



*Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta*

«Prosciutto Veneto»

Art. 1

Denominazione

La denominazione di origine "Prosciutto Veneto" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a garantirne in via permanente l'origine, l'identificazione e l'osservanza delle disposizioni produttive contenute nel presente disciplinare.

Il Prosciutto Veneto è ottenuto esclusivamente dalle cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle regioni indicate nell'articolo 3, ed è stagionato nella zona di produzione di cui al medesimo articolo 3, per un periodo minimo di 14 mesi.

Art. 2

Descrizione del prodotto

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto Veneto, a stagionatura ultimata, sono:

- a) la forma esteriore naturale semipressata, privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) a un massimo di sei centimetri (rifilatura corta);
- b) peso: non inferiore a 7,9 chilogrammi e non superiore a 12,5 chilogrammi;
- c) la legatura a mezzo corda mediante un nodo nella parte superiore del gambo;
- d) la carne di colore rosa con le parti grasse perfettamente bianche;
- e) l'aroma delicato, dolce, fragrante;
- f) la rifinitura, con rivestimento protettivo della parte magra scoperta con sostanze alimentari permesse dalla legge e senza coloranti;

Il prosciutto Veneto è caratterizzato anche dall'osservanza di parametri di seguito riportati, e considerati rappresentativi delle caratteristiche medie del prosciutto munito del contrassegno:

- l'umidità percentuale dal 58% al 64%
- la percentuale di cloruro di sodio (sale) dal 4% al 6%
- l'indice di proteolisi dal 24% al 31,5 %
- l'attività dell'acqua (aW) non deve essere superiore a 0,930.

Le cosce fresche utilizzate per la produzione del Prosciutto Veneto presentano i seguenti elementi di caratterizzazione:

- non devono essere di peso inferiore a 11,8 Kg né superiore a kg 17;
- 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 posta sul piano orizzontale non deve essere inferiore, cotenna compresa, a 15 millimetri.

Il Prosciutto Veneto, oltre che intero, può essere commercializzato anche disossato e, come tale, anche confezionato in tranci di forma e peso variabili; in questo caso il contrassegno di conformità dovrà essere apposto in modo visibile su ogni singolo pezzo.

Le successive operazioni di disosso, affettamento e pre-confezionamento possono essere svolte al di fuori della zona di cui all'art 3; le sole operazioni di affettamento e di pre-confezionamento sono eseguite sotto il controllo dell'Organismo Abilitato.

Il Prosciutto Veneto può essere venduto anche affettato ed opportunamente confezionato in atmosfera modificata ovvero sottovuoto; in questo caso il contrassegno viene apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione (che può essere di dimensioni, peso e forma variabili) secondo le modalità prescritte dal disciplinare e dal piano dei controlli vigenti.

Per il Prosciutto Veneto DOP destinato alle operazioni di affettamento e confezionamento in atmosfera modificata, si richiede un periodo minimo di stagionatura pari a 15 mesi, un'attività dell'acqua non inferiore a 0,920 (aw) e una umidità non superiore al 63%.

Art. 3

Zona di produzione

La zona tipica di produzione del prosciutto Veneto è geograficamente limitata ai territori dei comuni di: Montagnana, Borgo Veneto (località Saletto), Ospedaletto Euganeo, Este, Pressana, Roveredo di Guà, Noventa Vicentina, Pojana Maggiore, Orgiano, Alonte, Sossano, Lonigo, Sarego, Villaga, Barbarano Mossano (località Barbarano Vicentino). Detti comuni sono ricompresi nell'area padana e pedemontana dei monti Berici e dei colli Euganei, nelle province di Padova, Vicenza e Verona del territorio della Regione Veneto (Italia). Nella zona in oggetto devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione (prosciuttifici) e devono quindi svolgersi tutte le fasi di trasformazione della materia prima previste dal presente disciplinare.

La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle seguenti regioni: Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Umbria e Lazio (Italia).

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'Organismo di controllo, degli allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento, prosciuttifici, laboratori di affettamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'Organismo di controllo delle quantità lavorate, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento del Prosciutto Veneto

5.1 Caratteristiche genetiche

La materia prima da utilizzare è costituita dagli arti posteriori, nel seguito detti "cosce", ottenuti da suini nati, allevati, macellati e sezionati nella zona di produzione individuata all'art. 3.

Le cosce suine fresche devono provenire da suini figli di:

a)verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

b)verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

c)verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

d)verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e non consentite:

Tipo genetico verro →	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)
Tipo genetico scrofa ↓						
Large White Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Landrace Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Incroci di LWI, LI	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Altre razze (Duroc, etc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Altro tipo genetico non approvato	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X

("meticce" non valutate)						
Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)	X	X	X	X	X	X

V (...) = espressamente consentito dalla lettera (a, b, c, d) sopra riportata nel testo; X = non consentito; LW= Large White; LWI = Large White Italiana; L = Landrace; LI = Landrace Italiana; D = Duroc; DI = Duroc italiana

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I tipi genetici da utilizzare devono assicurare l'ottenimento alla macellazione di carcasse pesanti, classificate H *Heavy* ed appartenenti alle classi «U», «R», «O» della tabella dell'Unione Europea per la classificazione delle carcasse suine.

