PROSCIUTTO DI MODENA

(denominazione di origine protetta)

DISCIPLINARE GENERALE

e dossier di cui all' articolo 4 del Regolamento
(CEE) n. 2081/92
del Consiglio del 14 luglio 1992

INDICE

SCHEDA A
— nome del prodotto che comprende la denominazione di origine pagina 01

SCHEDA B
— descrizione del prodotto mediante indicazione delle materi prime e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche pagina 03

SCHEDA C
— delimitazione della zona geografica e rispetto delle condizioni di cui all'articolo 2, paragrafo 4 pagina 07

SCHEDA D
— elementi comprovanti l'originarietà del prodotto della zona geografica pagina 19

SCHEDA E
— metodo di ottenimento del prodotto pagina 39

SCHEDA F
— legame con l'ambiente geografico pagina 51

SCHEDA G
— struttura di controllo pagina 62

SCHEDA H
— elementi specifici dell'etichettatura connessi alla dicitura DOP e diciture tradizionali nazionali equivalenti pagina 67

SCHEDA I
— condizioni da rispettare in forza di disposizioni nazionali pagina 72

SCHEDA A

NOME DEL PRODOTTO CHE COMPRENDE LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE

A.1 Il nome del prodotto é:

" PROSCIUTTO DI MODENA"

A.2 La denominazione di origine "Prosciutto di Modena" é 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 prodotto", attualmente in vigore.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA A

allegato n.1: Legge 12/01/1990 n. 11

SCHEDA B

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO MEDIANTE INDICAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICHE, CHIMICHE, MICROBIOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

B.1 La denominazione di origine del " Prosciutto di Modena" é 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 previsto dalla legge 12 gennaio 1990, n. 11, atto a garantire l'origine, l'identificazione e l'osservanza delle disposizioni produttive contenute nel presente disciplinare.

B.2 Il prosciutto di Modena é ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca di suini nati, allevati, e macellati nelle seguenti regioni: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio, secondo le prescrizioni produttive contenute nel presente disciplinare.

B.2.1 I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e dissanguati secondo le migliori tecniche di produzione, non prima del nono mese dalla nascita.

B.2.2 é esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

B.2.3 La coscia fresca deve avere per base ossea il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa tarsiche.

B.2.4 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.

B.2.5. 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.

B.2.6. La giusta consistenza del grasso é 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 singola coscia in numero di jodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%.

B.2.7. 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.

B.2.8. 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.

B.2.9. Non é ammessa la lavorazione di cosce suine che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 o da oltre 120 ore.

B.3 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.

B.3.1 Le particolari caratteristiche organolettiche e qualitative del prosciutto di Modena rispondono ai seguenti requisiti:

a) forma a pera, con esclusione del piedino ottenuta con la eliminazione dell'eccesso di grasso mediante rifilatura e asportazione di parte delle cotenne e del grasso di copertura;

b) peso minimo non inferiore a chilogrammi sette; di norma ricompreso tra gli otto e dieci chilogrammi;

c) colore rosso vivo del taglio;

d) sapore sapido ma non salato;

e) aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago;

f) consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza.

B.3.2. Per quanto riguarda invece l'osservanza di determinati parametri, il prosciutto di Modena é altresì caratterizzato dalla osservanza di requsiti, verificati mediante analisi chimica e riferiti alla composizione centesimale di una frazione del muscolo bicipite femorale, rilevati prima dell'apposizione del contrassegno di cui al punto B.1.

B.3.3. L'umidità percentuale non deve essere inferiore al 50%, né superiore al 61%.

B.3.4. Il cloruro di sodio in percentuale non deve essere inferiore a 4,5% né superiore a 6,7%.

B.3.5. Il quoziente del rapporto tra la composizione percentuale di cloruro di sodio e l'umidità percentuale (espresso in valori numerici moltiplicati per 100), non deve essere inferiore a 7,4 né superiore a 13,5.

B.3.6. 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% .

B.3.7. Il peso del prosciutto di Modena intero é di norma ricompreso tra gli 8 e i 10 chilogrammi, e comunque, mai inferiore a 7 chilogrammi.

B.4. Il prosciutto di Modena é commercializzato anche frazionato; in tal caso su ogni pezzo o porzione viene apposto il contrassegno di cui al punto B.1. 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.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA B

allegato n.1: Legge 12/01/1990 n.11

allegato n.2: Tabella riassuntiva della percentuale di umidità e del contenuto di sodio cloruro (parametri analitici).

allegato n.3: Prescrizioni produttive in materia di suinicoltura.

SCHEDA C

DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA E RISPETTO DELLE CONDIZIONI DI CUI ALL'ARTICOLO 2, PARAGRAFO 4

C.1. La zona tipica di produzione del prosciutto di Modena, così come individuata e delimitata dalla legge 12 gennaio 1990, n. 11, corrisponde alla particolare zona collinare insistente sul bacino oro-idrografico del fiume Panaro e sulle valli confluenti, e che, partendo dalla fascia pede-montana, 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, 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.

C.2. Nella zona di cui al punto C.1. devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione ("prosciutti-fici") ed i laboratori di confezionamento e devono quindi svolgersi tutte le fasi di trasformazione della materia prima, previste dal presente disciplinare.

C.3. La materia prima (crf. punto B.2) proviene da una 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.

C.4. 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, nonchè i laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione tutelata.

C.5. Tale zona di provenienza della materia prima e' rispondente a quanto richiesto dalla legge 12.01.1990 n.11 cosi' come modificata dall'articolo 60 della legge 19 febbraio 1992, n.142.

C.6. Ai sensi dell'art. 2, paragrafo 5, del Reg. CEE n. 2081/92, la produzione delle materie prime deve soddisfare le seguenti prescrizioni e condizioni particolari (a conferma delle circostanze richieste dalla successiva scheda F).

C.6.1. Le razze, 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 di allevamento praticate nella zona considerata, puntualmente codificate e pertanto riconosciute e generalmente adottate all'interno del circuito della produzione tutelata.

C.6.2. 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.

C.6.3. Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci 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.

C.6.4. 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 "post mortem" e sui prosciutti stagionati.

C.6.5. Sono in ogni caso esclusi gli animali che non producono cosce conformi al presente disciplinare, con riferimento alle prescrizioni di cui alla scheda B.

C.6.6. Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spot Poland.

C.6.7. 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%).

C.6.8. Gli alimenti consentiti, le quantità, e le modalità d'impiego devono essere quelli riportati nelle tavole prescritte, che seguono al successivo punto C 13.

C.6.9. L'alimento dovrà essere preferibilmente presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte.

C.6.10. Rispetto alle quantità indicate nel presente disciplinare sono ammesse tolleranze massime del 10%.

C.6.11. Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità nell'alimento é consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.

C.6.12. Siero di latte (sottoprodotto di cagliate) e latticello (sottoprodotto della lavorazione del burro) insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.

C.6.13. Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.

C.6.14. Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.

C.7. I fattori di caratterizzazione della coscia suina fresca sono prescritti nelle condizioni indicate nella precedente Scheda B.

C.8. Le fasi di allevamento dei suini destinati alla produzione del prosciutto di Modena sono così definite:

- allattamento: da 0 a 30 giorni sotto scrofa
- svezzamento: da 30 a 80 giorni
- magronaggio: da 30 a 80 chilogrammi di peso
- ingrasso: da 80 a 160 chilogrammi e oltre

C.8.1. Le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito assicurando moderati accrescimenti gionalieri, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della Classificazione CEE.

C.8.2. Le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere.

C.8.3. 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.

C.8.4. I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazioni e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed anti-sdrucciolevoli.

C.8.5. In relazione alla tipologia dell'alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.

C.9. L'unicità del suino pesante italiano é stata riconosciuta direttamente dalla Comunità. Infatti in sede di applicazione del Reg. CEE n.3220/84 - concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine - ha riconosciuto unicamente all'Italia la presenza sul territorio di due popolazioni suine:

- il suino leggero, macellato a pesi conformi alle medie europee e destinato al consumo di carni fresche

- il suino pesante, macellato a pesi superiori ai 150/160 chilogrammi, le cui carni sono destinate all'industria salumiera.

Questo ha portato a distinguere le carcasse in "leggere" e "pesanti" ed alla applicazione di due formule nettamente diverse nella valutazione commerciale (Decisione Commissione 21/12/88).

C.9. In particolare onde garantire l'osservanza delle condizioni indicate nel presente disciplinare, gli allevamenti si assoggettano al seguente regime di controllo. Salvo quanto meglio specificato nella successiva scheda G, é instaurato un regime di controllo atto a garantire l'osservanza di particolari condizioni produttive delle materie prime, nonché degli obblighi posti a carico di tutti i soggetti ricompresi nel circuito della produzione tutelata del Prosciutto di Modena (allevatori, macellatori, sezionatori, produttori).

C.9.1. Per essere compresi nel "circuito della produzione tutelata" gli allevatori devono essere preventivamente riconosciuti e codificati dall'organismo abilitato.

C.9.2. A tal fine, gli allevatori presentano all'organismo abilitato apposita richiesta; questi, effettuati gli accertamenti del caso, assegna ad ogni singolo allevatore un codice d'identificazione su base alfanumerica, e gli fornisce gli appositi supporti cartacei, prenumerati e precodificati, indispensabili per il rilascio della dichiarazione di cui in appresso.

C.9.3. L'allevatore riconosciuto nelle forme previste dal punto C.9.1. appone sulle cosce posteriori di ogni suino, entro il quarantacinquesimo giorno dalla nascita, un timbro indelebile.

C.9.4. L'apposizione di tale timbro é effettuata mediante applicazione, con apposito strumento a compressione, di un tatuaggio indelebile ed inamovibile anche "post mortem", 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.

C.9.5. La timbratura riproduce il codice d'identificazione di cui al punto C.9.1 ed una ulteriore lettera alfabetica, utilizzata in funzione variabile in relazione al mese di nascita dell'animale. La timbratura é apposta sotto la responsabilità dell'allevatore.

C.9.6. 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 coscie dei suini, in modo da risultare indelebile ed inamovibile anche "post mortem".

C.9.7. Il timbro di cui al punto precedente é apposto sulla porzione laterale della coscia con una superficie d'ingombro non superiore a 45 millimetri per 85 millimetri, evitando la sovrapposizione con il timbro di cui al punto C.9.3. e, preferibilmente, non oltre l'ottavo mese di vita.

C.9.8. Il timbro di cui al punto C.9.6. deve comunque essere apposto prima dell'invio del suino alla macellazione.

C.9.9. L'allevatore é obbligato a rilasciare, per i suini avviati alla macellazione, una dichiarazione attestante la conformità alle prescrizioni ed alle condizioni particolari previste dal presente disciplinare.

C.9.10. 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.

C.9.11. 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, é 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.

C.9.12. 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.

C.9.13. 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 a verificare l'idoneità dei locali e degli impianti e l'osservanza delle prescrizioni produttive.

C.9.14. L'organismo abilitato svolge i propri compiti di vigilanza e di controllo con particolare riferimento alla osservanza delle prescrizioni produttive ed alla regolare apposizione dei timbri, avvalendosi di proprio personale dipendente o di altri soggetti preventivamente incaricati e qualificati professionalmente, come indicato nella successiva scheda G.

C.9.15 L'organismo abilitato può avvalersi degli atti di ufficio eventualmente messi a disposizione dal veterinario ufficiale competente per territorio, per attuare il controllo del regolare svolgimento delle operazioni previste dal presente disciplinare .

C.10. Onde garantire l'osservanza delle condizioni indicate nel presente disciplinare, i macelli si assoggettano al seguente regime di controllo.

C.10.1. I macelli che intendono fornire le cosce suine fresche destinate alla produzione del prosciutto di Modena devono inoltrare all'organismo abilitato domanda per ottenere un apposito riconoscimento.

C.10.2. La domanda é corredata dalla documentazione attestante il possesso dell'autorizzazione sanitaria, nonché dei requisiti igenico sanitari richiesti dalle norme vigenti.

C.10.3. L'organismo abilitato, effettuati i necessari accertamenti, provvede alla attribuzione di un codice d'identificazione del macello e fornisce uno o più timbri destinati alla relativa apposizione sulle cosce suine fresche destinate alla produzione del prosciutto di Modena.

C.10.4. Sulle cosce suine fresche munite del timbro o dei timbri apposti dall'allevatore e pervenutigli con copia delle dichiarazioni di cui al punto C.9.10, accertatane la corrispondenza ai requisiti indicati nella precedente scheda B, il macellatore é tenuto ad apporre un timbro indelebile impresso a fuoco.

C.10.5. Il timbro di cui al punto precedente riproduce il codice d'identificazione del macello presso il quale é avvenuta la macellazione ed é impresso sulla cotenna.

C.10.6. Il macellatore é tenuto ad accompagnare ogni singola partita di cosce fresche sulle quali ha apposto il timbro di cui al punto C.10.4., con un esemplare o con una copia della dichiarazione ottenuta nelle forme previste dal punto C.9.10.

C.10.7. 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 é 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.

C.10.8. 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.

C.10.9. I macellatori sono tenuti a consentire ogni forma di controllo intesa ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico dal presente disciplinare, ivi comprese le ispezioni necessarie a verificare l'idoneità dei locali e degli impianti nonché l'osservanza delle prescrizioni produttive.

C.10.10. Valgono, relativamente allo sviluppo della attività di controllo dell'organismo abilitato, le indicazioni di cui al punto C.9.14.

C.10.11. Valgono anche in questo caso le indicazioni di cui al punto C.9.15.

C.11. I soggetti, allevatori e macellatori, nei confronti dei quali siano accertate inadempienze od illegittimità, ivi comprese false dichiarazioni o falsificazioni, sono puniti nelle forme previste dalla legge della Repubblica Italiana 12 gennaio 90 n.11.

C.11.1. All'accertamento delle circostanze di cui al punto C.11 provvedono l'organismo abilitato ed altri organi di vigilanza e di controllo nelle forme meglio indicate nella successiva scheda G.

C.12. L'organismo abilitato provvede inoltre direttamente al controllo ed al sistematico riscontro degli obblighi di timbratura e di dichiarazione da parte di allevatori e macellatori nell'ambito delle procedure di controllo.

C.13.

