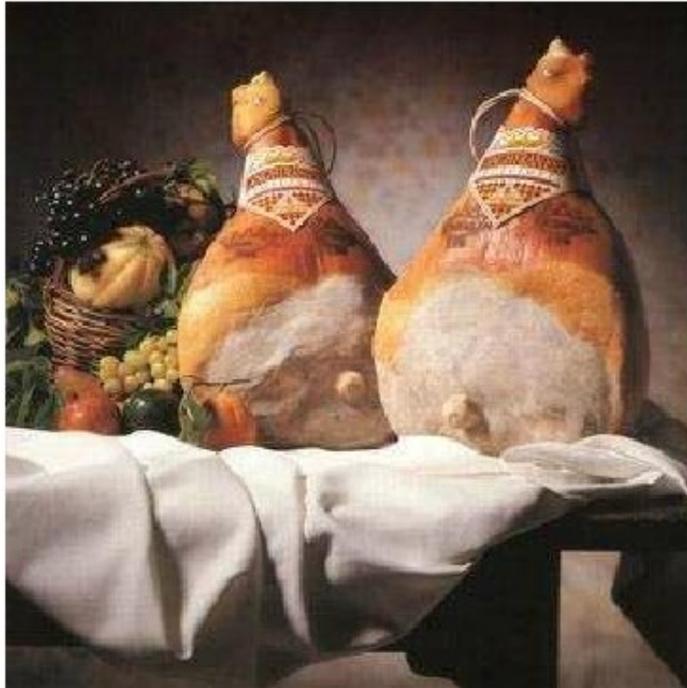


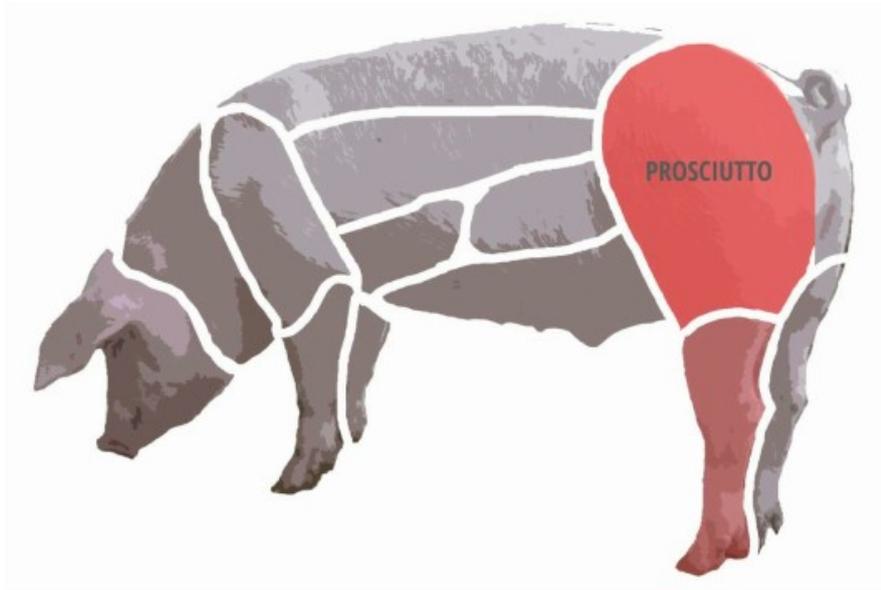


Prosciutto di Parma DOP



Riconoscimento DOP: Reg. CE n. 1107/96

«Coscia posteriore di maiale salata e fatta asciugare»





Prosciutto di Parma DOP

- Zona di produzione
 - Territorio della provincia di Parma, a sud della via Emilia a distanza di almeno 5 km, fino ad un'altitudine di 900 metri, delimitato ad est dal fiume Enza e ad ovest dal torrente Stirone.
- Materia prima
 - Cosce fresche di suini pesanti italiani, nati, allevati e macellati in Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio, di almeno 9 mesi di età e del peso di 160 kg \pm 10%.

Prosciutto di Parma DOP

- **Caratteristiche principali**
 - Forma rotondeggiante, a coscia di pollo, senza piedino
 - Limitazione della parte muscolare scoperta a 6 cm oltre la testa del femore (rifilatura corta)
 - Stagionatura minima 10 mesi (7-9 kg) o 12 mesi (>9 kg)
 - Peso a fine stagionatura compreso tra 8 e 10 kg, non inferiore a 7 kg



La materia prima



FASI DELLA LAVORAZIONE

Rifilatura



La salatura



Riposo



- Lavaggio con acqua tiepida
- Effetto: eliminazione incrostazioni e ammorbidimento dei tessuti
- Asciugamento in appositi asciugatoi per 6 gg circa a temperatura tra 18°-20° e UR 60%