Non possono essere utilizzate le cosce suine fresche provenienti da:

-verri e scrofe;

-suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS –Porcine Stress Sindrome).

5.2 Allevamento dei suini

Le fasi e le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale.

Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

- allattamento;
- svezzamento;
- magronaggio;
- ingrasso.

Allattamento:

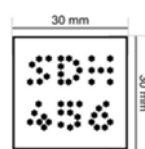
La fase va dal momento della nascita del suinetto fino a 28 (ventotto) giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Entro questa fase l'allevatore deve apporre su entrambe le cosce del suinetto il seguente tatuaggio di origine ad inchiostro, con le seguenti indicazioni.

Tatuaggio di origine



Piastra per l'apposizione del tatuaggio di origine



Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiago disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm.

Nello specifico il tatuaggio di origine presenta: la sigla della provincia dove è ubicato l'allevamento iscritto al sistema di controllo in cui i suinetti sono nati in luogo delle lettere "SD"; il numero di identificazione dell'allevamento in luogo delle cifre "456"; la lettera identificativa del mese di nascita del suino in luogo della lettera "H".

La seguente tabella associa i mesi dell'anno alle lettere identificative del mese di nascita del suinetto da riprodurre con il tatuaggio di origine in luogo della lettera "H":

Mese di nascita	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Lettera identificativa del mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di controllo che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto nel corso del processo produttivo.

Ai fini del presente disciplinare l'età dei suini in mesi è data dalla differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione dell'età e il mese di nascita ed è accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui sopra.

Svezamento:

è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a 3 (tre) mesi di età dell'animale. Il suino in questo stadio di crescita raggiunge un peso massimo di 40 chilogrammi, e allo scopo di soddisfare i suoi fabbisogni fisiologici gli alimenti possono essere costituiti dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente in materia di alimentazione animale. L'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Magronaggio:

è la fase successiva allo svezamento, che può prolungarsi fino a 5 (cinque) mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella seguente tabella nelle quantità indicate:

Tabella delle materie prime ammesse

s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno

Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Farina glutinata di granturco e/o corn gluted feed	fino al 10% della s.s.

Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte ¹	fino a 15 litri per capo al giorno
Latticello ¹	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca
Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Trebbe e solubili di distilleria essiccati ²	fino al 3% della s.s.
Melasso ³	fino al 5% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia ⁴	fino al 20% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole ⁴	fino al 10% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza ⁴	fino al 10% della s.s.
Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	fino al 2% della s.s.
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C	fino al 2% della s.s.
Lieviti	fino al 2% della s.s.

Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi.

Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al giorno.

Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri.

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

Il tenore di grassi greggi dei prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza non deve essere superiore al 2,5% della s.s.

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:

- Sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;
- l'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca;
- ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità, è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della s.s.;
- la presenza di s.s. da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.

Ingrasso:

è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno 9 (nove) mesi. Alla fine della fase di ingrasso dovrà essere ottenuto un suino pesante che avrà raggiunto in fase di macellazione i pesi della carcassa descritti al successivo art. 5.3. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella Tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, ad esclusione della soia integrale tostata e/o pannello di soia e della farina di pesce.

L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di tutte le specifiche già previste per la fase di magronaggio, con la sola eccezione della presenza di s.s. da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.

5.3 Macellazione e sezionamento dei suini

L'età minima del suino alla macellazione è di 9 (nove) mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.2, apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino. Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita.

Le cosce suine fresche da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate H *Heavy*, con peso della carcassa da un minimo di 110,1 chilogrammi a un massimo di 168 chilogrammi, ed appartenenti alle classi «U», «R», «O» della tabella dell'Unione Europea per la classificazione delle carcasse suine. Il peso e la classificazione delle carcasse vengono accertati al momento della macellazione.

Per la preparazione delle cosce il macello iscritto al sistema di controllo deve sezionare la carcassa suina nel modo seguente: dall'avanti all'indietro nella parte superiore per un terzo della fascia lata, nel terzo inferiore del gluteo mediano, nel terzo superiore del gluteo superficiale, nella metà circa del lungo vasto e nella parte superiore del semimembranoso, con un taglio ad arco. Nella parte mediale va disarticolata l'articolazione coscio femorale e vanno sezionati i muscoli trasversalmente seguendo la linea descritta con il taglio esterno. La forma esteriore della coscia fresca è altresì assicurata dalla limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore che non deve essere superiore a 8 centimetri.

Sulle cosce suine fresche munite del timbro o dei timbri apposti dall'allevatore e pervenutegli con copia della certificazione, accertatene la corrispondenza ai requisiti indicati nel presente disciplinare, il macellatore è tenuto ad apporre un timbro indelebile impresso a fuoco sulla cotenna in modo ben visibile, secondo apposite direttive emanate dall'organismo abilitato.

Detto timbro riproduce il codice di identificazione del macello presso il quale è avvenuta la macellazione.