ALIMENTAZIONE DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI MODENA

Alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo:

(Tutti quelli utilizzabili nel periodo d'ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli sottoelencati. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale)

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 carne (solo se di buona qualità)	s.s: fino al 2% della s.s. della razione
Farina di pesce	s.s: fino all'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 gradi centigradi	s.s: fino al 2% della s.s della razione
Lisati proteici	s.s: fino all'1% della s.s. della razione
Silomais	s.s: fino al 10% della s.s. della razione

s.s.= sostanza secca

Alimenti ammessi nella fase di ingrasso
(La presenza di sostanza secca da cereali nella fase di ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale)

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
Frumento	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
Cruscami e altri prodotti 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 d'integratori	s.s: fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte*	s.s: fino ad un massimo di 15 l capo/giorno

Latticello*	s.s: fino ad un apporto massimo di 250 gr. capo/giorno di s.s.
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 all'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 torula	s.s: fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 40 gradi centigradi	s.s: fino al 2% della razione

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA C

allegato n.1: Legge 12/01/1990 n.11

allegato n.4: Delimitazione della zona di trasformazione

allegato n.5: Delimitazione della zona di provenienza della materia prima

allegato n.6: Fac-simile dichiarazione dell'allevatore

allegato n.7: Fac-simile di moduli di domanda per allevamenti e macelli

allegato n.8: Copia del verbale di sigillatura

allegato n.9: Copia del verbale di contrassegnatura (marchiatura)

allegato n.10: Copia pagina registro produttore

allegato n.11: Estratto della legge 19 febbraio 1992 n.142

allegato n.14: Regolamento CEE n.3220/84

allegato n.15: Decisione della Commissione del 21.12.1988

SCHEDA D

ELEMENTI COMPROVANTI L'ORIGINARIETA' DEL PRODOTTO NELLA ZONA GEOGRAFICA

PREMESSA

All'interno della produzione agro-alimentare italiana rivestono un particolare rilievo i prodotti che si distinguono per le materie prime impiegate, per una forte caratterizzazione del processo produttivo ed infine per la delimitazione della zona di produzione.
Un prodotto a denominazione di origine é il frutto di una lunga tradizione, costituisce ed identifica un territorio, ha origine nella civiltà rurale ed ha un carattere artigianale; ció significa che, pure in sintonia con l'evolversi della realtà produttiva, commerciale e normativa, si tratta di un prodotto legato al ripetersi degli usi locali leali e costanti, quasi fuori dal tempo presente. Il concatenarsi di elementi naturali, ambientali ed umani hanno, nel tempo, consolidato profonde relazioni in grado di connettere ed influenzare reciprocamente la produzione agricola e la trasformazione dei prodotti agricoli.
Questo insieme di relazioni si compenetra e si evolve con la storia stessa delle persone e dei luoghi che le hanno generate, ed é per questo che la descrizione storica, culturale, nonché legislativa della nascita e dell'evoluzione di un prodotto alimentare rappresenta senz'altro il modo migliore, forse addirittura l'unico, per descriverne la peculiarità che gli é propria.
Di fronte al progressivo evolversi del mondo rurale ed alla crescente integrazione tra attività agricola e industria agro-alimentare si é affermata l'esigenza di salvaguardare le peculiari ed originarie caratteristiche dei prodotti mediante un articolato controllo dei sistemi produttivi e delle tecniche di trasformazione.
L'esperienza delle produzioni tutelate quindi non nasce da un presupposto normativo ma é piuttosto tramite lo strumento legislativo che vengono regolamentati i complessi legami instauratisi tra civiltà rurale, ambiente geografico e fattori culturali ed umani, peraltro in continua evoluzione.

D.1. L'indicazione degli elementi che comprovano che il prodotto é originario della zona geografica richiamata dalla denominazione che lo designa, deve considerare necessariamente l'articolazione della delimitazione fissata con la precedente scheda C.

D.2. Gli elementi comprovanti l'originarietà di un prodotto con riferimento ad una zona geografica (scheda D) e gli elementi comprovanti il legame con l'ambiente geografico (scheda F) non sono suscettibili di autonoma trattazione data la loro strettissima interconnessione. La produzione dell'attuale prosciutto di Modena infatti, nasce e si afferma nell'arco del tempo nella zona pedecollinare sia per la ricorrenza di determinate situazioni microclimatiche sia perché la conservazione della carne, con l'impiego di sale tempo ed aria, é assolutamente legata al diffuso allevamento del suino ulteriormente tipico di una determinata zona geografica, a sua volta caratterizzata da peculiari tecniche di conduzione agraria.

La stretta connessione tra le zone di approvigionamento della materia prima e della zona di stagionatura, consentono infatti di sostenere e provare che:

D.2.1. il prosciutto di Modena é sicuramente originario della zona geografica indicata al precedente punto C1 e le relative caratteristiche, sono essenzialmente dovute all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani; inoltre, la relativa trasformazione avviene esclusivamente nell'area geografica delimitata;

D.2.2. Nel contempo, la stessa materia prima utilizzata per la preparazione del prosciutto di Modena é del pari originaria della zona geografica delimitata nelle forme indicate al precedente punto C.3 dove ne viene esclusivamente sviluppata la produzione, e le relative caratteristiche sono dovute essenzialmente all'ambiente, comprensivo dei fattori naturali ed umani.

D.3. Per i fini di cui al paragrafo 4 dell'articolo 2 del Reg. CEE n. 2081/92, si osserva che:

D.3.1. la denominazione "prosciutto di Modena", in quanto designa un prodotto originario di una determinata zona geografica e caratterizzato dall'apporto essenziale dell'ambiente geografico (insieme di fattori naturali ed umani), é già riconosciuta dallo Stato Italiano come denominazione di origine a livello nazionale

D.3.2. i requisiti pregiudiziali indicati nel succiatato paragrafo 4 sono stati argomentati e risultano soddisfatti nella precedente Scheda C del presente disciplinare.

D.4. Le considerazioni svolte al punto D.2., circa l'originarietà del suino e del prosciutto da esso derivato, sono tutte riprovate da riscontri di carattere giuridico, storico, socio-economico.

D.4.1. Sotto il profilo giuridico, si richiama la legge della Repubblica Italiana 12 gennaio 1990, n. 11, avente per oggetto esplicito ed esclusivo la "tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto".

D.4.2 Sotto il profilo storico, é attendibile ritenere che la produzione di prosciutti, nella zona tipica individuata dal precedente punto C.1, abbia le sue radici nell'epoca del bronzo.

D.4.2.1 Infatti, pur riconoscendo che la lavorazione del prosciutto crudo stagionato appartiene alla cultura storica di tutta l'Italia settentrionale e che risulta difficile collocare l'inizio di questa pratica in un preciso periodo di tempo, pare inconfutabile che sulle sponde del Panaro, zona geografica in cui ricorrono tutte le caratteristiche ambientali e morfologiche della più ampia "Padania", l'allevamento del maiale, come animale domestico, sia cominciato in tempi veramente remoti, addirittura prima che in ogni altra zona dell'Emilia-Romagna.

D.4.2.2 Grazie alla fertilità dei terreni da destinare alle prime pratiche agrarie per la preistorica coltivazione dei cereali e alle ampie zone boscate ricche di animali, le popolazioni della valle del Panaro avevano trovato le condizioni favorevoli allo sviluppo della loro civiltà, tanto da poter essere considerati appunto i primi nella regione a praticare l'allevamento; si sa, dunque, che nel neolitico e nell'eneolitico gli antichi abitatori della valle del Panaro erano agricoltori ed allevatori.

D.4.2.3 Appurato che i nostri antenati erano allevatori, e che il suino era uno degli animali domestici più rappresentativi, bisogna arrivare all'età del bronzo per conoscere qualcosa relativamente ai metodi di macellazione ed alle tecniche di conservazione delle carni. Gli insediamenti originati dalla cultura terramaricola, hanno consentito il consolidamento dell'allevamento degli animali domestici e scoperto l'utilizzo del sale (cloruro di sodio). Si puó quindi presumere che inizi da questo momento la produzione di carne conservata tramite la salagione.

D.4.2.4. Era, invece, il 150 a.C. quando Polibio, attraversando la pianura Padana, rimase colpito dalla " ...terra straordinariamente fertile e ricca" e più tardi della Cispadania scriverà che " ..l'abbondanza delle ghiande nei querceti allignanti ad intervalli nella pianura, é attestata da quanto diró: la maggior parte dei suini macellati in Italia per i bisogni dell'alimentazione privata e degli eserciti si ricava dalla pianura Padana".

D.4.2.5. Ulteriore impulso all'allevamento dei suini ed alla trasformazione delle loro carni si ha con l'avvento dei celti e dei romani. "Questo allevamento comportava anche piccole industrie di trasformazione spesso connesse con la stessa villa (che nella terminologia latina significa azienda agricola). Infatti le carni che dovevano essere inviate per il consumo in altre regioni, andavano salate o affumicate per la conservazione, oppure trasformate in salumi".

D.4.2.6. La carne di maiale divenne ben presto cibo ambito sia dalle classi nobili che dalla popolazione contadina, rispettivamente per la bontà e per l'elevata capacità nutrizionale "La salagione aveva come oggetto dunque, innanzitutto le carni, a cominciare da quella di maiale, che per lungo tempo rappresentó la carne per eccellenza nella dieta quotidiana di larghi strati di popolazione. Soprattutto di maiale salato erano costituite le scorte carne delle famiglie contadine, che non di rado erano tenute a corrispondere al propietario della terra un tributo annuo in spalle e prosciutti. Soprattutto di maiale erano costituite le scorte delle grandi aziende rurali, come quella di Migliarina (Carpi), dipendente dal monastero di Santa Giulia".

D.4.2.7. Alla pratica diffusa dell'allevamento (nel 1540 a Modena si contava una popolazione di 17.000 suini) si affiancava sempre di più la pratica della "pcaria", che utilizzava la carne del maiale per la fabbricazione degli insaccati, raggiungendo sin d'allora livelli qualitativi e quantitativi particolarmente apprezzabili. Nel 1547, infatti, sempre a Modena, i "lardaroli e salsicciai" che sino ad allora erano assimilati ai "beccari" si costituirono in corporazione autonoma; la loro arte era riconosciuta anche oltre i confini della città e Modena, in questo campo, era un vero e proprio punto di riferimento.

D.4.2.8. Del prosciutto in particolare, si cibavano anche i componenti delle fastose corti rinascimentali, tra le quali una delle più rappresentative era quella del Duca di Modena; il prosciutto non consumato direttamente, a conferma del suo pregio, non veniva scartato ma riutilizzato con ricette tramandate fino a noi come i famosi "tortellini". Della preparazione del prosciutto ne riferisce Padre Giuseppe Falcone nel suo trattato di agricoltura "Nuova Villa", allorquando cita che in Emilia esiste "l'antica specializzazione sull'allevamento dei maiali e nelle lavorazione delle carni suine", precisando che "... non puó star bene una villa senza porci, animali sí utili, e di molta cavata..... i prosciutti nostrani si tengono tre settimane sotto sale..... In tre settimane le mezene restano salate, e si ponno levar di sale, lavandoli con acqua di fiume".

D.4.2.9 Tra il '600 e l'800 la lavorazione della carne di maiale si consolida e numerosissime sono le testimonianze scritte di tale arte. Una volta macellati i maiali venivano commercializzati a Modena come ".... salsizza rossa, salame nuovo, salame vecchio, panzetta, presciutto, distrutto, lardo songia, cotteghino fino crudo, cotteghino fino cotto.." come scrive il Malvasia. Nel 1670 nelle carte della Camera ducale estense, in un lungo elenco di rifornimenti della cucina del cardinale Rinaldo, compare la raffinata distinzione fra prosciutti " di montagna" e prosciutti "nostrani" con particolare predilezione per la qualità dei primi. Anche il Belloi (1704) nella sua cronaca "Del più moderno Stato di Vignola" esalta la qualità delle carni suine della zona pedementana e collinare modenese. Nel secolo successivo l'agricoltura e l'alimentazione non variano molto, pur sviluppandosi, un pó in tutta la zona pedemontana e collinare l'industria della macellazione della carne suina, tanto che nel 1885 Arsenio Crespellani, nella sua cicalata "Passeggiata in tramway a vapore Bologna—Bazzano—Vignola" scrisse, proprio avvicinandosi a quest'ultima tappa ".... fertili sono i terreni della collina e dell'altopiano, producendo in copia cereali, frutta e foraggi; fertilissime le basse, che oltre ai suddetti prodotti danno foglia da gelso in abbondanza, e bella e saporita ortaglia..... Le industrie principali sono la manipolazione delle carni porcine, specialmente il rinomato presciutto....".

D.4.2.10. L'importanza del suino e della lavorazione delle sue carni é poi cresciuta, nella nostra provincia, con il nostro secolo. Riporta la relazione sull'andamento economico della Provincia di Modena nell'anno 1929, a cura del Consiglio Provinciale dell'economia di Modena: " L'industria dei salumi ha avuto, nel biennio 1928–1929, un andamento abbastanza regolare, consentendo peró, in generale, utili piuttosto modesti. La produzione delle rinomate specialità locali, e specialmente zamponi, mortadelle e cotechini, ecc. é stata nel 1929, discreta ed ha continuato ad alimentare la normale nostra corrente di esportazioni specialmente nei paesi dove prosperano numerose colonie di connazionali. L'industria é stata inoltre favorita dai prezzi dei suini grassi, che si sono mantenuti piuttosto bassi. Andamento pressoché analogo ha avuto l'industria della salagione dei prosciutti, che gode in questa Provincia meritata fama....".

ORIGINI PREISTORICHE E STORICHE DEL PROSCIUTTO DI MAIALE NELL'AREA PADANA

Premessa

I prosciutti padani ed in particolare il prosciutto di Modena, Parma, San Daniele e Veneto, prendono le loro origini da due precisi elementi: il maiale domestico e le tecnologie di produzione, che comprendono anche le particolari condizioni sociali e le tipologie ambientali di allevamento e produzione.
Infatti esistono prosciutti e cioé "cosce prosciugatissime" o "perxuctus" di maiale selvatico ed anche domestico, ma prodotti con tecnologie diverse da quelle padane.
Oggi é stato riconosciuto che da un punto di vista sociale e culturale, ma soprattutto delle tecnologie di produzione sviluppate e conservate dalla tradizione, che la padania costituisce una unità anche per quanto riguarda l'allevamento del maiale e soprattutto la lavorazione di alcune sue parti di grande pregio, come la coscia dalla quale si origina il prosciutto. Questa unità nel tempo si é differenziata, dando origine al prosciutto di Modena, Parma, San Daniele e Veneto.
Oggi pertanto, pur avendo radici comuni, i quattro prosciutti padani sopraindicati hanno una loro individualità.
Per conoscere l'unicità e la comune origine dei prosciutti "Padani" bisogna risalire, almeno per rapidi cenni alla formazione del maiale domestico padano, al suo sviluppo nel tempo e nelle differenziazioni locali, assieme al sorgere ed allo svilupparsi delle tecnologie di lavorazione e produzione dei prosciutti.

