

Disciplinare di Produzione della Denominazione d'Origine Protetta "Prosciutto di Modena"

A

NOME DEL PRODOTTO CHE COMPRENDE LA DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Il nome del prodotto è "PROSCIUTTO DI MODENA".

La denominazione d'origine "Prosciutto di Modena" è giuridicamente protetta a livello nazionale dalla legge della Repubblica Italiana 12 gennaio 1990 n. 11 "Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto", attualmente in vigore, ed è poi stata riconosciuta come DOP ai sensi del Reg. CEE 2081/92 con Regolamento CE n. 1107 del 12.06.96.

B

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

La denominazione di origine del "Prosciutto di Modena" è riservata esclusivamente al prosciutto le cui fasi di produzione, dalla salagione alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione e viene attestata dal contrassegno apposto sulla cotenna citato alla scheda A, atto a garantire l'origine, l'identificazione e l'osservanza delle disposizioni produttive contenute nel presente disciplinare.

Il prosciutto di Modena è 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.

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

E' esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

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

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.

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.

La giusta consistenza del grasso è stimata attraverso la determinazione del numero di jodio e/o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singola coscia il numero di jodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%.

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.

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°.

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

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.

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

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

Per quanto riguarda l'osservanza di determinati parametri, il prosciutto di Modena è altresì caratterizzato dall'osservanza di requisiti, verificati mediante l'analisi chimica e riferiti alla composizione centesimale di una frazione del muscolo bicipite femorale, rilevati prima dell'apposizione del contrassegno di cui alla scheda A del presente disciplinare.

L'umidità percentuale non deve essere inferiore al 59%, né superiore al 63,5%.

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

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%.

Il peso del prosciutto di Modena intero è di norma ricompreso tra gli otto e i dieci chilogrammi, e comunque mai inferiore a sette chilogrammi.

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

C

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

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

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

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

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

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 d'allevamento praticate nella zona considerata, puntualmente codificate e pertanto riconosciute e generalmente adottate all'interno del circuito della produzione tutelata.

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.

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.

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.

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

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

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%).

Gli alimenti consentiti, le quantità, e le modalità di impiego devono essere quelli riportati nelle tavole prescritte, e inserite al termine di questa scheda.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazioni e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdrucciolevoli.

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

L'unicità del suino pesante italiano è 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 delle 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 21712/88).

In particolare onde garantire l'osservanza delle condizioni indicate nel presente disciplinare, gli allevamenti si assoggettano al seguente regime di controllo. E' instaurato un regime di controllo atto a garantire l'osservanza di particolari condizioni produttive delle materie prime, nonché degli obiettivi posti a carico di tutti i soggetti ricompresi nel circuito della produzione tutelata del Prosciutto di Modena (allevatori, macellatori, sezionatori, produttori).

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

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

L'allevatore riconosciuto nelle forme previste dai punti precedenti appone sulle cosce posteriori di ogni suino, entro il trentesimo giorno dalla nascita, un timbro indelebile.

L'apposizione di tale timbro è 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.

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

Nelle ipotesi in cui il suino timbrato venga trasferito ad altro allevamento, quest'ultimo deve essere stato preventivamente riconosciuto dall'organismo abilitato e deve apporre un nuovo timbro recante il proprio codice di identificazione su entrambe le cosce dei suini, in modo da risultare indelebile ed inamovibile anche "*post mortem*". Nell'ipotesi suindicata, per soddisfare tutte le esigenze correlate con il benessere animale, la seconda apposizione del timbro può essere surrogata dalla indicazione del codice di origine sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell'ambito delle registrazioni e delle verifiche incrociate operate dalla struttura di controllo. La tracciabilità del prodotto è garantita anche dalle procedure di registrazione adottate dal macello, soggette ad omologazione e verifica sistematiche da parte dell'organismo di controllo.

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

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

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

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.

La dichiarazione identificativa dell'allevatore, prenumerata, e precodificata e da questi datata e sottoscritta attesta l'osservanza delle prescrizioni produttive disposte dal presente disciplinare e, inoltre, è integrata dalla indicazione sintetica dei genotipi utilizzati, del numero dei capi e della relativa destinazione. I criteri e le metodologie di compilazione, gestione, utilizzazione e circolazione delle dichiarazioni sono disciplinate con direttiva dell'organismo abilitato.

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.

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.

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

Il timbro di cui al punto precedente riproduce il codice di identificazione del macello presso il quale è avvenuta la macellazione ed è impresso sulla cotenna.

Il macellatore è tenuto ad accompagnare ogni singola partita di cosce fresche sulle quali ha apposto il timbro con un esemplare o una copia dalla dichiarazione ottenuta nelle forme previste dal presente disciplinare di produzione.

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

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.