Timbro del macello



Il timbro identificativo del macello è costituito da una sigla di larghezza 30 mm e altezza 8 mm che identifica il macello iscritto al sistema di controllo, rappresentata da una lettera e da due numeri, posta in luogo dei caratteri "A88" a cui può essere anteposta la sigla "PP". Tale timbro certifica la piena sussistenza dei requisiti di idoneità delle cosce circa il loro ottenimento da suini provenienti da allevamenti iscritti al sistema di controllo, scortate dai certificati di origine e di conformità attestanti l'avvenuto rispetto delle prescrizioni produttive nelle fasi di allevamento e che presentino gli elementi di caratterizzazione qualitativa per le cosce fresche da destinare alla produzione protetta.

Le cosce fresche, isolate dalla carcassa, devono essere conservate esclusivamente mediante refrigerazione, con il fine di assicurare una temperatura interna compresa tra -1°C e +4°C. Tali condizioni devono essere assicurate anche nella successiva fase di trasporto e consegna e le cosce devono essere consegnate ai prosciuttifici iscritti al sistema di controllo non oltre 5 (cinque) giorni dalla data di macellazione.

In sostituzione o in associazione al presente timbro identificativo del macello sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di controllo che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto nel corso del processo produttivo.

5.4 Fasi di lavorazione del Prosciutto Veneto

I metodi di ottenimento del Prosciutto Veneto sono contemplati dalla normativa che disciplina le metodologie e le prescrizioni relative alla materia prima, già illustrate precedentemente.

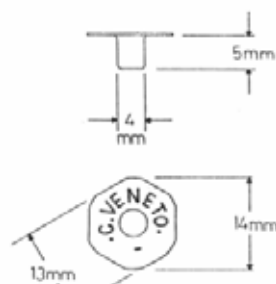
Il procedimento per la lavorazione delle cosce suine fresche corrispondenti alle prescrizioni ed ai requisiti già indicati nel presente disciplinare prevede le seguenti fasi:

- 1- isolamento, raffreddamento e rfilatura
- 2- salagione – apposizione sigillo
- 3- semipressatura
- 4- riposo - toelettatura
- 5- lavaggio
- 6- asciugamento
- 7- stagionatura

Isolamento, raffreddamento, rfilatura: la coscia suina fresca viene portata in apposite celle di raffreddamento per un periodo di 24 ore al fine di portare la temperatura della stessa a 0° C, e perché il freddo rassodi la carne che può così essere più facilmente rfilata. Attraverso la rfilatura, asportando parti di grasso, di frazione muscolare e di cotenna, si conferisce alla coscia la caratteristica forma. La rfilatura consente di correggere eventuali imperfezioni del taglio, di agevolare il verificarsi di condizioni ottimali per la successiva azione di penetrazione del sale, e di identificare eventuali condizioni tecniche pregiudizievoli ai fini della successiva lavorazione. Durante questa lavorazione vengono scartate le cosce che presentano ogni minima imperfezione.

Salagione ed apposizione del sigillo di omologazione: le cosce suine fresche provenienti dal macello o dal laboratorio di sezionamento devono essere lavorate presso il prosciuttificio non oltre 5 (cinque) giorni dalla data di macellazione e non è ammessa la lavorazione di cosce suine congelate o che sono state sottoposte a processi di congelamento. Le cosce suine fresche, qualora non avvenga immediatamente la salagione, vengono trasferite in una cella, dove sostano per uniformare le condizioni delle carni a temperatura di refrigerazione e comunque non inferiore a 0°C. Prima della salagione viene eseguita una ulteriore rfilatura che consiste nella rifinitura superficiale di parti di grasso e di frazione muscolare sul lato interno della coscia. Tale procedimento –che può essere ripetuto –permette di correggere eventuali imperfezioni del taglio, di agevolare il verificarsi di condizioni ottimali per la successiva azione di penetrazione del sale, e di identificare eventuali condizioni tecniche pregiudizievoli ai fini della successiva lavorazione.

Prima delle operazioni di salagione, il produttore verificata la corrispondenza della singola coscia fresca ai requisiti prescritti dal Disciplinare, deve apporre il sigillo metallico costituito nelle forme seguenti:



Il sigillo è di forma esagonale e reca la scritta "C.VENETO", il mese (in cifre romane) e l'anno (in cifre arabe) di inizio lavorazione.

Il sigillo è elemento indispensabile per il computo del periodo minimo di stagionatura e, inoltre, equivale alla data di produzione ai sensi delle vigenti leggi nazionali in materia di vigilanza sanitaria delle carni.

Il sigillo è conformato in modo che una volta applicato da una idonea sigillatrice, risulta inamovibile.

In sostituzione o in associazione al presente sigillo di inizio salagione sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di controllo che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto.

Le cosce rifilate vengono sottoposte alla salagione; è molto importante che questa operazione sia effettuata su cosce con temperatura giusta e uniforme. Preliminarmente le cosce sono massaggiate con procedimenti manuali o meccanici onde predisporre la carne al ricevimento del sale marino e verificarne, con opportune pressioni, il perfetto dissanguamento. Le cosce vengono quindi cosparse di sale marino in modo che ne venga coperta la superficie esposta del lato interno. Per questa operazione viene utilizzato esclusivamente sale marino essendo assolutamente proibito l'uso di sostanze chimiche, conservanti o altri additivi; è altresì vietato il ricorso a procedimenti di affumicatura. Successivamente le cosce, riposte orizzontalmente su un piano, vengono collocate in una cella idonea mantenuta ad una temperatura variabile tra 1° e 5° C, e con una elevata umidità comunque non inferiore al 70%. La tecnica di salagione del Prosciutto Veneto è tipica e rispecchia gli usi e i metodi tradizionali: essa infatti si basa sul rapporto tra il peso della coscia fresca e la durata del periodo in cui la stessa riposa "sotto sale", periodo corrispondente a circa un giorno per ogni chilogrammo del suo peso. Verso la metà del periodo indicato si opera il ripasso, operazione consistente nell'asportazione del sale rimasto sulla superficie esterna della coscia che viene rimassaggiata e ricoperta con ulteriore sale marino secondo le modalità già descritte. Riposta in cella la coscia salata completa il restante periodo del processo alle medesime condizioni di temperature e umidità.