IL MAIALE PADANO

Origini del maiale domestico padano

Il maiale é un animale abbastanza facile da domesticare, onnivoro e di agevole alimentazione. Per questo motivo é da ritenere che il passaggio dalla selvaticità alla domesticazione sia avvenuto più volte, in diversi luoghi, a partire da diverse razze suine, varietà e sottovarietà. Per questo motivo ogni "regione culturale" ha il " suo maiale" ed a questo principio non fa eccezione la Padania.
La domesticazione del maiale , in ogni area o regione culturale, é stata per lunghissimo tempo parziale. Solo in tempi relativamete recenti il maiale é divenuto realmente un "maiale domestico" e cioé completamente dipendente dall'uomo.
Recentissimamente poi questa dipendenza si é ulteriormente accentuata attraverso la tecnicizzazione degli allevamenti, con la quale si é arrivati al maiale denominato "maiale tecnologico" o "maiale industriale".
Gli studi e le ricerche, nonché le testimonianze acquisite, fanno supporre che, il maiale sia stato domesticato in Europa, ma molto più probabilmente é stato importato già domestico dall' Est e successivamente sono stati domesticati i suini europei autoctoni (il cinghiale ancora esistente — noto come Sus scrofa ferus sarebbe il residuo di tali maiali). Comunque con incroci tra il "Sus vittatus" di importazione e il "Sus scrofa" autoctono, il processo di domesticazione del maiale ha interessato prevalentemente l'Europa mediterranea. E' infatti agevole constatare che in epoca preistorica la domesticazione del maiale é avvenuta soprattutto nell'Italia del nord (Pianura Padana, Alpi e Pre—Alpi) e questo in rapporto al tipo di vegetazione dominante. Il maiale é infatti un animale "selvatico" che si alimenta largamente dei frutti della selva o bosco come le ghiande.
Tutto porta quindi a ritenere che vi sia stato lo sviluppo di una semidomesticazione nell'Italia Settentrionale del maiale, tipica dell'area culturale padana, soprattutto in ambito della cultura celtica.
Verosimilmente quindi, nel lento passaggio tra la preistoria e la storia, nella Pianura Padana esistevano più tipi di suini, differenziati più per le dimensioni e le abitudini che per altri motivi. Tutti inoltre costituivano un'unica "specie" biologica con possibilità di reciproco incrocio fecondo.
Il cinghiale (Sus scrofa ferus) viveva libero nei vasti terreni boschivi e/o paludosi della pianura e nelle boscaglie delle colline e montagne, si alimentava dei frutti del bosco, in particolare delle ghiande, ed era oggetto di caccia. Branchi di animali di relativamente grande taglia e semidomestici, ma con continue possibilità d'incrocio con i cinghiali, vivevano nelle boscaglie attorno agli insediamenti umani; da questi branchi gli uomini prelevavano i giovani per la macellazione. Maiali ancora più domestici di minor taglia vivevano inoltre in

stretta vicinanza dell'uomo, nei suoi villaggi e abitazioni, in stretta "antropofilia" alimentandosi di rifiuti.
Fin dagli inizi della civilizzazione umana il maiale assume quindi due aspetti: quello di animale "di bosco" in opposizione quinid agli animali "di pascolo" come le pecore, o come animale " di città".
Per quanto concerne l'allevamento del maiale in periodo etrusco e nella pianura padana, come riferito anche da Dancer (1984) é necessario riferisi a Polibio (Storie, XII,4) ed a M.T. Varrone (De Re Rustica, II,4,9).
Estremamente interessanti sono le recenti ricerche su un insediamento etrusco a Forcello (Bagnolo S.Vito, nei pressi di Mantova) eseguite da Olivieri del Castillo (1990) e riguardanti una città etrusca del V secolo a.C.. Tra i reperti ossei oltre il 60% riguarda il maiale. L'età di macellazione dei maiali era verso i due, tre anni. Questo siginifica che gli Etruschi padani praticavano un tipo di allevamento stabile e specializzato per la produzione di carne suina. Gli studi effettuati dimostrano che si trattava di animali di piccola taglia (65—75 centimetri di altezza al garrese al momento della macellazione); erano allevati sia i maschi che le femmine. Si tratta di maiali simili a quelli allevati in un'altra città etrusca padana, Spina, ed analoghi a quelli di razze suine pre—romane, di altezza e robustezza sicuramente inferiori a quelli di razze più antiche.
Quella ora tratteggiata é più o meno la situazione che nella Pianura padana si trova all'inizio della dominazione romana, quando il già citato Polibio ricorda la estensione dei querceti e la conseguente abbondanza di suini. Conferma ulteriore viene da Strabone secondo il quale l'Emilia riforniva di carni suine e di maiali vivi tutta l'Italia: "Tanta é l'abbondanza di ghiande raccolte nei querceti della pinura, che la maggior parte dei suini macellati in Italia, per le necessità dell'alimentazione domestica e degli eserciti, si ricava da quella zona" (Polibio, II secolo a.C.).
Nel periodo romano, e per questo possiamo riferirci a Columella, esistevano allevamenti stanziali e "razionali" di maiali. Le scrofe con i loro maialini sono allevati in parchetti singoli, nei quali Columella consiglia di mettere un gradino davanti a ogni cella. Che questo espediente, atto ad impedire la uscita della scrofa, fosse "reale" é stato dimostrato dai reperti archeologici nella fattoria di Settefinestre recentemente scavata in Toscana e descritta da Carandini e Settis (1979). Si deve quindi ritenere che, almeno nelle fattorie più "moderne", i Romani avessero attuato un allevamento razionale ed intensivo del maiale, nel quale eseguivano una scelta dei singoli riproduttori e quindi una selezione, ed effettuavano un'alimentazione guidata, seppure integrata dal pascolo, come appunto fa supporre l'artificio del "gradino" per impedire o permettere l'uscita della scrofa dal suo parchetto.
La grande crisi agricola e demografica del III—IV secolo d.C. vide grandemente estendersi le aree incolte e boschive e di

conseguenza rilanció l'allevamento brado e semibrado dei suini, a scapito dell'allevamento degli animali pascolativi (ovini e bovini). Un' ulteriore spinta in questa direzione venne dalle successive ondate di invasioni di popoli dell"Est e del Nord Europa e decisiva fu soprattutto l'invasione Longobarda (anno 569), che a poco a poco diffuse consuetudini economiche e alimentari diverse da quelle romane.
Nella pianura padana si diffusero le abitudini tipiche di una civiltà seminomade che sfruttava soprattutto ció che la natura offriva spontaneamente, e quindi utilizzava il bosco con i suoi diversi frutti e "sottoprodotti": tra questi il maiale era uno dei più importanti (Baruzzi e Montanari, 1981).
Nelle parti della Pianura Padana invase dai Longobardi (Longobardia da cui Lombardia) l'allevamento del maiale subisce un ulteriore rafforzamento e si estende nei boschi, soprattutto di querce.
La zona di Modena, Parma e tutto il Veneto sono comprese nella vasta area di cultura longobarda del maiale.
Nel medioevo fra le attività silvo-pastorali un rilievo tutto particolare aveva il pascolo dei maiali, al punto che i boschi venivano "misurati" non in termine di superficie, ma di maiali. Ad esempio si diceva che "il bosco di Alfiano puó ingrassare 700 porci" e con questa unica stima si forniva il dato che si riteneva più utile (Baruzzi e Montanari, 1981; Grand- Delatouche, 1968).
I branchi di miali erano sotto la custodia di un porcaro molto spesso "legato" al territorio (servo della gleba) che inoltre provvedeva ai maiali nei periodi di "difficoltà".
Ricoveri provvisori denominati "porcaritie" dai documenti altomedioevali, venivano approntati nei boschi quando il tempo si faceva inclemente. D'inverno i maiali venivano riportati a casa, per brevi e provvisori periodi di stabulazione, durante i quali inoltre si procedeva alla macellazione dei soggetti previamente ingrassati. Un significativo segno di importanza del capo porcaro (magister porcarius) risulta dall'Editto di Rotari del 653: la somma che si pagava al loro proprietario, come risarcimento, qualora uno di questi venisse ucciso o ferito, ha il valore più alto in assoluto, ugualiato solo a quello di un maestro artigiano.
Sulla base della abbondante iconografia recentemente raccolta e discussa da Baruzzi e Montanari (1981) i maiali padani medioevali erano magri e snelli, con gambe lunghe e sottili, di colore scuro, rosso o nerastro, ma non mancavano anche animali col pelo più chiaro o animali con "fasce", ed esempio del tipo della razza "cinta senese".
Il passaggio dal bosco al procile avviene con la ripresa dell'agricoltura ed il connesso sviluppo demografico che inizia nei secoli X-XI e continua, sia pure con alterne vicende, in connessione all'estendersi dei territori destinati all'agricoltura ed alla sottrazione all'uso comune dei boschi e delle selve acquisite dai ceti dominanti a favore della selvaggina "Res regalia". Piero De Crescenzi, agronomo

bolognese del XIII secolo, scrive che "si devono dar loro le ghiande, le castagne, e simiglianti cose, o le fave, o l'orzo,

o il grano: imperocché queste cose non solamente ingrassano, ma danno dilettevole sapore alla carne".
Con la comparsa della mezzadria (Roda, 1979–80) l'allevamento del maiale tende a restringersi, ma soprattutto si modifica.
Il contadino continua a tenere qualche animale all'interno del podere al quale dedica tutta la sua attività non svolgendo più attività silvo–forestali (Montanari, 1979 –Baruzzi e Montanari, 1981).
Tuttavia come risulta da una relazione del Du Tillot della fine del 1700, relazione riguardante il territorio di Parma e recentemente messa in luce e discussa da Dall'Olio (1983), in tale periodo la produzione del maiale era ancora strettamente legata al pascolo ed alle ghiande, cosí vi erano annate favorevoli e sfavolrevoli in rapporto alla produzione di ghiande.

CENNI SULL'USO ALIMENTARE DEL MAIALE NELLA PADANIA

Precise documentazioni dell'uso alimentare del maiale si hanno dallo studio dei reperti ossei preistorici, davanti alle grotte o nei primi insediamenti umani (terramare). Etruschi, Galli (a questo ultimo riguardo esiste la testimonianza di Ateneo) e soprattutto i Romani della Pianura Padana usavano ampliamente le carni suine. A questo ultimo proposito, come ricorda Susini (1960), poche comunità romane come quella bolognese hanno restituito un numero cosí cospicuo di menzioni artigianali e professionali, e tra queste quella di "suarius". Bisogna infatti ricordare che la funzione della città come incrocio tra la Via Emilia e le strade dell'Appennino e del Delta del Po cui forse conduceva una via d'acqua, aveva determinato, già dalla fiorentissima età felsinea etrusca, il formarsi di un cospicuo ceto mercantile ed artigianale.
Le menzioni artigianali padane (in questo caso di Felsinea–Bononia–Bologna) derivano anche da stele funerarie, tra le quali é molto importante quella di Q.Valerius Restitutus della prima metà del I secolo dopo Cristo, che rappresenta la bottega di un macellaio (lanius).
Un altro monumento sepolcrale che ha riferimento al commercio ed alla lavorazione della carne di suino é composto da due steli, una delle quali mostra la figura di un suarius (allevatore o mercante di porci) che sospinge innanzi a sé sette maialetti; l'altra stele presenta un mortaio con relativo pestello, gli strumenti mediante i quali la carne, il sale e le spezie venivano tirate per dare l'impasto necessario alla preparazione degli insaccati suini, ben noti ed apprezzati anche in età romana (Susini, 1958). In proposito non é superfluo ricordare che il nome moderno di mortadella sembra derivare appunto da quello di "mortarium".

Venivano destinati alla macellazione animali di peso limitato (dai 30–40 chilogrammi ad un massimo di 70–80 chilogrammi), si trattava di animali che difficilmente avevano meno di un anno di vita e le ossa riportate alla luce dagli scavi archeologici appartengono il più delle volte ad animali uccisi fra il primo ed il secondo anno di vita, ma anche al terzo e perfino al quarto anno di vita (Marcuzzi e Vannozzi, 1981; Barker, 1973; Tozzi, 1980). Il lungo periodo di allevamento era la conseguenza delle caratteristiche genetiche delle razze allevate, ad alta rusticità ed a bassa precocità e ad una alimentazione certamente non adeguata e ricca di carenze.
Il periodo dell'uccisione era per lo più nei mesi di novembre e dicembre, comunque sempre nell'inverno (Marcuzzi e Vannozzi, 1981). Da un'ampia iconografia é anche nota la tecnica di mattazione con stordimento tramite un colpo sulla testa e successiva iugulazione o colpo al cuore; seguiva la raccolta del sangue e la successiva pulitura della pelle con fuoco ed acqua bollente, apertura e divisioni di mezzene e successivamente in parti. I "tagli" erano destinati al consumo fresco od alla conservazione.