Stuccatura o sugnatura

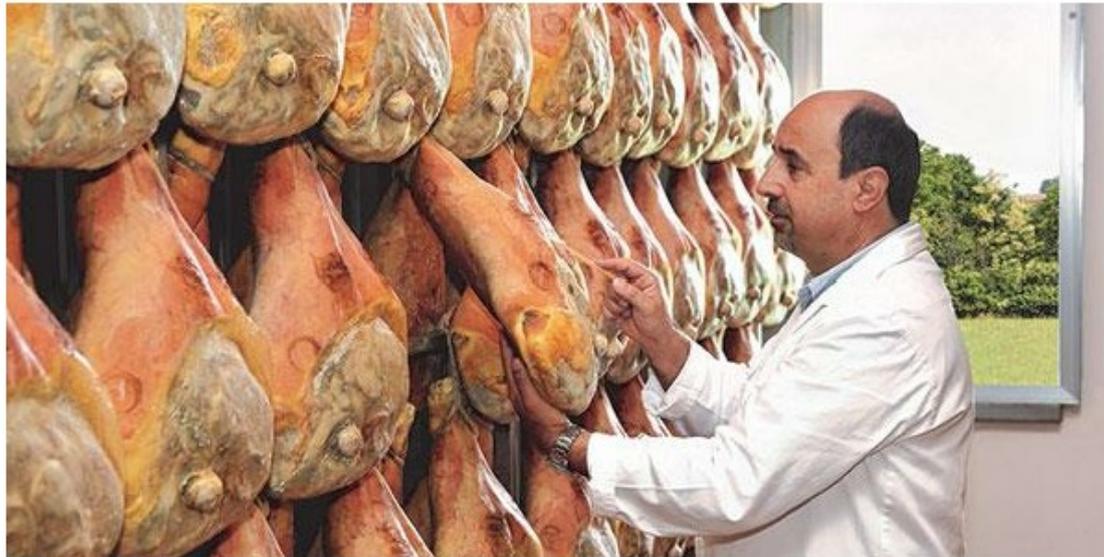


La stagionatura

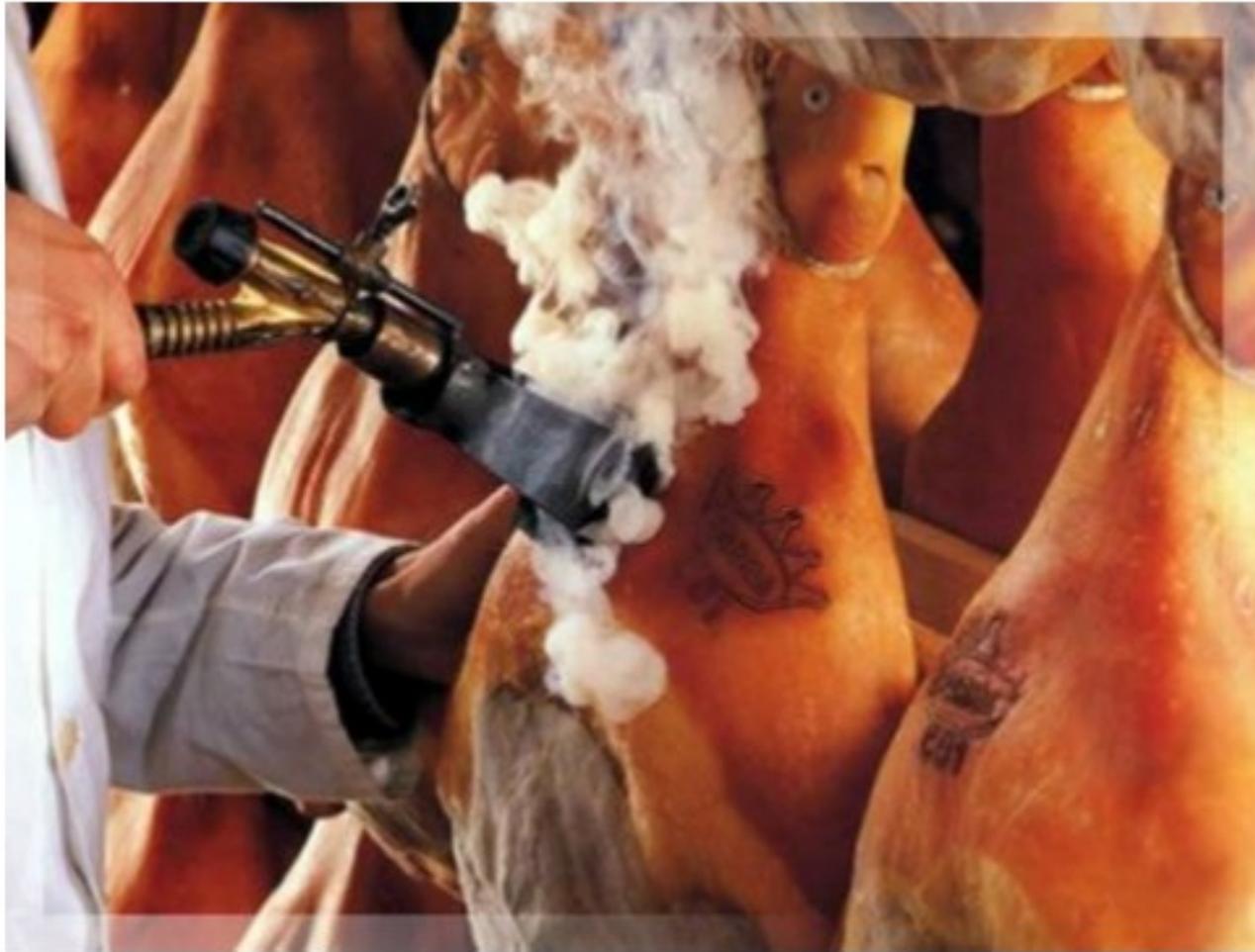


Controlli

- Al sesto mese con ago di osso solitamente in concomitanza con la sugnatura



Marchiatura



- La stagionatura può a questo punto continuare o terminare a seconda del prodotto
- Il prosciutto maturo dopo 12 mesi di stagionatura ha un peso di circa 7-9 kg contro i 10-14 kg iniziali

SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI



PRODOTTO _____ Campione n° _____ gg maturazione _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:**
Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore mufte
- **Esame della Fetta:**
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, marezzeria, tenuta della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (*rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, carne fresca, difetti (*rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.*)
- **Persistenza aromatica:**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Gommosità, elasticità, coesione
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso

EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

**Grazie per l'attenzione e buona
degustazione!**