Semipressatura: questa operazione, effettuata sulla coscia estratta dalla cella, consiste nell'esercitare una pressione uniforme sulla massa muscolare che finirà per assumere la caratteristica forma semischiacciata. La spinta necessaria viene impressa manualmente o con supporti meccanici, ad esempio con una massaggiatrice spremivena. Gli scopi della semipressatura sono molteplici: mediante la pressione esercitata si favorisce un ulteriore spurgo della vena femorale e delle sue derivazioni venose; si agevola un assestamento della parte grassa rispetto alla sua distribuzione attorno alla parte magra il che permette, tra l'altro, una migliore, approfondita ed omogenea penetrazione del sale.

Riposo - Toelettatura: ultimata la salatura e operata la semipressatura, le cosce salate vengono poste in una cella di riposo per un periodo di almeno 75 giorni, con un'umidità compresa tra 45% ed il 90% ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

Durante la fase del riposo si esegue la toelettatura, cioè la rifinitura del piano superficiale della coscia, dagli effetti del sopravvenuto calo di peso.

Nel corso della fase di riposo prosegue il processo di disidratazione iniziato con il trattamento con il sale e le basse temperature.

Il sale assorbito penetra con graduale omogeneità all'interno della massa muscolare, distribuendosi in modo uniforme.

Lavaggio: ultimato il riposo, le cosce vengono sottoposte ad un processo di rinvenimento della durata di almeno un giorno, per avvicinare la temperatura del prodotto a quella ambientale compresa tra 11 e 20 °C.

Il lavaggio della superficie esterna è operato con getti d'acqua miscelati con aria, ad una temperatura di circa 40° C. Questa operazione, oltre ad avere un generale effetto rivitalizzante, rimuove le formazioni superficiali ammorbidite precedentemente e tonifica i tessuti esterni.

Asciugamento: completato il lavaggio, le cosce vengono trasferite per alcuni giorni nelle celle di asciugamento in condizioni iniziali di umidità di nuovo elevata e temperature variabili tra i 12° e i 24° C. I valori sono variabili in funzione delle tecniche utilizzate in stagionatura.

La stagionatura si può articolare in due fasi: prestagionatura, e stagionatura o affinamento.

Prestagionatura: in questa fase i prosciutti vengono collocati per un periodo di circa 35-40 giorni in appositi saloni dove proseguono il processo di acclimatamento-asciugatura delle carni, a temperature variabili tra i 12° e i 20 ° C in condizioni di umidità in progressiva riduzione.

Sugnatura e/o Stuccatura: per sugnatura e/o stuccatura, s'intende una operazione che comporta la distribuzione sulla superficie aperta del piatto della coscia, e su eventuali screpolature, di sugna o di un impasto composto da sugna o strutto finemente tritato, sale, pepe, farina, derivati e/o amidi di cereali, applicato accuratamente ed uniformemente mediante un massaggio manuale. Tale impasto svolge esclusivamente funzioni di protezione dagli agenti esterni e di ammorbidimento della superficie esterna esposta, senza compromettere la prosecuzione del processo osmotico tra la massa muscolare e l'ambiente esterno. Per questo motivo tale impasto non è considerato ingrediente ai fini dell'etichettatura.

Stagionatura o affinamento: in questa fase i prosciutti vengono trasferiti in appositi saloni di stagionatura, locali in cui l'andamento delle condizioni climatiche è di norma regolato dall'apertura delle numerose finestrate contrapposte, e dipende dalle condizioni atmosferiche esterne; solo quando tali condizioni siano irregolari od anomale rispetto al normale andamento stagionale, è ammesso l'uso di impianti di climatizzazione che impiegano comunque l'aria esterna. In questi locali i prosciutti sostano mediamente dieci mesi; la durata è comunque sempre in funzione variabile alla pezzatura della partita, fermi restando ovviamente i tempi minimi stabiliti.

In questa fase si procede, anche più volte, alla "puntatura", operazione eseguita con un ago di osso di cavallo che per la sua porosità ha la proprietà di trattenere e trasferire gli aromi rilevati all'interno della massa muscolare che viene sondata con una rapida introduzione in vari punti; tutto ciò viene eseguito da personale specializzato e dotato di particolari caratteristiche olfattive.

Nel corso della stagionatura nelle carni si verificano importanti processi biochimici ed enzimatici che completano il processo di conservazione indotto dalle precedenti lavorazioni, determinando le proprietà organolettiche caratteristiche, grazie all'apporto dell'ambiente naturale esterno.