NOTIZIE STORICHE SUI PROSCIUTTI PADANI

Una tecnica fondamentale di conservazione della carne era quella della salagione, la cui origine si perde nella notte dei tempi, che certamente é stata "scoperta" più volte ed indipendentemente, applicata su carni di tipo diverso, ma soprattutto su carni prodotte stagionalmente, in particolare di maiale e di pesce. "Nulla e più utile del sale e del sole" scriveva nel I secolo a.C. Plinio Il Vecchio e nel VII ripeteva Isidoro Di Siviglia.
La prima importante, anche se "indiretta" testimonianza di cosce salate di maiale (prosciutti o proto–prosciutti) nella Pianura Padana la si ricava dalle già citate indagini archeologiche di Olivieri del Castillo (1990) a Forcello (Bagnolo S.Vito di Mantova) e riguardante un insediamento etrusco del V secolo a.C.. Infatti tra le numerosissime ossa di maiale ritrovate (circa 30.000 reperti!!) sono sorprendentemente rare quelle degli arti posteriori.
Questo fatto non puó essere casuale e fa ritenere che le cosce di maiale fossero utilizzate altrove e quindi esportate, ovviamente dopo essere state salate e quindi trasformate in prosciutti o "proto–prosciutti". Non é escluso che questi prosciutti fossero esportati fino in Grecia, dove erano noti.
Infatti indizi sulla conoscenza del prosciutto nella Grecia Antica li ricaviamo anche dai termini usati di Kolia e perna (Aristofane: Plutus, Luciano: Lessifane XXXIV, 6).
I Romani conoscevano bene il prosciutto di maiale, che denominavano "perna" (Varrone, De Lingua Latina) e che ritroviamo anche in una insegna di taverna (Tacca, 1990). E' anche da ricordare Q. Orazio Flaccio (Satira II, vv 116–117) e l'uso medicinale dell'osso di prosciutto (Marcello Empirico –

De medicamentibus fisycis razionalibus). Columella (I secolo d.C.) nel suo De Re Rustica ricorda che " tutti gli animali, ma specialmente il maiale, devono essere tenuti senza bere il giorno prima della macellazione, perché la carne risulti più asciutta... Quando avrai ucciso il maiale... disossalo accuratamente; con questo si rende la carne salata meno soggetta a decomporsi e più durevole.. salalo con del sale torrefatto.. e soprattutto riempi di sale con tutta abbondanza quelle parti in cui sono state lasciate le ossa; dopo aver predisposto le placche o i pezzi sopra dei tavolati, mettili sopra dei larghi pesi, in modo che scolino bene. Al terzo giorno rimuovi i pesi e strofina diligentemente con le mani la carne salata, quando poi la vorrai rimettere a posto, aspergila di sale sminuzzato e ridotto in polvere, e riponila cosí; non tralasciare di strofinare tutti i giorni col sale finché sarà matura.
Se mentre si strofina la carne ci sarà bel tempo, la lascierai sotto sale per nove giorni; ma se il cielo sarà nuvoloso, bisognerà portare la carne salata alla vasca dopo undici o dodici giorni: dopo i quali prima si scuote il sale, poi si lava accuratamente con acqua dolce, in modo che da nessuna parte rimanga attaccato del sale e dopo averla lasciata asciugare un poco, la sospenderemo nella dispensa della carne, dove giunga un pó di fumo che possa asciugarla del tutto, nel caso che contenesse ancora un pó d'acqua. Questo tipo di salatura si potrà fare molto bene durante l'epoca del solstizio invernale, ma anche nei mesi di febbraio, prima peró delle idi". E' facile rilevare una serie di consigli tutt'ora validi: attenzione alle parti vicine all'osso, uso di sale ben asciutto, schiacciamento per estrarre l'umidità, macellazione del maiale durante il periodo freddo (dal 21 di dicembre a metà febbraio) e cosí via.
Tuttavia qui si parla di carni salate e poi in parte asciugate dal calore del fuoco e non affumicate, disossate, e non del "prosciutto crudo quale ora lo intendiamo, ma con una tecnica analoga a quella ancora attuale per quest'ultimo.
Per quanto riguarda la conservazione di cosce intere di maiale tramite "prosciugamento" (da cui il termine di "perxuctus" o prosciugatissimo) bisogna arrivare a Catone II Censore che nella sua De Agricoltura (II secolo a.C.) indica che le cosce devono venir poste in un doglio a strati, coprendo ogni strato ed il tutto con abbondante sale, avendo l'avvertenza che i pezzi non si tocchino tra loro; dopo una permanenza di dodici giorni i pezzi di carne vengono tolti dal sale, accuratamente lavati, fatti asciugare al vento secco per due giorni, quindi unti con olio ed aceto, ed appiccati ad un palo nei pressi del focolare.
Anche in questo caso non vi é alcun affumicamento, ma soltanto un asciugamento favorito dall'aria calda.
Nel Medioevo, quando abbiamo ulteriori e più precise informazioni, era diffusa l'abitudine di tagliare il maiale a metà in senso longitudinale, costituendo due "mezene" da cui il termine ancora diffuso di mezzena, di peso abbastanza limitato

(Messedaglia, 1943–44) e che venivano conservate tramite salagione.
Quando il maiale non veniva conservato intero, si salavano le parti più pregiate: coscia o prosciutto e "gambuccio", "scamarita" (parte della schiena vicina alla coscia; Sella, 1937), spalla. Non si salavano parti meno pregiate a causa dell'alto prezzo del sale.
L'importante ruolo del sale per la conservazione della carne come di altri alimenti tra cui pesci e formaggi, ed equilibratore di una alimentazione umana prevalentemente vegetariana, quindi ricca di potassio, mantenne sempre vivo un intenso commercio di questa derrata. Come anche recenti autori hanno dettagliatamente descritto e discusso (Meyer, 1981) il sale delle saline costiere (Venezia, Comacchio, Cervia) risaliva all'interno della Pianura Padana orientale, soprattutto tramite le vie fluviali, lungo il Po ed i suoi affluenti. A causa del costo non tanto di trasporto, quanto delle gabelle alle quali era sottoposto, appunto perché derrata alimentare "indispensabile", si cercava di produrlo in loco sfruttando le miniere di salgemma ed in particolar modo le sorgenti saline dell'entroterra.
La Pianura Padana, formatasi lentamente per sedimentazione, contiene nelle sue profondità e racchiusi tra strati di argilla impermeabile notevoli quantità di sale marino fossile e per questo acque e pozzi salati pullulavano nella bassa pianura, sulle colline e nella montagna (Marenghi, 1963).
Evidentemente la lavorazione delle carni e la loro conservazione con il sale esigeva una determinata tecnologia e fin dall'inizio del IX secolo il capitolare di Carlo Magno sulla gestione delle Aziende Regie prescriveva che "Omino praevidendum est cum omni diligentia it quicquid manibus laboraverint aut facerint, id est ladrum, siccamen, sulcia, niusaltus... omnia cum summo nitore sint facta ver parata".
IL maiale produceva una derrata che doveva servire per una intera annata. Accanto alle parti da conservare a lungo, le preparazioni salate, ve ne erano altre da utilizzare immediatamente (frattaglie, sangue...) ed altre a "media conservazione", costituita dagli insaccati, fra cui si ricordano i salami, i cotechini, gli zamponi, i cappelli da prete, le bondiole e cosí via.
Numerose sono le attestazioni iconografiche dell'uso padano di conservare il maiale sotto forma di insaccati. Tra le spezie di cui é documentato l'uso nei secoli passati e fin dal medioevo (Baruzzi e Montanari, 1981), si possono ricordare il pepe ed altre spezie di origine orientale (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, comino, zafferano), oppure le erbe aromatiche prodotte negli orti casalinghi: timo, maggiorana, salvia, anice, rosmarino, prezzemolo, coriandolo, ma soprattutto l'aglio (Baruzzi e Montanari, 1981).
Il maiale era inoltre una preziosa fonte di grasso. Esiste infatti una "carta geografica dei grassi culinari": nel Nord Italia (Centro Europea) dominano i grassi animali, mentre

nell'Italia Centro-meridionale (Mediterranea) dominano quasi incontrastati i grassi vegetali e soprattutto l'olio d'olivo.

Fin dal Medioevo nell'Italia del Nord si usavano prevalentemente i grassi di maiale (lardo e strutto) e limitatamente il burro. L'olio non era tuttavia sconosciuto, ed era di olivo per i ricchi e di noce per i poveri. Il lardo fin dal periodo longobardo veniva conservato tramite salatura; i muratori longobardi ricevevano una quota fissa di lardo di circa cinque chilogrammi per il loro sostentamento prima di iniziare il lavoro stagionale (Baruzzi e Montanari, 1981). Fin dal VIII secolo nella Pianura Padana lo strutto era noto come uncto, grassa, sunzia, assungia (Tanara, 1965; Rosselli, 1518).

Da quanto é esposto é facile individuare, nella Pianura Padana, una antichissima "vocazione" suinicola, che é stata intensificata dalla dominazione longobarda. In questa vasta "area", fin dai tempi molto antichi, si sono sviluppate alcune tecnologie di conservazione delle carni, ad esempio la salagione. Contemporaneamente si é avuta una infinita serie di "varianti", per le quali non é possibile individuare singole origini e motivazioni storiche. Una di queste é per esempio tipica dell'area bolognese e risalente almeno al periodo romano. Con la finissima triturazione delle carni e del grasso, si ottiene un impasto da conservare tramite l'aggiunta di sale e spezie ed eventualmente tramite cottura (mortadella), da consumare cruda (salsicce e salami) o dopo cottura (cotechini e zamponi). Più ad Ovest, in una zona in cui erano presenti affioramenti di sali iodati con bromo e piccole quantità di salnitro (Marenghi, 1963), si sviluppa la tecnologia di conservazione di cosce di maiale di dimensioni medie, ma soprattutto elevate, con la sola salagione e la loro "asciugatura" in ambiente asciutto come indicato da Catone II Censore.

I PROSCIUTTI PADANI NEL II MILLENNIO

Con la rivoluzione agraria dell'inizio di questo millennio la Pianura Padana fu disboscata e contemporaneamente le acque vennero regolate: il coltivo prese il sopravvento sull'incolto e di conseguenza il maiale al pascolo ridusse sempre più la sua importanza, ma trovó una nuova opportunita': il siero di latte derivato dalla produzione dei formaggi, soprattutto nelle zone di produzione del Formaggio Grana (Parmigiano-Reggiano, Grana Padano) e di altri formaggi, come nel Veneto. La rivoluzione agraria, se ridusse e fece scomparire gran parte degli animali che sfruttavano l'incolto, non influí sul maiale, che anzi se ne avantaggió, come risulta a esempio dalle opere di Tanara (1965) e di Landi (1969).
L'evoluzione dell'alimentazione del maiale padano alla fine del XIX secolo si associó alla modifica delle popolazioni suine, con la introduzione delle "razze bianche" inglesi, di buona taglia e particolarmente vocate alla produzione di grasso.

Caratteristiche queste che influirono positivamente sulla taglia del prosciutto da stagionare.
Nonostante i cambiamenti avvenuti nella alimentazione e nelle popolazioni di maiali allevati, rimasero assolutamente costanti alcune caratteristiche indispensabili per la produzione di un prosciutto crudo (stagionato) di tipo padano:
– accrescimento corporeo "lento" e quindi macellazione di maiali "maturi" e non con carni "giovani";
– peso "elevato" dell'animale, ma soprattutto della coscia e buona copertura di grasso sottocutaneo anche a livello coscia.
La salagione delle carni di maiale ed in particolare dei tagli più pregiati, come le cosce e quindi il prosciutto, é sempre stata presente nella Pianura Padana fino ai giorni nostri.
Una tecnologia di conservazione fondamentale unitaria e che ha avuto una differenziazione territoriale importante secondo anche alcune fondamentali caratteristiche climatiche ambientali e che ha portato ad una distinzione tra allevamento e stagionatura dei prosciutti.

CONCLUSIONI SUL PROSCIUTTO PADANO

Allevamento dei maiali

In tutta la Padania l'allevamento del maiale ha sempre prevalentemente interessato la parte pianeggiante e collinare. Inizialmente perché coperta da querceti che fornivano le ghiande con cui il maiale, onnivoro, veniva prevalentemente ingrassato. Successivamente l'allevamento e l'ingrasso si basarono sui prodotti derivati dall'allevamento di bovini (siero di latte) ed altri vegetali, come il granoturco (mais). L'allevamento é quindi sempre stato prevalentemente di pianura od al massimo di collina.

Stagionatura dei prosciutti

La salatura delle carni é possibile in qualsiasi ambiente che abbia talune caratteristiche di temperatura ed umidità. Non a caso la tradizione riservava la macellazione del maiale e la lavorazione delle sue carni al periodo dicembre–febbraio e gli stessi Autori antichi sopra citati davano periodi di salagione diversi a seconda delle condizioni climatiche. Diversamente é per quanto concerne la successiva "stagionatura" che necessita di un ambiente non eccessivamente umido. In questo contesto di ambiente non eccessivamente umido si comprende come la stagionatura dei prosciutti di maiale nella Padania si sia sviluppata nelle colline che circondano la pianura: verso Sud nelle colline parmensi (anche per la locale disponibilità di sale) e successivamente modenesi, verso Nord e nella parte veneta della padania. La stagionatura é quindi una attività delle zone collinari od immediatamente ai loro piedi, dove sia possibile avere un clima non eccessivamente umido, soprattutto durante l'estate successiva alla macellazione del maiale. La stagionatura infatti deve permettere di mantenere il prosciutto

per almeno un anno. Vi era un detto che "per avere un prosciutto padano il maiale aveva dovuto passare due inverni ed il prosciutto due estati": un maiale "maturo" ed un prosciutto "maturato".

Una chiara linea unisce quindi il prosciutto padano dalle sue origini (probabili nel V secolo a.C.; certe nel II secolo a.C.) ad oggi con una precisa distinzione e caratterizzazione dei:

* territori di allevamento: bassa pianura
* aree di stagionatura: pre-collinare e collinare
* tipologia del maiale: "maturo" e con sufficiente grasso sottocutaneo
* trattamento con limitata quantità di sale (prosciutti "dolci") in conseguenza della "maturità del maiale"
* assenza di altri trattamenti "conservativi" e soprattutto del fumo
* possibilità di una lunga stagionatura (e quindi di una naturale, elevata aromatizzazione) in conseguenza della "maturità del maiale", limitata quantità di sale e caratteristiche ambientali di stagionatura.

I Prosciutti padani moderni unico modello e sue "modulazioni" nell'area padana.

La lunghissima storia dei Prosciutti Padani testimonia della loro origine comune, strettamente legata alla unità ambientale e culturale della Padania. Le particolari caratteristiche di un allevamento di pianura e di stagionatura collinare e precollinare, unitamente alle caratteristiche qualità del maiale che, nonostante le modificazioni di popolazioni e alimentazioni, hanno mantenuta intatta la "maturità", il peso relativamente "elevato" e una certa copertura di grasso sottocutaneo. Tutti questi elementi sono indispensabili per una "lunga stagionatura, ma ancor più per una ridotta quantità di sale che condiziona una elevata aromatizzazione naturale del Prosciutto.
La indubbia "unicità" del prosciutto padano non ha peró impedito che si siano potute avere delle "modulazioni", alcune delle quali ben definite e con una più o meno lunga storia (Prosciutto di Modena, Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto Veneto).
Questa "modulazione" ha interessato diversi caratteri, ad esempio la forma del prosciutto, ma soprattutto la entità e la qualità della sua "aromatizzazione naturale" derivata dai processi maturativi endogeni guidati da:

* qualità (maturità) dei maiali allevati
* ambiente di maturazione
* tecnologia di produzione.

