti con le modalità previste dal presente disciplinare.</p> <p>Il contrassegno, il timbro e il sigillo sono approvati, anche ai fini del presente disciplinare, dalla autorità nazionale di controllo.</p> <p>Inoltre ai fini del presente disciplinare:</p> <p>l'etichettatura del prosciutto di Modena intero con osso reca le seguenti indicazioni obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "prosciutto di Modena" seguita da "denominazione di origine protetta";</li> <li>- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del venditore;</li> <li>- la sede dello stabilimento di confezionamento;</li> </ul> <p>l'etichettatura del prosciutto di Modena disossato intero, oppure presentato in tranci reca le seguenti indicazioni obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "prosciutto di Modena" seguita da "denominazione di origine protetta";</li> <li>- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;</li> <li>- la sede dello stabilimento di confezionamento;</li> <li>- la data di produzione (inizio della lavorazione), qualora il sigillo o il timbro a fuoco non risulti più visibile;</li> <li>- la quantità netta;</li> <li>- il termine minimo di conservazione;</li> <li>- la dicitura di identificazione del</li> </ul>	<p>8.3.5 L'indicazione della dicitura di identificazione del lotto di cui al precedente punto 8.2.1, lettera h) non è richiesta laddove il termine minimo di conservazione sia espresso con giorno, mese ed anno.</p> <p>8.3.6 Il marchio di conformità può essere ridotto sulla etichettatura del Prosciutto di Modena, a condizione che il relativo contesto e di presentazione sia stato preventivamente approvato dal Consorzio del Prosciutto di Modena, dietro formale richiesta degli interessati..</p> <p>8.3.7 L'uso del contrassegno è comunque riservato al Consorzio del Prosciutto di Modena, che può utilizzarlo come proprio segno distintivo e autorizzarne l'uso per iniziative volte alla valorizzazione del prodotto.</p>
--	--

lotto.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la D.O.P. anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che :

- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della DOP riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) 510/06.

Agli effetti del presente disciplinare valgono inoltre tutte le seguenti regole relative alla etichettatura del prosciutto di Modena:

è vietata l'utilizzazione di qualificativi come "classico", "autentico", "extra", "super" e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinata alla denominazione di origine, ad esclusione di "disossato", nonché di altre indicazioni non specificamente qui previste, fatte salve le esigenze di adeguamento ad altre

<p>prescrizioni di legge;</p> <p>i medesimi divieti valgono anche per la pubblicità e la promozione del prosciutto di Modena, in qualsiasi forma o contesto.</p> <p>Il contrassegno può essere ridotto sull'etichettatura del prosciutto di Modena, a condizione che il relativo contesto grafico e di presentazione sia stato preventivamente approvato dall'organismo abilitato, dietro formale richiesta degli interessati.</p> <p>L'uso del contrassegno è comunque riservato all'organismo abilitato, che può utilizzarlo come proprio segno distintivo e autorizzarne l'uso per iniziative volte alla valorizzazione del prosciutto di Modena.</p>	
--	--

## 9.DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

### STRUTTURA DI CONTROLLO

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare, è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE 510/06.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, dei produttori e degli stagionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

9.1 Gli allevamenti, i macelli, i laboratori di sezionamento, i prosciuttifici, i magazzini di stagionatura, che operano nell'ambito del DDOP e che a tal fine sono riconosciuti, sono tenuti - anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso - a consentire ogni forma di controllo e verifica, esercitati dall'I.P.Q., volti ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico.

9.2 Tutte le prestazioni fornite dall'I.P.Q. per i fini di cui al punto 9.1 e, comunque in attuazione del DDOP produttivo, gravano sui suindicati soggetti obbligati e riconosciuti secondo i criteri e le procedure definite dall'I.P.Q. medesimo e costituenti apposito sistema di tariffazione.