Durante la stagionatura e dopo la sua ultimazione è vietata qualsiasi ripetizione delle fasi di lavorazioni precedenti, eccettuata la sugnatura e/o stuccatura e un eventuale lavaggio finale. Rimangono in vigore i divieti dell'aggiunta di qualsiasi sostanza e dell'affumicatura del prodotto.

Trascorso almeno il periodo minimo di stagionatura che, ricordiamo, è di 14 mesi, vengono effettuati appositi accertamenti da parte degli ispettori dell'organismo abilitato che autorizzano l'apposizione del contrassegno che contraddistingue il Prosciutto Veneto.

5.5 Trasferimenti dei prosciutti in lavorazione

Le cosce in corso di lavorazione possono essere trasferite da un prosciuttificio iscritto al sistema di controllo ad un altro solo dopo che siano trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di inizio salagione. Il trasferimento, in deroga alla precedente prescrizione, è consentito solo laddove sussistano provate motivazioni di forza maggiore tali da pregiudicare la lavorazione dei prosciutti o il loro deperimento. Il contrassegno a fuoco e/o altro dispositivo identificativo da apporre al prosciutto al termine della lavorazione, è quello del prosciuttificio in cui si completa il processo produttivo.

Art. 6

Legame con l'ambiente

L'area di produzione del Prosciutto Veneto comprende quindici comuni su una superficie di soli 355,63 km; geograficamente è localizzata nella parte centro meridionale della regione Veneto, fra i Monti Berici e dei Colli Euganei, ad alcune decine di chilometri dalle Prealpi venete a nord, dal Lago di Garda a ovest e dal Golfo di Venezia a est.

I requisiti produttivi e funzionali al conseguimento della denominazione di origine, sono tutti strettamente dipendenti dalle condizioni ambientali, storiche e umane che hanno caratterizzato la produzione del Prosciutto Veneto.

Tale prodotto infatti trae origine e giustificazione dall'evoluzione storica, sociale ed economica dell'agricoltura avvenute nelle due zone considerate: sia nella zona tradizionale di allevamento dei suini, sia nella zona peculiare di lavorazione e produzione del Prosciutto Veneto, nonché dalle particolari condizioni geo-morfologiche e microclimatiche della due zone delimitate.

In particolare la materia prima è storicamente legata all'evoluzione socio-economica della pianura padana nella quale l'evoluzione delle razze indigene ed autoctone di suini è avvenuta sulla linea delle specializzazioni produttive della zona. In origine legata all'allevamento semibrado in pianura e collina, grazie al naturale sfruttamento dei querceti e all'alimentazione a base di ghiande, in tempi più recenti la suinicoltura si è affermata e modernizzata grazie allo sviluppo delle colture cerealicole, utilizzate anche per l'alimentazione zootecnica; queste, unite all'elevata disponibilità di siero – grazie all'incremento della produzione e trasformazione del latte in formaggi- hanno determinato una vocazione produttiva univoca, caratterizzando i sistemi di alimentazione dei suini. Tali specializzazioni produttive hanno permesso lo sviluppo e la caratterizzazione di suini pesanti che vengono macellati in età avanzata al fine di trasformare delle cosce in prosciutti.

La lavorazione del prosciutto crudo stagionato – il cui *savoir faire* appartiene da sempre alla cultura storica del Veneto, nel solco della tradizione di matrice celtico-longobarda e quindi padana, ampiamente documentata - ha costituito un progressivo e naturale obiettivo produttivo fin da epoche remote, dando vita ad una produzione concentrata in poche aree, vocate in funzione di autonome condizioni ambientali che, in abbinamento ad uno specifico fattore umano, sono sempre più divenute specialistiche.

In particolare la tecnica di lavorazione delle cosce, effettuata prevalentemente a mano, è finalizzata a trattare, rivestire e proteggere le varie parti della coscia, sia le parti magre che quelle grasse, al fine di permettere la migliore conservazione e maturazione della carne durante il lungo periodo della stagionatura. L'area peculiare di produzione del Prosciutto Veneto si trova in una delle pochissime zone vocate per la produzione dei prosciutti, grazie alla sua collocazione pede-collinare che gode del necessario micro-clima per l'azione combinata dei seguenti fattori:

a) la morfologia del terreno nelle varie e distinte zone, dalla subalpina alla pianura, con presenza di diverse costituzioni geologiche e valli con diversi orientamenti, più o meno ampie e profondamente incise; tali fattori originano particolari microclimi locali condizionati dall'esposizione dei versanti, dalla densità della copertura vegetale e caratterizzati da temperatura più fresca e ventilata rispetto alla grande area di pianura circostante;

b) una particolare ventilazione costante, determinata dalla presenza dei monti Berici e dei colli Euganei, dalla protezione della catena Alpina a nord e dalla vicinanza del mare a sud, con brezze marine che assicurano una moderata ventilazione permanente.

Tali condizioni determinano l'andamento dei venti, la piovosità e la temperatura dei luoghi, dando origine ad un particolare equilibrio climatico.

Art. 7

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto, da un Organismo di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. Tale Organismo di controllo è IFCQ

Certificazioni Srl con Socio Unico di Via Rodeano, 71, 33038 San Daniele del Friuli (UD) Tel. 0432-940349 E-mail: info@ifcq.it PEC: ifcq@pec.it.