IL PROSCIUTTO DI MODENA

Il Prosciutto di Modena nei secoli

Il territorio modenese é stato, fin dalle epoche antiche, estremamente dedicato all'agricoltura e allo sfruttamento delle risorse che da questa possono derivare.
Da sempre infatti le popolazioni che hanno abitato questa terra, hanno potuto contare su "campi coltivati, selve ubertose, popolate da pingui maiali". Ed é proprio da questi "abbondanti greggi" che ha avuto inizio fin dall'antichità quella tradizionale e consolidata pratica della macellazione del suino, della conservazione delle sue carni, una delle "industrie" più tipiche dell'economia modenese.
La fertilità dei luoghi compresi tra il Secchia e il Panaro ha, da sempre, fin dalle epoche preistoriche, creato le condizioni indispensabili per l'insediamento dell'uomo.
Ne sono testimonianza i tanti scavi attuati lungo le rive dei due fiumi modenesi. Questi scavi hanno consentito di portare alla luce, riferibili già a popolazioni del Neolitico (età della "pietra nuova") e dell' Eneolitico, interessanti scoperte sui primi abitatori che si erano concentrati in particolare nella fascia pedemontana.
Dagli scavi attuati lungo le rive del Panaro, e precisamente a Spilamberto, gli studiosi hanno potuto desumere che la fauna del Neolitico (medio e superiore) era composta essenzialmente da animali domestici.
Gli animali più frequenti nel Neolitico, nella zona di Spilamberto, erano il bue, gli ovi–caprini, il maiale e, più raro, il cinghiale.

Il Prosciutto di Modena, analogamente agli altri prosciutti padani ed in particolare a quello a lui vicino, il Prosciutto di Parma, rientra nel "modello" padano di allevamento del maiale e della stagionatura del prosciutto crudo.
La "presenza suinicola" modenese ha le stesse radici di quella di tutta l'area padana di cultura celtica longobarda. A questo proposito é da ricordare la già citata bipartizione della attuale Regione Emilia–Romagna in "Longobardia" e "Romania" e che Alessandro Tassoni nella Secchia Rapita indica Modena "città della Lombardia" e quindi con una "dominazione del maiale".
Anche la "presenza suinicola" modenese era da correlare al primato della Pianura Padana per l'estensione di foreste di cerri, che offrirono accoglienza e abbondante alimento alle mandrie di maiali.
Anche nel modenese, un tempo, l'allevamento del maiale era semidomestico, poi domestico ed infine passó all'industria casearia per l'utilizzazione del siero di latte (il territorio modenese ancor oggi é compreso in quello del Formaggio

Parmigiano–Reggiano), con l'aggiunta di sottoprodotti dell'industria molitoria.
Una tipica e tradizionale lavorazione salumiera modenese é documentata anche da altri prodotti, ad iniziare dallo Zampone di Modena.
L'uso alimentare del maiale nel modenese é ben radicato e di antica data, come, tra l'altro, indica la presenza di prodotti salumieri o di carne di maiale nei ripieni di paste da brodo (Cappelletti o Tortellini Modenesi).
Per quanto concerne la produzione del Prosciutto di Modena ha uno schema comune ad altri prosciutti padani e cioé l'allevamento dei maiali nelle zone pianeggianti della pianura padana e la stagionatura dei prosciutti nella zona pedecollinare e collinare.
In particolare la zona di produzione del Prosciutto di Modena é quella del bacino oro–idrografico del fiume Panaro e delle valli confluenti; tale zona, a partire dalla parte pedemontana, non supera i 900 metri di altitudine (monte Cimone): l'ambiente risulta caratterizzato da un basso grado igrometrico, scarsa piovosità e dalla presenza di brezze costanti.
é inoltre stabilito quanto segue:

* l'allevamento del maiale é una antica tradizione modenese che si riallaccia a quella celtica–longobarda padana;
* l'allevamento del maiale nel modenese ha interessato tutto il territorio di pianura, sfruttando i querceti e le ghiande da questi prodotte (allevamento semibrado).

Successivamente vi é stata l'utilizzazione del siero di latte e quindi uno stretto collegamento tra l'allevamento del maiale ed il caseificio per la produzione del formaggio Grana di tipo Parmigiano–Reggiano;

* la produzione del Prosciutto di Modena esclude nel modo più assoluto l'uso del fumo o di altri procedimenti conservativi, ad esclusione del sale e del controllo della umidità e della temperatura ambientale;
* la industrializzazione della produzione del Prosciutto di Modena ha valorizzato una fase di artigianato scaturita dalle esperienze di operatori, i quali hanno saputo cogliere e sfruttare le caratteristiche dell'ambiente attraverso le tipologie di lavorazione. Anche le caratteristiche tradizionali del prodotto sono a tutt'oggi mantenute.

CONCLUSIONI

Sulla base delle notizie archeologiche, storiche, linguistiche, delle tradizioni e della iconografia esistente, nonché delle conoscenze scientifiche di biologia, allevamento del maiale e tecnologie di trasformazione degli alimenti, in

particolare della conservazione delle carni tramite la salagione, é possibile riconoscere quanto segue.

Da un punto di vista sociale e culturale, ma soprattutto delle esperienze di produzione sviluppate e conservate dalla tradizione, la Padania costituisce una "unità" anche per quanto riguarda l'allevamento del maiale e soprattutto la lavorazione di alcune sue parti di grande pregio, come la coscia dalla quale si origina il prosciutto.
La "unità" padana ha dato origine ad un unico "modello" di addomesticamento e allevamento del maiale e di produzione del prosciutto stagionato. Questo "modello" nel tempo si é successivamente differenziato dando origine alle "modulazioni" che oggi corrispondono al Prosciutto di Modena, Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele e Prosciutto Veneto.
Per quanto riguarda il Prosciutto di Modena, si puó sostenere che i metodi tradizionali di produzione (stagionatura) sono ancora assolutamente attuali e alla base della continua evoluzione che la presentazione del prodotto medesimo ha subito nel tempo a seguito degli adeguamenti imposte dalle mutazioni storico–socio–economiche ed all'avvento di nuove tecnologie.

D.5. E' in ogni caso certo che, acquisita la motivazione storica della differenziazione esistente tra le diverse aree geografiche – "micro" quella di trasformazione, "macro" quella della produzione della materia prima – comunque coincidenti in un "continuum" culturale, storico e socio economico diversamente modulatosi nel tempo, la qualità e le caratteristiche del prodotto a denominazione di origine dipendono esclusivamente dall'ambiente geografico – comprensivo dei fattori naturali ed umani che hanno esercitato, nel tempo, il loro influsso nell'area delimitata con le modalità considerate dal presente disciplinare – che definisce un'area della quale il prodotto é sicuramente originario.

D.6. Ulteriore confema delle suddette conclusioni potrà essere tratta dalla analisi storica e dalle indicazioni considerate nella successiva Scheda F, che riprende e sviluppa gli argomenti trattati con peculiare riferimento al legame con l'ambiente geografico.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA D

allegato n.12: BIBLIOGRAFIA

SCHEDA E

METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO

E.1 I metodi di ottenimento del prosciutto di Modena sono contemplati e codificati dalla legge 12 gennaio 1990 n.11.

E.2 Sono confermate le metodologie e le prescrizioni relative alla materia prima, già illustrate nelle schede B e C del presente disciplinare.

E.3 Il procedimento per la lavorazione delle cosce suine fresche corrispondente alle prescrizioni e ai requisiti già indicati nel presente disciplinare é illustrato di seguito, mediante la elencazione delle diverse fasi del processo produttivo.

La lavorazione del prosciutto di Modena prevede 8 fasi:
1) Isolamento
2) Raffreddamento
3) Rifilatura
4) Salagione
5) Riposo
6) Lavaggio
7) Asciugamento
8) Stagionatura

E.3.1 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.

E.3.2. 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 cosí 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.

E.3.3. RIFILATURA

La fase della rifilatura consiste nell'asportare grasso e cotenna in modo da conferire al prosciutto la classica forma tondeggiante 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 pre-giudizievoli ai fini della successsiva lavorazione.

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

E.3.4. SALAGIONE

E.3.4.1. Le coscie rifilate vengono quindi sottoposte alla salagione, effettuata con il seguente procedimento.

E.3.4.2. Le coscie 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.

E.3.4.3. 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.

E.3.4.4. Per la salagione viene utilizzato cloruro di sodio, nonché ogni trattamento chimico consentito dalle norme vigenti, comunque con esclusione di procedimenti di affumicatura.

E.3.4.5. 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% .

E.3.4.6. 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.

E.3.4.7. Riposte in cella, detta di "secondo sale", le cosce salate vi rimangono per ulteriori 12/15 giorni cioé fino a compimento della durata del processo di salagione, nella medesime condizioni ambientali.
Durante l'intero processo il prosciutto assorbe lentamente sale e cede parte della sua umidità.

E.3.5. RIPOSO

Dopo avere 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 2 e 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.

E.3.6. 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 "toelettate" e, cioé, rifinite sul piano superficiale dagli effetti del sopravvenuto calo di peso.

E.3.7. 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 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 cosí la vera fase deumidificante che puó durare circa una settimana a seconda dei carichi e delle modalità di impiego delle apparecchiature.
La variabilità dei valori é funzionale alle tecniche del trattamento successivo, la stagionatura.

E.3.8. STAGIONATURA

La fase della stagionatura si puó 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 e più proprio chiamarli prosciutti anziché coscie suine – vengono trasferiti in appositi saloni di stagionatura, ambienti le cui condizioni di umidità e temperatura sono normalmente naturali, grazie all'esistenza ed 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 irregoralità od anomalie rispetto ai normali andamenti stagionali, é 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 é tuttavia sempre funzionale alla pezzatura della partita ed é variabile in funzione di essa, fermi i limiti minimi del ciclo completo di lavorazione descritti nel proseguio.

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).

Durante la stagionatura non avviene quindi alcun procedimento specifico di lavorazione, eccettuata la cosiddetta "sugnatura" (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 la 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.

E.4. Il periodo mimino che comprende la durata del processo complessivo di lavorazione, dalla salagione alla ultimazione della stagionatura, si definisce come di seguito.

E.4.1. 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 dodicesimo mese dalla salagione; tale scadenza può essere anticipata al decimo mese , a condizione che venga riferita a partite omogenee la cui pezzatura iniziale sia inferiore a 12 chilogrammi.

E.4.2. 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 normazione per quanto attiene alla esecuzione dei controlli e delle verifiche qualitative, relativi all'osservanza dei requisiti previsti dal disciplinare stesso e, quindi, per l'apposizione del contrassegno di cui ai punti B.1 e H.3.1.

E.4.3. Infatti ai fini del presente disciplinare il completamento del processo di produzione viene attestato dalla apposizione del contrassegno costitutivo o distintivo di origine, indicato al punto B.1 ed apposto nei modi descritti nella successiva scheda G.

E.5. Onde consentire la standardizzazione del metodo di ottenimento indicato nel presente disciplinare, i produttori interessati devono osservare le prescrizioni contenutevi e, inoltre, assicurare la rispondenza degli impianti di trasformazione ai requisiti di seguito indicati.

E.5.1. Gli stabilimenti ("prosciuttifici") che intendono produrre il prosciutto di Modena devono essere preventivamente riconosciuti dal Ministero dell'Industria Commercio e Artigianato, depositando apposita istanza contenente:

a) l'iscrizione alla Camera di Commercio, Industria Artigianato competente per territorio;

b) la denominazione e la sede della ditta;

c) la sede dello stabilimento in uno dei comuni previsti all'art. 1 della legge 12 gennaio 1990 n.11;

d) l'indicazione della capacità produttiva espressa mediante il numero complessivo massimo delle coscie suine avviabili alla lavorazione nel corso di un anno solare;

e) gli estremi dell'autorizzazione sanitaria in conformità alle norme vigenti in materia.

E.5.2. Il Ministero dell'Industria, Commercio e Artigianato, verificato il possesso dei requisiti richiesti, riconosce lo stabilimento mediante l'attribuzione di un codice numerico di identificazione.

E.5.3. Per essere idonei alla produzione del prosciutto di Modena, gli stabilimenti, in possesso delle autorizzazioni previste dalle vigenti norme di carattere igienico-sanitario, devono essere almeno muniti di:

- locale per il ricevimento ed il primo trattamento dell cosce suine;

- celle dotate di apparecchiature e sistemi idonei a mantenere l'umidità e le temperatura ai livelli prescritti dalle leggi vigenti e dal presente disciplinare, per le fasi di salagione e riposo;

- altri locali indipendenti per le operazioni di stagionatura.

E.5.4. I locali di stagionatura devono essere muniti di superfici finestrate tali da consentire una opportuna ventilazione naturale e un adeguato ricambio dell'aria. Tali locali possono essere muniti di attrezzature idonee a mantenere il giustio equilibrio e le caratteristiche termo-igrometriche, proprie dell'ambiente della zona geografica indicata al punto C.1.

E.6. L'eventuale trasferimento di prosciutti in corso di lavorazione da uno stabilimento riconosciuto ad un altro, per qualsiasi ragione, é consentito solo dopo che siano trascorsi i primi sei mesi della lavorazione.

E.6.1. Il trasferimento deve essere autorizzato dall'organismo abilitato che, prescritte le modalità da osservare, esercita i necessari controlli e può comunque opporsi al trasferimento con motivato provvedimento scritto.

E.6.2. Il trasferimento é consentito in deroga alle precedenti disposizioni solo laddove sussistano provate motivazioni di forza maggiore tali da pregiudicare la lavorazione dei prosciutti o determinare la loro perdita o il loro deperimento. Valgono anche in questo caso le pescrizioni del paragrafo precedente.

E.7. Tutte la procedure di cui alla presente scheda E sono assoggettate ai controlli esercitati dall'organismo abilitato ai sensi della legge 12 gennaio 1990 n.11, che li espleta con le modalità indicate nella successiva Scheda G.

E.7.1. Il veterinario ufficiale incaricato della vigilanza sanitaria mette a disposizione, previa espressa richiesta, tutti gli atti d'ufficio ritenuti necessari per controllare il regolare svolgimento delle operazioni e l'osservanza delle prescrizioni previste dal presente disciplinare.