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 denocciate	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

D

ELEMENTI COMPROVANTI L'ORIGINARIETA' DEL PRODOTTO NELLA ZONA GEOGRAFICA

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

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 e aria, è assolutamente legata al diffuso allevamento del suino ulteriormente tipico di una determinata zona geografica, a sua volta caratterizzata da peculiari tecniche di produzione agraria. La stretta connessione tra le zone di approvvigionamento della materia prima e della zona di stagionatura, consentono infatti di sostenere e provare che:

il prosciutto di Modena è sicuramente originario della zona geografica indicata nella scheda C 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;

nel contempo, la stessa materia prima utilizzata per la preparazione del prosciutto di Modena è del pari originaria della zona geografica delimitata nelle forme indicate nella scheda C dove ne viene esclusivamente sviluppata la produzione, e le relative caratteristiche sono dovute essenzialmente all'ambiente, comprensivo dei fattori naturali ed umani.

La denominazione "prosciutto di Modena", in quanto designa un prodotto originario di una determinata zona geografica é caratterizzato dall'apporto essenziale dell'ambiente geografico (insieme di fattori naturali ed umani), è giuridicamente protetta a livello nazionale dalla legge della Repubblica Italiana 12 gennaio 1990 n. 11 "Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto", attualmente in vigore, ed è poi stata riconosciuta come DOP ai sensi del Reg. CEE 2081/92 con Regolamento CE n. 1107 del 12.06.96.

Le considerazioni svolte circa l'originarietà del suino e del prosciutto da esso derivato, sono tutte riproverate da riscontri di carattere giuridico, storico, socio-economico.

Sotto il profilo storico, è attendibile ritenere che la produzione di prosciutti, nella zona tipica abbia le sue radici nell'epoca del bronzo.

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.

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.

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 può quindi presumere che inizi da questo momento la produzione di carne conservata tramite la salagione.

Era, invece, il 150 a.C. quanto 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 allignati ad intervalli nella pianura, è attestata da quanto dirò: la maggior parte dei suini macellati in Italia per i bisogni dell'alimentazione privata e degli eserciti si ricava dalla Pianura Padana".

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".

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 rappresentò la carne per eccellenza nella dieta quotidiana di larghi strati di popolazione. Soprattutto di maiale salato erano costituite le scorte di carne delle famiglie contadine, che non di rado erano tenute a corrispondere al proprietario 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".

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.

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", allorché cita che in Emilia esiste "l'antica specializzazione sull'allevamento dei maiali e nella lavorazione delle carni suine", precisando che

“... Non può star bene una villa senza porci, animali sì utili, e di molta cavata i prosciutti nostrani si tengono tre settimane sotto sale In tre settimane le mezene restano salate, e si possono levar di sale, lavandoli con acqua di fiume”.

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 pedemontana e collinare e 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 saporita ortaglia Le industrie principali sono la manipolazione delle carni porcine, specialmente il rinomato presciutto ...”.

L'importanza del suino e della lavorazione delle sue carni è 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 però, in generale, utili piuttosto modesti. La produzione delle rinomate specialità locali, e specialmente zamponi, mortadelle e cotechini, ecc. è 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 è 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”.

E

METODI DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO

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

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

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

ISOLAMENTO

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

RAFFREDDAMENTO

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

RIFILATURA

La fase di rifilatura consiste nell'asportare grasso e cotenna in modo da conferire al prosciutto la classica forma 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 pregiudizievoli ai fini della successiva lavorazione.

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

SALAGIONE

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

Per la salagione viene utilizzato cloruro di sodio, con esclusione di procedimenti di affumicatura. Mantenuite sempre su un piano orizzontale, le cosce salate vengono sistemate in apposita cella, detta di "primo sale", dove rimangono per un periodo variabile tra i 5 e i 7 giorni ad una temperatura oscillante tra 0 e 4 gradi centigradi e con una umidità relativa che varia tra 80% e 90%.

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

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

RIPOSO

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

LAVAGGIO

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

ASCIUGAMENTO

Dopo averle fatte sgocciolare dall'acqua le cosce entrano nell'essiccatoio a 24/26 gradi centigradi per un periodo che varia tra le 5 e le 10 ore in rapporto alla quantità del prodotto, con una umidità relativa molto alta (caldo umido 85/90%). Raggiunti questi livelli, si interviene con le batterie a freddo e si inizia così la vera fase deumidificante che può durare circa una settimana a seconda dei carichi e delle modalità di impiego delle apparecchiature. La variabilità dei valori è funzionale alle tecniche del trattamento successivo, la stagionatura.

STAGIONATURA

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

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

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

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

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

Durante la stagionatura non avviene quindi alcun procedimento specifico di lavorazione, eccettuata la cosiddetta “sugnature” (o “stuccatura”), operata una o due volte mediante rivestimento in superficie della porzione scoperta del prosciutto, con un impasto composto di sugna o strutto, sale, pepe e derivati di cereali, applicato finemente ed uniformemente mediante massaggio manuale.

Tale preparato e relativa applicazione hanno esclusivamente funzioni tecniche di ammorbidimento della superficie esterna non coperta dalla cotenna e di contemporanea protezione della stessa dagli agenti esterni, senza compromettere la prosecuzione dell’azione osmotica. Per tale ragione, la legislazione italiana non considera la sugna un ingrediente.