Art. 8

Presentazione, commercializzazione ed etichettatura

Il Prosciutto Veneto, oltre che intero, può essere commercializzato anche disossato e, come tale, anche confezionato in tranci di forma e peso variabili; può inoltre essere affettato e confezionato alle condizioni prescritte dal presente disciplinare e dalle norme vigenti in materia.

I prosciutti interi da disossare sono avviati alla successiva elaborazione unitamente ad apposito certificato rilasciato dal produttore con idonea quantificazione e la descrizione dei corrispondenti elementi anagrafico-identificativi in applicazione del piano di controllo della DOP e, in particolare, di:

- a) data di inizio della lavorazione (data del sigillo);
- b) numero e peso;
- c) codice del produttore;

Il soggetto che opera l'attività di disosso ai fini della DOP, è tenuto a rendere disponibile la documentazione utile alla verifica della conformità e della congruità delle operazioni svolte, secondo le istruzioni emanate dall'Organismo di Controllo.

Come già specificato, il Prosciutto Veneto può essere venduto anche affettato e pre-confezionato secondo le prescrizioni dettate in materia, in apposite vaschette/confezioni con veste grafica, forma e dimensioni preventivamente autorizzate dal Consorzio ed omologate dall'Organismo di Controllo Abilitato.

Il Prosciutto Veneto intero con osso una volta acquisito il contrassegno a fuoco e/o altro dispositivo identificativo non può subire ulteriori lavorazioni eccetto il prolungamento della stagionatura, la sugnatura, un eventuale lavaggio finale, effettuato prima delle operazioni di disosso, il disosso e l'affettatura. Il prosciutto intero con osso in genere viene posto in vendita tal quale ed è soggetto a calo peso.

L'intero processo di lavorazione del Prosciutto Veneto intero con osso, che inizia dalla data di inizio salagione e che comprende tutte le fasi descritte nell'art. 5 fino alla vendita, convenzionalmente viene detto "stagionatura del prosciutto". L'indicazione della stagionatura è convenzionalmente espressa in numero di mesi, ed è calcolata come differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione della stagionatura e il mese della data di inizio salagione.

Il Prosciutto Veneto recante il contrassegno a fuoco e il sigillo di inizio salagione e/o dispositivi identificativi di cui all'art. 5, può essere disossato e confezionato, anche al di fuori dell'area tipica. Le operazioni di disosso devono essere effettuate mantenendo integra e perfettamente aderente la porzione di cotenna riportante il contrassegno a fuoco e il sigillo di inizio salagione e/o dispositivi identificativi di cui all'art. 5.

Il Prosciutto Veneto disossato in tranci deve presentare su ogni pezzo il contrassegno a fuoco e/o altro dispositivo identificativo di cui all'art. 5, preventivamente apposto presso il prosciuttificio iscritto al sistema di controllo in cui si completa il processo produttivo.

Per quanto riguarda il prosciutto disossato, venduto intero o sezionato in tranci, o destinato alla produzione di affettato e confezionato, l'indicazione della stagionatura del prosciutto, che inizia dalla data di inizio salagione e che comprende tutte le fasi descritte nell'art. 5 fino alla vendita, viene computata al momento del disosso e confezionamento dello stesso.

Su ogni prosciutto Veneto da destinare all'affettatura deve essere mantenuta integra e perfettamente aderente la porzione di cotenna riportante il contrassegno a fuoco e/o altro dispositivo identificativo di cui all'art. 5. Il Prosciutto Veneto disossato destinato alla successiva affettatura e confezionamento deve essere conservato e affettato separatamente da altri prosciutti e può essere stoccato – per esigenze tecnologiche – per un periodo immediatamente precedente all'affettatura a temperature inferiori a 0°C.

Il confezionamento può avvenire in confezioni ad atmosfera modificata, ovvero sottovuoto. Per il confezionamento del Prosciutto Veneto il laboratorio di affettamento iscritto al sistema di controllo deve utilizzare solo confezioni la cui veste grafica sia stata preventivamente autorizzata ed omologata.

Il Prosciutto Veneto è identificato dal seguente contrassegno di conformità apposto sulla cotenna in maniera permanente ai sensi delle vigenti norme.



Tale contrassegno raffigura il leone di San Marco sovrastante la parola "Veneto", approvato con DM. 05.04.91 e derivato dal primo marchio privato consortile del 1971. Questo contrassegno svolge la funzione di identificare il prodotto tra gli altri prosciutti marchiati e garantisce che il prodotto stesso ha subito tutti i passaggi produttivi previsti. Su tale contrassegno figura anche una sigla, assegnata dall'organismo abilitato al momento dell'abilitazione dell'azienda, che identifica il produttore. Solo la presenza del contrassegno assicura, qualsiasi sia la forma di presentazione del prodotto, la legittima qualificazione del prodotto come prosciutto Veneto. La riproduzione grafica del contrassegno è riservata all'organismo abilitato come segno distintivo della propria attività e in ogni iniziativa volta alla valorizzazione del prodotto tutelato; l'organismo abilitato può, volta per volta, autorizzare terzi alla produzione grafica del simbolo, ponendo le condizioni e le limitazioni che ritiene opportune e predisponendo i controlli del caso: ogni riproduzione non autorizzata è perseguibile penalmente e civilmente.