E.8. Ogni singolo stabilimento riconosciuto deve tenere un apposito registro, suddiviso in fogli mensili; le registrazioni devono essere effettuate nella parte mensile del registro corrispondente al mese ed all'anno indicati nel sigillo di cui alla lettera d) del punto H.3.2.

E.8.1. Su tale registro vengono annotate le scritture relative al prodotto lavorato con le procedure previste dal presente disciplinare, nonché in apposita sezione le eventuali decisioni dell'organismo abilitato.

E.8.2. Il produttore é tenuto alla conservazione delle dichiarazioni, dei documenti rilasciatigli dall'organismo abilitato e dei registri che devono essere regolarmente vidimati dall'organismo abilitato e regolarmente compilati.

E.9. Il produttore é inoltre tenuto ad osservare particolari prescrizioni, relative alle procedure di controllo ed ai relativi esiti.

E.10. Vengono sintetizzate di seguito le procedure di controllo attuate dall'organismo abilitato, così come richiamate nella Scheda G:

E.10.1. per ognuna delle partite di cosce suine fresche ricevute allo scopo di avviarle alla lavorazione del prodotto a denominazione di origine, il produttore deve richiedere all'organismo abilitato l'espletamento dei controlli necessari per l'apposizione del sigillo di cui alla lettera d) del punto H.3.2;

E.10.2. l'organismo abilitato effettua le verifiche necessarie ad accertare il riscontro dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed autorizza l'apposizione del sigillo, che viene effettuata a cura del produttore;

E.10.3. l'organismo abilitato verbalizza gli esiti del controllo, e può vietare l'apposizione del sigillo quando sia accertata la mancanza dei requisiti necessari, anche in dipendenza delle specifiche tecniche, e quando:

a) le cosce non sono accompagnate dalla documentazione indicata di cui ai punti C.10.6 e C.10.7;

b) le cosce non recano i timbri previsti ai punti C.9.3, C.9.6 (se del caso) e C.10.4;

c) le cosce risultano ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.

Ai fini di cui alla precedente lettera c) e, in ogni caso, ai fini del controllo, l'organismo abilitato prende visione della competente documentazione sanitaria di accompagnamento.

E.10.4. Le condizioni di non conformità alle disposizione del presente disciplinare possono essere accertate anche successivamente all'apposizione del sigillo; in tal caso l'organismo abilitato ne dispone la rimozione, verbalizzandone le circostanze.

E.10.5. Il produttore può far valere le proprie ragioni di dissenso rispetto all'operato dell'organismo abilitato, richiedendone la verbalizzazione e, inoltre, chiedendo un riesame tecnico del prodotto.

E.10.6. Durante le fasi della lavorazione l'organismo abilitato può operare controlli ed ispezioni, sia per effettuare verifiche ed esami sulle carni, sia per accertare la regolarità della tenuta dei registri e di ogni altra documentazione, sia per constatare che le modalità di lavorazione corrispondono alle prescrizioni del presente disciplinare.

E.10.7. Per autorizzare l'apposizione del contrassegno sul prosciutto stagionato, l'organismo abilitato controlla:

a) il compimento del periodo minimo di stagionatura prescritto dall'articolo 2 comma 2 della legge 12 gennaio 1990 n.11

b) la conformità delle modalità di lavorazione

c) l'assenza di pregiudiziali tecnologiche e qualitative;

d) il rispetto dell'osservanza dei parametri analitici di cui ai punti da B.3.3 a B.3.6,

e) il riscontro dei requisiti organolettici e qualitativi previsti dal presente disciplinare nonché delle caratteristiche merceologiche prescritte dall'articolo 3 della legge 12 gennaio 1990 n.11.

E.10.8. Per i fini suindicati, l'organismo abilitato procede alla "spillatura" (puntatura), che consiste nel sondaggio della carne in punti particolari effettuato con un sottile osso di cavallo, la cui porosità riesce a trattenere e trasferire gli aromi dopo una rapida introduzione, di un numero di prosciutti

sufficiente per ricavarne un giudizio probante di qualità; se necessario, può ispezionare il prodotto, disponendo l'apertura di prosciutti fino ad un massimo di 5 per mille o frazione di mille. In questo caso i prosciutti restano comunque a carico del produttore.

E.10.9. Le caratteristiche organolettiche sono valutate nel loro insieme, potendosi operare una compensazione solo per lievissime deficienze nel caso sia stata verificata l'osservanza dei parametri analitici.

E.10.10. Il contrassegno di cui al punto B.1 ed H.3.1 é apposto , alla presenza dell'organismo abilitato, a cura del produttore e può essere applicato anche in più punti sulla cotenna del prosciutto, in modo da restare visibile fino alla completa utilizzazione del prodotto.

E.10.11. L'organismo abilitato custodisce gli strumenti per l'apposizione del contrassegno e li affida ai propri incaricati sulla base dei programmi operativi concertati su richiesta dei produttori.

E.10.12. Gli strumenti per l'applicazione del contrassegno recano il numero di identificazione del produttore che, quindi, viene riprodotto in uno col contrassegno stesso.

E.10.13. Delle operazioni di controllo e di apposizione del contrassegno l'organismo abilitato redige apposito verbale secondo prefissate indicazioni e prescrizioni.

E.10.14. I prosciutti non idonei ai fini del presente disciplinare, sono privati del sigillo appostovi all'inizio della lavorazione, mediante procedure disposte dall'organismo abilitato che ne verbalizza gli esiti e presenzia alle operazioni, svolte a cura del produttore.

E.10.15. Nelle circostanze in cui l'organismo abilitato accerti condizioni di inidoneità o non conformità, per qualsiasi ragione, alle prescrizioni del presente disciplinare, su prosciutti sui quali é già stato apposto il contrassegno, ne dispone seduta stante l'annullamento mediante asportazione.

E.10.16. Tali operazioni vanno verbalizzate a cura dell'organismo abilitato ed il produttore può giovarsi delle facoltà di riesame tecnico previste ai punti precedenti.

E.10.17. Eventuali esigenze del produttore relative al sezionamento in tranci di prosciutti idonei alla apposizione del contrassegno, vengono preventivamente notificate all'organismo abilitato.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA E

allegato n.1: Legge 12.01.1990 n.11

allegato n.10: Copia pagina registro produttore

allegato n.13: Fac-simile di richiesta di riconoscimento del produttore

SCHEDA F

LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

PREMESSA

Gli elementi riportati nella precedente scheda D a testimonianza della originarietà del prosciutto di Modena e della relativa materia prima dalle aree geografiche rispettivamente delimitate consentono già di dimostrare ampiamente, attraverso l'excursus storico, lo stretto e profondo legame tra le produzini agricole e la trasformazione del prodotto con le aree di riferimento, legame vieppiù rinsaldato e confermato dall'evoluzione dei fattori sociali, economici, produttivi e di esperienza umana consolidatasi e stratificatasi nel corso dei secoli. Per quanto riguarda l'area delimitata della provenienza della materia prima (animali vivi e carni) esistono fattori geografici, ambientali e di esperienza produttiva nell'allevamento assolutamente costanti e caratterizzanti. Per quanto riguarda viceversa la più ristretta zona di trasformazione nella quale insistono tutti i prosciuttifici riconosciuti, i fattori ambientali, climatici, naturali ed umani costituiscono, nella loro irripetibile combinazione, un irriproducibile "unicum".

EVOLUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DEL SUINO PESANTE NELL'ITALIA CENTRO-SETTENTRIONALE

Dai molti frammenti ossei provenienti dai vari scavi, molti dei quali effettuati lungo le rive del Panaro, si deduce che l'allevamento di bovini, ovi-caprini e suini si é sviluppato nel nord Italia nel periodo neolitico. In particolare é emerso che grazie alla fertilità dei terreni ed alle ampie zone boscate ricche di animali, le popolazioni della valle del Panaro avevano trovato le condizioni favorevoli allo sviluppo e alla pratica dell'allevamento del bestiame molto prima che in altre zone della stessa regione Emilia-Romagna.
Inizialmente peró, come risulta dai reperti ossei ritrovati in quantità omogenea, il bestiame veniva allevato unicamente per soddisfare le necessità della famiglia o del villaggio.

Solo in epoca etrusca viene praticato un tipo di allevamento stabile e specializzato, il cui obiettivo é la produzione di carne suina e bovina, lana latte e suoi derivati, finalizzati non solo a soddisfare i fabbisogni locali ma anche alla esportazione.
Particolare menzione meritano, a tal proposito, gli scavi del Forcello, un insediamento etrusco (V sec. a.C.) posto a sud di

Mantova,sul terrazzo della sponda destra del Mincio, non molto lontano da Andes, località che diede i natali a Virgilio.
In detta località furono trovati un numero notevolissimo di reperti e, tra essi, ben 50.000 resti di ossa animali, di cui il 60% appartenenti alla specie suina, segno evidente della predilezione degli etruschi per l'allevamento del maiale; seguono in ordine di importanza gli ovini ed i bovini.
Dallo studio delle ossa si poté dedurre che i maiali erano stati macellati in età adulta a 2 o 3 anni ed inoltre che propozionalmente manacavano molti arti posteriori; mancando gli arti posteriori si puo' dedurre che le cosce venissero consumate in momenti diversi dal resto del suino, previa differente tecnica di lavorazione e di conservazione.
L'allevamento del maiale ha sempre costituito uno fra i più importanti rami dell'industria zootecnica italiana.
Nel censimento del bestiame del 1908, sono indicati presenti in Italia 2.507.798 capi di cui 322.099 scrofe.
Nel 1926, secondo il Fotticchia, i capi allevati in Italia assommano a 2.750.000 di cui 1.400.000 in Italia settentrionale e 570.000 nell'Italia centrale.
All'inizio del secolo, e fino alla Prima Guerra Mondiale, tre sono i sistemi di allevamento tradizionale praticati:
— l'allevamento familiare, un tempo il più diffuso nella valle padana; esso si basa su un limitato numero di capi, generalmente ben curati, alimentati con residui di cucina e prodotti ortivi. Tali capi sono destinati all'autoconsumo ed in parte al rifornimento delle salumerie locali. Questo allevamento é andato riducendo via via la sua importanza col diffondersi della specializzazione;
— l'allevamento allo stato brado o semibrado era preminente lungo l'Appennino ed i suoi contrafforti, nonché sulle Prealpi lombarde, venete e del Friuli, ove abbondano la macchia ed i boschi di quercia;
— l'allevamento di tipo industriale primeggiava in Lombardia ed in Emilia già nel secolo scorso, perché collegato al caseificio per lo sfruttamento dei sottoprodotti di latteria (siero e latticello), dell'industria molitoria (farinette, crusca e cruschello) e della brillatura del riso (pula di riso).
Il 1872 puó essere indicato come l'anno in cui ebbe inizio in Italia la moderna suinicoltura. Infatti in quell'anno, per iniziativa del Ministero dell'Agricoltura, che si avvalse dell'opera dell'Istituto Sperimentale di Zootecnia di Reggio Emilia, furono importati dall'Inghilterra in alcune province padane i primi riproduttori Yorkshire.

LE RAZZE INDIGENE

Esistevano in Italia molte razze indigene, che, con l'introduzione dello Yorkshire, a seguito dei ripetuti incroci fatti nell'intento di ottenere maiali con maggiori attitudine all'ingrasso, maggiore precocità e con scheletro più ridotto,

finirono per vedere sminuite la loro importanza e la loro identità.
Le razze più diffusamente allevate in Italia centro settentrionale ed ancora presenti all'inizio della Prima Guerra Mondiale, divise per regioni, sono le seguenti:
– Piemonte: due erano le razze autoctone, la Cavour, a mantello nero, orecchie pendenti, maschera facciale bianca, allevata sulla riva destra del Po; la Garlasco che si allevava invece sulla riva sinistra; razza un pó più ridotta con pelle e setole color rosso giallastro. Le caratteristiche di entrambe le razze erano la robustezza, la precocità e la buona abitudine al pascolo.
– Lombardia: si allevava la razza Lombarda dal mantello nero rossiccio con varie macchie bianche, di grande mole, facile da ingrassare, che a fine ingrasso raggiungeva il peso di 200–220 Kg.
– Emilia: la razza Parmigiana era diffusa oltre che nel parmense anche nel piacentino ed in parte a Reggio Emilia. Essa era caratterizzata da manto grigio scurissimo con rade setole nere, molto prolifica, alta, robusta, viveva al pascolo per la maggior parte dell'anno.
Altra razza emiliana che occupava un'area assai più estesa della parmigiana (bolognese, modenese e parte del reggiano, del mantovano e del Veneto), di taglia ancor maggiore della precedente, era la Bolognese, a setole corte, rade, tra le quali traspariva la cute di color rosso violaceo. Le sue carni, come riferisce il Marchi nel suo testo del 1914, "hanno costituito la fama degli zamponi di Modena, delle mortadelle, spalle e bondole di Bologna".
– Romagna: vi si allevava una razza mora, castagnina, diffusa in tutta la Romagna e detta appunto razza Romagnola. Lo Stanga (Suinicultura pratica, 1922) la considerava la sottorazza della Bolognese. Le caratteristiche che contraddistinguevano la razza Romagnola erano il buon sviluppo in altezza (80–90 cm al garrese), il tronco cilindrico con linea dorso–lombare convessa e soprattutto la cosiddetta linea sparta, "costituita da robustissime irte e fitte setole che trovansi lungo tutta la linea dorsale" (Ballardini).
– Veneto: oltre alle razze lombarda e romagnola nel veneto troviamo anche la razza Friulana, rustica, facile da ingrassare, sia al pascolo che nel porcile, con carni molto saporite ma di mediocre fertilità.
– Toscana: terra ricca di boschi e di leccio, quercia, castagno e cerro che costituivano ambiente ideale per il pascolo dei suini; si allevavano tre razze: la Cinta, la Cappuccia e la Maremmana. Di esse la più importante era la Cinta senese, maiale lungo ed alto, con tronco cilindrico, con linea dorsale covessa e linea ventrale spesso retratta.
Altre caratteristiche di detta razza riguardano la testa molto lunga, le orecchie piccole portate in avanti, un mantello nero ardesia a setola sottile e folta, con fascia bianca che, partendo dal garrese, scende alle spalle e cinge tutto il torace estendendosi anche agli arti anteriori. La cinta era prolifica e precoce. il Dondi ne fa un'accurata descrizione e

riferisce che "la carne é ottima e molto saporita e sono noti nel commercio i prodotti senesi di salumeria, in particolar modo salisicce, mortadelle e prosciutti, prodotti in notevole quantità da stabilimenti locali che di preferenza attingono la metria prima dalla montagna senese". Il Mascheroni (Zootecnia speciale, 1927) afferma che "questa razza é allevata ed ingrassata al bosco, sia durante la buona che la cattiva stagione e solo alla sera fa ritorno al procile. L'alimentazione si basa sul pascolo di quercia e di leccio la cui produzione in ghianda é variabilissima, integrata con beveroni, farina di castagne, granoturco e crusche".
– Umbria: la popolazione suina umbra, genericamente chiamata Perugina variava parecchio dal monte al piano.
In montagna prevalevano i suini "da macchia" a manto scuro e setole abbondanti, con testa lunga e orecchia pendenti; maiali nel complesso rustici e resistenti, che vivevano a branchi nei boschi. Vi erano poi i suini perugini di collina e di pianura, molto simili alla razza Cappuccia della Toscana; erano caratterizzati da alta statura, da testa di media lunghezza con orecchie pendenti, da una linea dorso lombare convessa accompagnata da groppa spiovente e da cosce e natiche non molto muscolose. Il mantello era nero ardesia con setole poco abbondanti ed arti quasi sempre balzani.
In collina ed in pianura, dove esistevano zone boschive, l'allevamento era semibrado; se mancava il pascolo in genere prevaleva l'allevamento da riproduzione per la produzione di lattoni, riservando all'ingrasso solo qualche capo.

