



associazione nazionale allevatori suini

Via Lazzaro Spallanzani, 4 - 00161- ROMA
telefono: 039 - 06441706.20 fax: 06441706.38
www.anas.it - e-mail: anas@anas.it

PROSCIUTTO DI PARMA: APPROVATE MODIFICHE DEL DISCIPLINARE **Le classi centrali della griglia sono U, R, O**

Con Regolamento 1208 dello scorso 25 novembre, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'UE del 28 novembre 2013, la Commissione Europea ha approvato alcune modifiche del disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma DOP.

La modifica di maggior rilievo riguarda la scheda C del disciplinare di produzione in cui viene precisato che il "Prosciutto di Parma" può essere prodotto utilizzando esclusivamente cosce di suino pesante (H) appartenenti alle classi centrali della griglia comunitaria, ovvero quelle classificate con le lettere "U", "R" e "O", mentre le carcasse identificate con le lettere "E" e "P" sono escluse.

La precisazione è opportuna perché la possibile previsione da parte della Commissione UE di una ulteriore classe di carnosità "S" (maggiore del 60%) alla griglia EUROP poteva ingenerare qualche dubbio interpretativo sulle classi ammesse per la produzione dei prosciutti DOP.

Per la consultazione completa dei testi:
WWW.ANAS.IT /VITA ASSOCIATIVA-NEWS/ ANAS NOTIZIE.....