In sostituzione o in associazione al presente contrassegno a fuoco sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di controllo che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto.

Prima della salagione e solo sulle cosce fresche provenienti da macelli abilitati e muniti dei timbri prescritti, viene apposto un sigillo. Tale sigillo è stato approvato con D.M. 05.04.91, è di forma esagonale e reca la scritta "C.VENETO", il mese, in cifre romane, e ranno, in cifre arabe, di inizio lavorazione. Tale sigillo, apposto dal produttore, è elemento indispensabile per il computo del periodo minimo di stagionatura e, inoltre, equivale alla data di produzione ai sensi delle vigenti leggi nazionali in materia di vigilanza sanitaria delle carni.

Il sigillo non può essere apposto sulle cosce mancanti dei timbri dell'allevatore e del macellatore, nonché non accompagnate dalla documentazione sanitaria e merceologica prescritta e che non rispondano alle caratteristiche sostanziali e qualitative, ivi compreso il rispetto delle parametrizzazioni oggettive di cui sopra.

Le regole per la etichettatura del prosciutto Veneto non possono prescindere, ovviamente, dal decreto legislativo della Repubblica Italiana 27.01.92, n. 109, (attuazione delle direttive CEE concernenti

l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari) e successive disposizioni. Come richiesto dal presente disciplinare il prosciutto Veneto reca le seguenti indicazioni obbligatorie:

a) L'etichetta del prosciutto Veneto intero con osso munito del contrassegno di conformità reca le seguenti prescrizioni:

- nel campo visivo principale deve essere indicata la denominazione "Prosciutto Veneto" seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta";
- nel campo visivo principale devono essere indicati la ragione sociale o/e il marchio aziendale depositato del produttore iscritto all'Organismo di Controllo;
- deve essere indicata la sede del produttore.

b) L'etichetta del prosciutto Veneto disossato, confezionato, intero o in tranci munito del contrassegno di conformità reca le seguenti prescrizioni:

- nel campo visivo principale deve essere indicata la denominazione "Prosciutto Veneto" seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta";
- nel campo visivo principale devono essere indicati la ragione sociale o/e il marchio aziendale depositato del produttore iscritto all'Organismo di controllo;
- deve essere indicata la sede del produttore;
- la sede dello stabilimento di confezionamento e la data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile. Nel caso di prodotto affettato e pre-confezionato, le confezioni (vaschette e/o gli altri involucri) devono essere realizzate in materiale trasparente ed essere adatte alla conservazione del prodotto. Non si possono utilizzare confezioni composte da materiali che possano, anche indirettamente, alterare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto.

Le etichette delle confezioni devono essere posizionate nell'angolo in alto a sinistra della superficie principale (fronte anteriore) della confezione e devono riprodurre le seguenti menzioni:

- il contrassegno della DOP raffigurante il leone di San Marco sovrastante la parola "VENETO";
- il logo dell'Unione della DOP;
- la denominazione "Prosciutto Veneto";
- la dicitura "Denominazione di Origine Protetta" ai sensi della Legge n. 628/81 e del Regolamento (CE) n. 1107/96".
- la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali".

Ogni confezione di prodotto affettato deve riportare all'interno dell'etichetta tecnica e/o dell'etichetta commerciale nella parte bassa o bassa a destra:

- la denominazione sociale dell'azienda produttrice (impresa di lavorazione) oppure del confezionatore che ha affettato il prodotto;
- la sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento;
- nel caso di confezionamento o di commercializzazione da parte di un produttore va indicato anche il relativo codice identificativo;
- nel caso di confezionamento presso un laboratorio diverso da quello del produttore va indicata la sede dello stabilimento di confezionamento e la sede ed il codice identificativo del produttore.

Può essere riportato un solo nominativo tra i tre soggetti sopra indicati (produttore, produttore che commercializza il prodotto, confezionatore e/o commercializzatore) sempre mantenendo il codice identificativo e la sede dello stabilimento del produttore, con l'esclusione di ulteriori riferimenti ad altri soggetti.

Per codice identificativo si intende il numero di identificazione attribuito dall'organismo di controllo all'impresa di lavorazione, al momento della sua iscrizione negli elenchi appositamente tenuti.

La ragione/denominazione sociale dell'azienda produttrice può eventualmente essere fatta precedere dalle sole diciture "prodotto da" ovvero "prodotto e confezionato da" (in italiano o in altra lingua). Diversamente, il confezionatore che non sia anche azienda produttrice, deve sempre indicare il codice identificativo del produttore in abbinamento alla sede dello stabilimento di produzione e far precedere l'indicazione della propria ragione/denominazione sociale dalla specifica "confezionato da" (in italiano o in altra lingua).