DALLE RAZZE AUTOCTONE ALLA SUINICOLTURA MODERNA

La sostituzione delle poppolazioni suine con razze selezionate più produttive, iniziata già alla fine del secolo scorso, fu, soprattutto nei primi decenni, molto lenta e graduale. Ció non tanto per le difficoltà proprie del settore primario nell'acquisire ed introdurre le novità emergenti, ma per il fatto che pure molto lenta e graduale é stata l'evoluzione dei sistemi di allevamento.
Finché brado e semibrado hanno rappresentato per molte regioni i sistemi più comuni e più economici per l'ingrasso del maiale, la rusticità, la resistenza, l'attitudine al pascolo e più in generale la capacità di procurarsi cibo hanno rappresentato condizioni prioritarie ed irrinunciabili; detti caratteri sono propri delle razze autoctone, affermatesi sul territorio per selezione naturale.
Nel periodo intercorrente tra le due guerre mondiali, anche a seguito della notevole espansione nella valle padana degli allevamenti da latte, andarono via via aumentando le richieste di lattoni e magroni da parte degli allevamenti collegati ai caseifici. Gli ingrassatori rivolgevano le loro preferenze ai maiali di grande taglia, sufficientemente rustici, dotati di elevata capacità di utilizzare il siero, i cruscami e le farine; caratteristiche che si riscontravano nei prodotti di incrocio delle razze locali con il verro Yorkshire–Large White.

Contemporaneamente, poiché a causa del disboscamento era andato scomparendo il sistema brado e semibrado per l'ingrasso dei maiali, in Emilia-Romagna, in Toscana ed in Umbria si era affermato l'allevamento delle scrofe per la produzione dei suinetti, ricercati dagli ingrassatori della valle padana.
Questa suddivisione di compiti tra regioni diverse nell'allevamento del suino favorí ed acceleró il processo già iniziato di incrociare le popolazioni suine, e tra esse in primo luogo la Romagnola, la Cinta senese, la Perugina e la Cappuccia, razze rustiche e di buona taglia, con verri della più precoce e più selezionata razza Large White.
Vi é da osservare a questo punto che, nonstante l'affermarsi degli allevamenti industriali, permane e si accentua, proprio in questo periodo, la pratica di ingrassare i maiali fino al peso di 160-180 Kg. ed oltre.
Il motivo va ricercato nel fatto che la produzione del suino pesante trova concordi sia i suinicoltori che gli operatori industriali.
L'industria richiedeva, come tuttora richiede, carcasse pesanti per disporre di carni mature, adatte a conferire ai prodotti lavorati e stagionati, primi fra tutti i prosciutti, quelle insuperabili caratteristiche organolettiche che hanno reso famosa nel mondo la salumeria italiana.
I caseifici dell'Emilia e della bassa Lombradia, in grande maggioranza orientati alla produzione del formaggio "grana", iniziavano la produzione a primavera, dopo il parto delle bovine e lo svezzamento dei vitelli, e chiudevano a fine novembre, quando le vacche andavano in asciutta.
I suini, allevati per il consumo del siero e del latticello, venivano perció acquistati verso il mese di marzo al peso di 35-45 Kg (magroncelli) e venduti dopo la chiusura del caseificio, durante l'inverno, nel periodo più adatto per la lavorazione delle carni, considerato che ancora non esistevano i frigoriferi.
Durante i 9/10 mesi di permanenza nelle porcilaie il suino raggiungeva il peso di 160-180 Kg. Il suino pesante pertanto soddisfaceva le esigenze del mercato e quelle del caseificio.
Un solo ciclo annuale consentiva, d'altra parte, di meglio ammortizzare il costo della rimonta nonché di contenere le perdite per malattie e per mortalità, molto più frequenti nel periodo di ambientamento. Una critica che viene fatta a questo sistema riguarda l'alto consumo di alimenti necessari, nell'ultima fase dell'ingrasso, per produrre un chilo di incremento. Bisogna tuttavia tenere presente che, in detta fase, più di un terzo del valore nutritivo della dieta era fornito dal siero fresco, disponibile in abbondanza.
La produzione di incroci utilizzando verri Large White e scrofe di razze locali continuó per alcuni anni anche dopo l'ultima guerra mondiale. Già da tempo peró le razze autoctone, a seguito di ripetuti incroci, al fine di ottenere animali più adatti al caseificio, avevano finito per perdere la loro importanza fino ad essere costituite da una popolazione avente le caratteristiche proprie del Large White.

Soggetti "fumati" (Large White x Romagnola) provenienti dal mercato di Cesena e soggetti "grigi" o "tramacchiati" provenienti dalla Toscana (Large White x Cinta) erano presenti in qualche porcilaia dei caseifici lombardi agli inizi degli anni '50. In questo periodo in conseguenza delle più approfondite conoscenze in fatto di alimentazione e dello sviluppo dell'industria mangimistica, incominciarono ad affermarsi allevamenti specializzati in suini non collegati ai caseifici.
A seguito di questi nuovi indirizzi la popolazione suina subisce in Italia, e soprattutto nel nord, un sensibile aumento.
Contro una consistenza media, nel quinquennio 1951–1955, da 3.320.000 capi si passa nel 1962 a 4.800.000 unità.
Incrementa la produzione lattiera, si potenziano i caseifici e si estende l'ingrasso suino; peró all'aumento dei capi concorrono pure gli allevamenti specializzati, per lo più senza terra, non collegati ai caseifici, gestiti da imprenditori provenienti anche da attività extra agricole, dediti di preferenza alla riproduzione piuttosto che all'ingrasso.
Si diffusero gli allevamenti iscritti ai libri genealogici, e con l'aiuto dei centri di controllo genetico istituiti dal Ministero dell'Agricoltura (1960), si diede inizio ad un serio programma di selezione delle razze Large White e Landrace.
Si gettarono pertanto le basi di una moderna suinicoltura avendo sempre come riguardo la produzione di un suino pesante, dotato dei requisiti richiesti dall'industria di trasformazione in continua e rapida espansione.
Dal 1960 al 1970 furono molte ed importanti le tecnologie innovative introdotte negli allevamenti, specie in quelli da riproduzione.
Da allevamenti agricoli, suddivisi in gruppi costituti da poche unità, condizione irrinunciabile per combattere le pericolose malattie neonatali, si passó, nel giro di pochi anni, alla concentrazione di centinaia di fattrici in allevamenti industriali completamente automatizzati.
Dette innovazioni, che consentirono la produzione di suinetti anche negli allevamenti intensivi della valle padana, modificarono gli equilibri, durati per molti decenni, tra le regioni del nord, prevalentemente dedite all'ingrasso e quelle del centro, specializzate nella riproduzione.
Mentre nel nord la suinicoltura trovó motivo per ulteriore rafforzamento ed espansione, la Romagna e le regioni dell'Italia centrale si avviarono ad una ristrutturazione dell'intero settore suinicolo.
La consistenza della popolazione suina italiana passa dai 4.800.000 capi nel 1962 ai 9.014.600 del 1981, con un incremento medio annuo del 4,4%.
Negli anni immediatamente successivi, e più precisamente fino al 1987, si assiste ad un ulteriore incremento dei capi suini, ma con un ritmo di crescita molto più modesto rispetto al decennio precedente. Peró anche a seguito della necessità di ristrutturazione sopra evidenziata, l'espansione risulta meno accentuata nelle regioni del centro Italia.

Negli ultimi anni peraltro l'emanazione in alcune regioni del nord, di normative locali di tipo ambientalistico, tali da rendere più problematico il mantenimento delle attuali strutture e, ancora di più, il reperimento di aree idonee per nuovi allevamenti, ha creato i presupposti per un potenziamento dell'allevamento anche nelle zone omogenee delle regioni dell'Italia centrale dove comunque, come dianzi richiamato, la tradizione contadina di una produzione di un suino pesante é ugualmente antichissima.

PREMESSA

Vi é peraltro un ulteriore elemento – attuale, scientificamente provato, normato a livello comunitario – che comprova il legame esistente tra la materia prima e la zona geografica, in funzione di un insieme di requisiti specifici e vocazionali.

Infatti se é vero che la caratterizzazione produttiva di natura zootecnica é strettamente funzionale ai requisiti del prodotto a denominazione di origine, tanto da assumere tratti distintivi esclusivi e peculiari con riferimento all'area geografica, é altrettanto vero che il riconoscimento di questa peculiarità – che definisce il legame di cui si discute – interviene a conferma di quanto fin qui sostenuto.
Il tratto distintivo che collega territorio, produzione agricola e trasformazione del prodotto a denominazione di origine "prosciutto di Modena" é indiscutibilmente sintetizzato nel concetto di "suino pesante" più volte specificato nella precedente scheda D, nella stessa legislazione nazionale di protezione e sempre richiamato, nella forma e nella sostanza, dal presente disciplinare, con particolare riferimento alle prescrizioni produttive di cui alla precedente scheda C.
E' quindi assolutamente pertinente sottolineare che questo particolare indirizzo produttivo della suinicoltura delle aree delimitate, insieme alla definizione di suino pesante, é stata riconosciuta formalmente a livello comunitario attraverso la legislazione concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.
Il Reg. (CEE) n.3220 del 13 novembre 1984 costituisce l'ultimo aggiornamento introdotto dalla Commissione sulla materia.
Entrato in vigore a partire dall'1 gennaio 1989, tale dispositivo introduce metodi di misura oggettivi per la valutazione della percentuale di carne magra contenuta nelle carcasse, suddividendole in cinque classi commerciali con le lettere della sigla EUROP e la possibilità di introdurre una classe speciale denominata "S".
In sede di applicazione del regolamento in questione, unicamente all'Italia é stata riconosciuta la presenza sul territorio di due popolazioni suine:
a) una di "suino leggero" macellato a pesi conformi alle medie europee;
b) l'altra di "suino pesante", macellato a pesi di 150–160 chilogrammi, le cui carni sono destinate alla trasformazione.

Conseguentemente, con Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988, si é autorizzata la distinzione delle carcasse in "leggere" (peso morto < a 120 chilogrammi) e "pesanti" (peso morto> a 120 chilogrammi), con la derivante applicazione di due formule nettamente diverse nella valutazione commerciale.
Sul piano attuativo nazionale, poi, é noto che il competente dicastero ha elaborato un piano per dare attuazione all'articolo 3, comma 4, del citato reg. (CEE) n.3220/84, per la messa a punto di criteri di valutazione della qualità della carne che possano essere associati a quelli della qualità del magro.
Interpretare lo sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale, normato in sede comunitaria, come un riconoscimento dell'esistenza di requisiti diversificati che, con totale sovrapposizione, si identificano con quelli previsti dal presente disciplinare, comporta l'identificazione della categoria "suino pesante" con quella insistente nell'area delimitata e ad essa legata da precise motivazioni storiche, economiche e sociali.
Ne consegue che il riconoscimento della presenza di due popolazioni cosí profondamente diverse sullo stesso territorio nazionale costituisce una formale anticipazione del riconoscimento del legame che salda entrambe ai rispettivi contesti geo—economici.

In sintesi quanto sopra esposto sta a significare che:
— la materia prima utilizzabile per la produzione di prosciutto di Modena é tratta unicamente dal cosiddetto "suino pesante";
— la comunità ha riconosciuto attraverso la decisione del 21 dicembre 1988 l'esistenza in Italia e solo in Italia di due popolazioni suinicole, una delle quali "leggera" e conforme alle medie europee, l'altra "pesante", conforme alle esigenze della industria salumiera, tradizionali e storicamente affermate e documentate;
— il suddetto riconoscimento ha indotto ad autorizzare la definizione di due categorie di carcasse con la conseguente applicazione di formule nettamente diversificate nella loro valutazione commerciale;
— la normazione dello sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale riconosce l'esistenza di requisiti peculiari che, non casualmente, si sovrappongono con quelli previsti dalle prescrizioni contenute nel presente disciplinare e che, ancora senza casualità, identificano la categoria del "suino pesante" insistente, come ampiamente documentato, nell'area delimitata in quanto ad essa legata da precise motivazioni storiche, sociali e produttive;
— il riconoscimento comunitario costituisce pertanto un sostanziale riconoscimento del legame al contesto geografico di riferimento.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Come già riportato nella scheda C, la zona tipica di produzione del Prosciutto di Modena corrisponde alla particolare zona collinare insistente sul bacino idrografico 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, 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.

Tale zona é favorita da eccezionali condizioni ecologiche, climatiche e ambientali. In particolare le condizioni microclimatiche presenti nella zona di produzione (clima prevalentemente asciutto e leggermente ventilato) sono strettamente connesse alla conformazione del territorio di produzione, tipico della zona pedemontana dell'Appennino Tosco—Emiliano. Per sfruttare al meglio le costanti brezze che insitono nella zona, gli stabilimenti di produzione sono orientati trasversalmente al flusso dell'aria e sono dotati di grandi e numerose finestre, affinché l'aerazione possa dare il suo decisivo contributo ai processi enzimatici e di trasformazione biochimica del prodotto che caratterizzano il Prosciutto di Modena. Tali trasformazioni biochimiche, che si verificano durante la fase della stagionatura, seguono un loro preciso andamento proprio grazie alle condizioni ecologiche che esistono nella zona di produzione sopra descritta.

La riprova di quanto detto si ha immediatamente confrontando il prosciutto di Modena con altri prodotti sottoposti ad artificiosi trattamenti allo scopo di conferire ad essi l'aspetto di una regolare maturazione. In realtà si tratta di prodotti i quali, sia per l'effetto dell'alto tenore di sale, sia in seguito all'esposizione in ambienti necessariamente condizionati in assenza delle ideali condizioni naturali, si prosciugano in breve tempo e, in particolare, assumono esteriormente l'aspetto del prosciutto che ha subito un razionale e naturale processo di stagionatura, senza peró averne né il profumo né la fragranza né la dolcezza caratteristica.

La zona a "monte" della zona tipica di produzione del Prosciutto di Modena é caratterizzata dalla assoluta mancanza di insediamenti produttivi che possano in qualsiasi modo determinare fenomeni di inquinamento ambientale.

L'insediamento dei prosciuttifici nella zona tipica di produzione non é stato casuale e nemmeno conseguente a disposizioni di legge ma é piuttosto l'espressione dello stretto rapporto che si instaura tra il sistema di produzione e l'ambiente geografico: il prosciutto necessita di un ambiente

assolutamente salubre e al tempo stesso i suoi sistemi di produzione non alterano tali caratteristiche di salubrità.
L'attuale quadro normativo nazionale, che costituisce parte integrante del presente disciplinare, in via formale e sostanziale, altro non rappresenta che il consolidamento e conseguente codificazione del percorso che i fattori umani e produttivi hanno storicamente compiuto, in contesti geografici ed ambientali particolari, nell'ambito delle aree rispettivamente vocate ai fini della produzione della materia prima destinata ad approvvigionare la lavorazione del prosciutto di Modena e della trasformazione del prosciutto di Modena stesso, aree rigorosamente identificate e delimitate.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA F

allegato n.12: BIBLIOGRAFIA

allegato n.14: Regolamento CEE n.3220/84

allegato n.15: Decisione della Commissione del 21.12.1988

allegato n.16: Decisione della Commissione del 20.11.1989

allegato n.17: Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 24.02.1989.

SCHEDA G

STRUTTURA DI CONTROLLO

PREMESSA

A conferma ed integrazione di quanto già riportato nelle precedenti schede C ed E, a proposito del sistema di controllo e vigilanza sull'intero circuito della produzione tutelata (allevatori, macellatori, sezionatori, produttori) vengono di seguito indicati i riferimenti relativi alle strutture di controllo previste all'art.10 del regolamento CEE n.2081/92.
Occorre preliminarmente precisare che l'attività di controllo consiste nel verificare la correttezza dei processi produttivi sia della materia prima che del prosciutto, mentre l'attività di vigilanza consiste nel verificare la corretta applicazione delle disposizioni di legge e di eventuali norme regolamentari.
Il Consorzio del Prosciutto di Modena, esistente già dal 1969, da sempre, nell'interesse dell'intero sistema di produzione del prosciutto di Modena, compie autonomamente sia la fase di controllo che di vigilanza concretizzandosi in un'auto-disciplina riconosciuta ed accettata da tutti i consorziati nonchè da tutti i soggetti ricompresi nel circuito della produzione tutelata.
Le funzioni di controllo e vigilanza, ai sensi di legge, sono invece esercitate dall'Amministrazione Pubblica che pertanto sovraintende all'operato sia dei consorziati che del Consorzio.

G.1. La legge della Repubblica Italiana del 12 gennaio 1990 n.11 (capo II, art.4) stabilisce che le imprese produttrici del prosciutto di Modena presenti nella zona di cui al punto C.1 sono tenute a consentire ispezioni ai locali ove avviene la lavorazione, nonché controlli, verifiche ed esami delle carni da lavorare o lavorate e dei procedimenti di lavorazione, nonché in ordine alla tenuta della documentazione comprovante l'osservanza delle norme previste dalla citata legge.

G.2. La legge della Repubblica Italiana del 12/01/1990 n.11, inoltre, al capo III art.6, dispone che la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni in essa contenute é attribuita, per quanto di rispettiva competenza, al Ministero dell'industria del commercio e dell'artigianato, al Ministero dell'agricoltura e delle foreste (dicastero che é oggi soppresso e sostituito dal Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali) e al Ministro della sanità.

G.3. La stessa legge, articolo 7, prevede che il Ministro dell'industria del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità e con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste possa demanadere l'incarico della vigilanza ad un consorzio volontario di produttori che presenti i seguenti requisiti:

a) sia retto da uno statuto approvato dai Ministri indicati al punto G.2;

b) comprenda tra i soci non meno del 50% dei produttori in rappresentanza del 50% almeno della produzione tutelata dell'ultimo triennio;

c) garantisca per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento delle attività istituzionali;

d) sia retto da un Consiglio di Amministrazione del quale facciano parte tre membri nominati dalle organizzazioni professionali agricole più rappresentative sul piano nazionale;

e) sia assistito da una commissione tecnico-scientifica comprendente un esperto di chiara fama, un esperto nominato dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste, un esperto nominato dal Ministro della Sanità e tre esperti nominati dal Presidente della giunta della regione Emilia-Romagna sentiti i Presidenti delle province di Modena, Bologna e Reggio-Emilia. Tale commissione é presieduta dal Presidente del consorzio del prosciutto di Modena.

L'incarico in qualità di organismo abilitato deve essere richiesto dal consorzio volontario con la contestuale dimostrazione dei requisiti previsti.

G.4. Il personale dell'organismo abilitato incaricato della vigilanza puó svolgere ispezioni e indagini e richiedere l'esibizione di ogni documentazione ritenuta utile, nonché ottenere copia della stessa anche ai fini della rilevazione degli illeciti amministrativi e penali previsti dalla legge nazionale più volte citata; puó accedere liberamente presso gli allevatori, i macellatori ed i produttori, nonché presso i fornitori di materiali, prodotti e servizi rientranti nel circuito della produzione tutelata e, in genere, ovunque si producano o si distribuiscano a qualsiasi titolo per il consumo, o si smercino, prosciutti.

G.5. Gli organi di vigilanza diversi dall'organismo abilitato, in sede nazionale, qualora accertino violazioni della legge e dei relativi regolamenti, inviano immediatamente per l'ulteriore seguito il rapporto all'organismo abilitato, con la prova delle eseguite contestazioni.

G.6. L'espletamento dei compiti di vigilanza affidati al consorzio é svolto da ispettori cui é riconosicuta la qualifica di agente di polizia giudiziaria, ai sensi dell' articolo 57 del codice di procedura penale della Repubblica Italiana, previa attribuzione da parte del Prefetto di Modena della qualifica di guardia particolare, ai sensi degli articoli 133 e 138 del regio decreto 1931 n. 773 e del relativo regolamento.

G.7. L'organismo abilitato emana un regolamento organico del personale di vigilanza e di quello comunque addetto alle operazioni previste in applicazione della disciplina di legge.

G.8. Il Consorzio del Prosciutto di Modena possiede i requisiti sostanziali necessari per ottenere l'affidamento dell'incarico di vigilanza ed é in grado di adeguare l'attuale statuto con l'inclusione e la nomina delle varie figure istituzionali richieste.

G.9. Attualmente, ai fini del regolamento CEE n.2081/92 articolo 4, lettera g), le funzioni di controllo e vigilanza sono esercitate per quanto di rispettiva competenza, dal Ministero dell'industria del commercio e dell'artigianato, dal Ministero della Sanità e dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

Ai fini del presente disciplinare per organismo abilitato si intende:

CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI MODENA

Viale Corassori,72 – 41100 MODENA ITALIA

tel. 059/343464 telefax 059/340543

in quanto, come già riferito, esercita un'autonoma attività di controllo e vigilanza in forza di un'auto-disciplina, che peraltro si fonda sulle norme regolamentari di imminente pubblicazione da parte dei competenti Ministeri.
Successivamente all'emanazione del Regolamento di attuazione della Legge 12/01/1990 n.11 il Consorzio del prosciutto di Modena potrà richiedere ed ottenere il formale incarico di controllo e vigilanza.

G.10. Il presente disciplinare potrà essere successivamente modificato e/o integrato previa approvazione dell'Autorità nazionale di controllo (competenti Ministeri).

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA G

allegato n.18: Certificato di iscrizione alla CCIAA di Modena

allegato n.19: Schema-bozza di regolamento di attuazione della legge 12.01.1990 n.11

allegato n.20: Atto costitutivo Consorzio del Prosciutto di Modena

allegato n.21: Statuto consortile vigente

allegato n.22: Elenco aggiornato delle ditte consorziate

SCHEDA H

ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA CONNESSI ALLA DICITURA DOP E DICITURE TRADIZIONALI NAZIONALI EQUIVALENTI

H.1. 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.

H.2. Secondo la disciplina nazionale vigente, il contrassegno previsto dall'articolo 5 della legge 12 gennaio 1990, n. 11 é elemento costitutivo ed identificativo della denominazione e 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.

H.2.1. 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 é il solo elemento che comprova la rispondenza del prodotto alla disciplina giuridica nazionale di protezione.

H.2.2. Inoltre, cosí come peraltro previsto dal presente disciplinare, la norma nazionale di protezione prevede l'apposizione – preliminare rispetto all'apposizione del contrassegno – di tutta un serie di timbri, segni e sigilli (non meno di tre e non più di quattro), il cui riscontro é funzionale ed indispensabile per attestare la rispondenza del prodotto – anche in corso di lavorazione – ai requisiti ed agli 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 approvigionamento 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.

H.2.3. La presenza ed il riscontro di tali elementi é 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.

H.3. Tutto ció premesso, ai fini del presente disciplinare, gli elementi specifici previsti dall'art. 4 lettera h), del Reg. (CEE) n. 2081/92 sono indicati cosí come segue.

H.3.1. Il prosciutto di Modena é permanentemente identificato dal contrassegno apposto sulla cotenna ai sensi dell'art. 5 della legge 12 gennaio 1990 n.11.

H.3.2. 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 di cui al punto C.9.3, apposto dall'allevatore;
b) timbro di cui al punto C.9.6, apposto dall'allevatore nelle circostanze consideratevi (se questo timbro non sussiste, quello viceversa esistente riporta lo stesso codice d'identificazione dell'allevatore prestampato sulla dichiarazione di cui al punto C.9.10);
c) timbro di cui al punto C.10.4 apposto dal macellatore;
d) il sigillo (o timbro a fuoco) apposto dal produttore prima della salagione, riproducente il mese e l'anno d'inizio della lavorazione, cosí come previsto dal punto E.10.1.

Il contrassegno di cui al punto H.3.1 comprende come parte integrante il numero di codice di identificazione del produttore.

H.3.3. Il contrassegno, i timbri e i sigilli sono apposti con le modalità previste dal presente disciplinare.

H.3.4. Il contrassegno, il timbro di cui alla lettera c) del punto H.3.2 e il sigillo sono approvati, anche ai fini del presente disciplinare, dalla Autorità nazionale di controllo.

H.4. Inoltre ai fini del presente disciplinare:

H.4.1. l'etichettatura del prosciutto di Modena intero con osso reca le seguenti indicazioni obbligatorie:

- "prosciutto di Modena", seguito da "denominazione di origine tutelata";
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o del venditore;
- la sede dello stabilimento di produzione;

H.4.2. l'etichettatura del prosciutto di Modena disossato intero, oppure presentato in tranci reca le seguenti indicazioni obbligatorie:

- "prosciutto di Modena" seguita da "denominazione di origine tutelata";
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
- la sede dello stabilimento di confezionamento;
- la data di produzione (inizio della lavorazione), qualora il sigillo o il timbro a fuoco non risulti più visibile per i fini di cui alla lettera d) del punto H.3.2.;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- la dicitura di identificazione del lotto.

H.4.2. L'etichettatura del prosciutto di Modena, per quanto non esplicitamente considerato nel presente disciplinare, avviene nei modi previsti dal decreto legislativo della Repubblica Italiana 27 gennaio 1992, n. 109 (attuazione delle direttive CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari).

H.5. Agli effetti del presente disciplinare valgono inoltre tutte le seguenti regole relative alla etichettatura del prosciutto di Modena:

H.5.1. é vietata l'utilizzazione di qualificativi come "classico", "autentico", "extra", "super" e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinate alla denominazione di origine, ad esclusione di "disossato", nonché di altre indicazioni non specificamente qui previste, fatte salve le esigenze di adeguamento ad altre prescrizioni di legge;

H.5.2. i medesimi divieti valgono anche per la pubblitică e la promozione del prosciutto di Modena, in qualsiasi forma o contesto.

H.5.3. qualora il prosciutto di Modena venga utilizzato quale ingrediente di un altro prodotto alimentare deve essere menzionato con la sola dicitura prosciutto.

H.6. Il contrassegno di cui al punto H.3.1 puó 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.

H.7. L'uso del contrassegno di cui al punto H.3.1 é comunque riservato all'organismo abilitato, che puó utilizzarlo come proprio segno distintivo e autorizzarne l'uso per iniziative volte alla valorizzazione del prosciutto di Modena.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA H

allegato n.23: Copia fotostatica del marchio a fuoco di sigillatura

allegato n.24: Copia fotostatica del marchio a fuoco di contrassegnatura

SCHEDA I

CONDIZIONI DA RISPETTARE IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI

I.1. La necessità di assicurare continuità al sistema giuridico di protezione nazionale, vigente in forma volontaria già dal 1969 e riconosciuto dalla Legge 12/01/1990 n.11, rende indispensabile completare il presente disciplinare con l'indicazione di condizioni essenziali per l'efficace protezione del prosciutto di Modena.

I.2. A tal fine occorre citare le seguenti disposizioni già contenute nella legge 12/01/1990 n.11, al capo VI "Disposizioni contro le frodi e la sleale concorrenza", artt. 8, 9, 10 e 11.

I.3. L'organismo abilitato fornisce:

- agli allevatori i supporti per la dichiarazione cosí come indicato al punto C.9.9
- ai macellatori il timbro indelebile indicato al punto C.10.4
- ai produttori, appositi registri per il controllo delle diverse operazioni cosí come indicato allo scheda E.

I.4. I costi dei controlli previsti dal presente disciplinare sono sostenuti dai soggetti economici interessati con le modalità consentite dall'Autorità nazionale di controllo.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA I

allegato n.1: Legge 12.01.1990, n.11