Agli effetti del presente disciplinare, valgono inoltre le seguenti regole per l'etichettatura del Prosciutto Veneto:

- la denominazione "Prosciutto Veneto" non può essere in nessun caso utilizzata unitamente ad aggettivi qualificativi od altre indicazioni accrescitive ad essa riferite (ad esempio extra, super o equipollenti). Diversamente, possono essere utilizzati qualificativi quali "disossato", "affettato" e simili, oppure quelle indicazioni genericamente distintive di eventuali requisiti merceologici omogenei, posti sotto la diretta responsabilità del venditore (quali a titolo di esempio quelli riguardanti i maggiori tempi di affinamento: "riserva", "gran riserva", "etichetta nera", eccetera). Queste ultime indicazioni, devono essere sempre accompagnate dal numero minimo complessivo dei mesi di stagionatura ulteriore;
- negli imballaggi e nella presentazione del prodotto è fatto divieto di utilizzo di menzioni qualificanti non previste nel disciplinare di produzione, fatte salve le esigenze di adeguamento ad altre prescrizioni di legge;
- i divieti di cui al presente punto si estendono anche alla pubblicità e alla promozione, in qualsiasi forma, del prosciutto tutelato;
- l'uso delle denominazioni geografiche riferentesi ai comuni compresi nella zona tipica di produzione o loro variazioni, deformazioni, derivazioni o abbreviazioni, nonché evocazioni, è vietato nella ditta, ragione o denominazione sociale o marchio di impresa, a meno che l'imprenditore interessato non ne dimostri l'utilizzazione (con riferimento al prosciutto) da epoca anteriore alla data di entrata in vigore della legge 04.11.81, n.628;
- il contrassegno di conformità può essere riprodotto sull'etichettatura del Prosciutto Veneto, a condizione che il relativo contesto grafico e di presentazione sia stato preventivamente approvato dal Consorzio di Tutela; viceversa all'organismo di controllo abilitato/autorizzato, spetta verificare, in materia di etichettatura, il rispetto delle prescrizioni dettate dal presente disciplinare.

L'esperienza applicativa accumulata negli anni ha dettato l'esigenza di individuare i presupposti di un più funzionale e completo assetto legislativo, che cercasse di armonizzare gli orientamenti e le istanze della base produttiva con gli obiettivi atti a garantire i diritti del consumatore e, contemporaneamente, i contenuti economici e qualitativi caratteristici di una produzione tipica ben regolamentata.

A tale scopo si è pervenuti alla definizione di un quadro normativo evoluto, che tiene conto delle più moderne esigenze di controllo, verifica e conseguenti sanzioni, estendendole a nuovi settori ove risultavano indispensabili o più funzionali, e che meglio precisasse le norme che investono il momento della commercializzazione.

Si è giunti così alla stesura di norme per la tutela, la produzione e la commercializzazione del Prosciutto Veneto, che aggiorna e sviluppa quanto già sancito dalla normativa in vigore ed introduce prescrizioni normative severe, chiare e ben applicabili, che, in definitiva, inducono ad una maggiore responsabilizzazione a tutti gli addetti del sistema di filiera, dagli allevatori ai macellatori ed ai produttori ai confezionatori, nello spirito di salvaguardia delle qualità tipiche, di valorizzazione dei contenuti originali, di massima trasparenza del mercato e di più efficace tutela del consumatore finale, nella misura in cui gli stessi consumatori ed il mercato interno ed estero legittimamente lo pretendono, in riferimento ad una denominazione di origine di indiscussi prestigio e qualità.

Al riguardo desideriamo richiamare l'attenzione e confermare la validità anche nei confronti nel presente disciplinare delle condotte codificate a garanzia della DOP in oggetto, in quanto assolutamente specifiche e caratteristiche della tendenza ad individuare tutte le categorie oggetto di divieto per il prodotto non tutelato che possano creare confusione sul mercato e/o trarre in inganno il consumatore:

1. E' vietato porre in vendita e comunque immettere al consumo prosciutto non tutelato, recante sul prodotto, sulle confezioni, imballaggi, involucri, etichette e simili, nonché sui documenti comunque riferentisi al prodotto medesimo, indicazioni idonee ad ingenerare confusione con il Prosciutto Veneto o rivendicare le qualità tipiche di esso.
2. E' comunque vietato per il prosciutto non tutelato:
 - a) utilizzare la denominazione "Prosciutto Veneto" nonché qualsiasi altra denominazione o indicazione facente riferimento al nome "Veneto" o "Berico" o "Euganeo" o "Berico Euganeo" o "Veneto Berico Euganeo" nonché a qualsiasi altro nome di comune compreso nella zona tipica;
 - b) utilizzare espressioni quali "tipo Veneto", "stagionato nel Veneto", anche se riferite ai comuni della zona tipica, ovvero quali "stagionato nella zona tipica Veneta Berico - Euganea" e "lavorazione alla veneta";

c) utilizzare nella sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione i nomi dei comuni della zona tipica con caratteri di dimensioni superiori a 4 millimetri di altezza e a 3 millimetri di larghezza;

d) utilizzare segni grafici, timbri, sigilli e simili che per ubicazione, colore, grandezza e tipo di caratteri possano trarre in inganno gli acquirenti ed i consumatori con riferimento al prodotto tutelato, alle qualità dello stesso nonché alla zona tipica di produzione.

3. I divieti di cui sopra si estendono, in quanto compatibili, alla pubblicità ed alla promozione, in qualsiasi forma, del prosciutto non tutelato.

4. Le disposizioni di cui ai commi 1, 2, 3 si applicano anche alle cosce di suino le cui modalità di produzione siano di tipo diverso da quelle del prosciutto tutelato, quali, ad esempio, il prosciutto cotto ed il prosciutto affumicato.