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

Essendo la durata del processo tradizionalmente commisurata al peso medio unitario espresso dalla partita, ai fini del presente disciplinare il periodo minimo di lavorazione scade nel corso del quattordicesimo mese dalla salagione; tale scadenza può essere anticipata al dodicesimo mese, a condizione che venga riferita a partite omogenee la cui pezzatura iniziale sia inferiore a 13 chilogrammi.

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, relative all’osservanza dei requisiti previsti dal disciplinare stesso e quindi per l’apposizione del contrassegno.

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

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'exkursus storico, lo stretto e profondo legame tra le produzioni 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 è sviluppato nel Nord-Italia nel periodo neolitico. In particolare è emerso che grazie alla fertilità dei terreni e dalle ampie zone boscate ricche di animali, le popolazioni della valle del Panaro avevano trovato le condizioni favorevoli allo sviluppo ed alla pratica dell'allevamento del bestiame molto prima che in altre zone della stessa regione Emilia Romagna. Inizialmente però, 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 è la produzione di carne suina e bovina, lana, latte e suoi derivati, finalizzati non solo a soddisfare i fabbisogni locali ma anche all'esportazione. Particolare menzione meritano, a tal proposito, gli scavi del Forcello, un insediamento etrusco (V secolo 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; seguendo 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 due o tre anni ed inoltre che proporzionalmente mancavano molti arti posteriori; mancando gli arti posteriori si può 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 750.000 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 è andato riducendo via via la sua importanza con il diffondersi della specializzazione;
- l'allevamento dello stato brado o semi-brado 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 molitara (farinette, crusca e cruschetto) e della brillatura del riso (pula di riso).

Il 1872 può 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 avvale dell'opera dell'Istituto Sperimentale di Zootecnica 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 maggiore 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 po' più ridotto 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 (Suinicoltura 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 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 l'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 convessa 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 e 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 è ottima e molto saporita e sono noti nel commercio i prodotti senesi di salumeria, in particolar modo salsicce, mortadelle e prosciutti, prodotti in notevoli quantità da stabilimenti locali che di preferenza attingono la materia prima dalla montagna senese". Il Mascheroni (Zootecnica Speciale, 1927) afferma che "questa razza è allevata ed ingrassata al bosco, sia durante la buona che la cattiva stagione e solo alla sera fa ritorno al porcile. L'alimentazione si basa sul pascolo di quercia e di leccio la cui produzione in ghianda è variabilissima, integrata con beveroni, farina di castagne, granturco e crusca".
- 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 orecchie 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 semi-brado; 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 popolazioni suine con razze selezionate più produttive, iniziata già alla fine del secolo scorso, fu, soprattutto nei primi decenni, molto lenta e graduale. Ciò non tanto per le difficoltà proprie del settore primario nell'acquistare ed introdurre le novità emergenti, ma per il fatto che pure molto lenta e graduale è stata l'evoluzione dei sistemi di allevamento. Finché brado e semi brado 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 genere 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-LargeWhite. Contemporaneamente, a causa del disboscamento era andato scomparendo il sistema brado e semi brado 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 favorì ed accelerò 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 LargeWhite. Vi è da osservare a questo punto che, nonostante 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 Lombardia, 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, quanto le vacche andavano in asciutta. I suini, allevati per il consumo del siero e del latticello, venivano perciò acquistati verso il mese di marzo al peso di 35-45 Kg. (magroncelli) e venduti dopo la chiusura del caseificio, durante l'inverno, per la lavorazione delle carni, considerato che ancora non esistevano i frigoriferi. Durante i nove-dieci 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 tener 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 LargeWhite e scrofe di razze locali continuò per alcuni anni anche dopo l'ultima guerra mondiale. Già da tempo però le razze autoctone, a seguito di ripetuti incroci, al fine di ottenere animali più adatti al caseificio, avevano finito per perdere la loro importanza fin ad essere costituite da una popolazione avente le caratteristiche proprie del LargeWhite.

Soggetti "fumati" (LargeWhite per Romagnola) provenienti dal mercato di Cesena e soggetti "grigi" o "tramacchiati" provenienti dalla Toscana (LargeWhite per 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 a 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. Incrementata la produzione lattiera, si potenziano i caseifici e si estende l'ingrasso suino; però 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, che 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 LargeWhite 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 dell'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 costituiti da poche unità, condizione irrinunciabile per combattere le pericolose malattie neonatali, si passò, 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 trovò 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 nel 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. Però 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 è ugualmente antichissima.

PREMESSA

Vi è 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 è vero che la caratterizzazione produttiva di natura zootecnica è strettamente funzionale ai requisiti del prodotto a denominazione di origine, tanto da assumere tratti distintivi esclusivi e peculiari con riferimento all'area geografica, è altrettanto vero che il riconoscimento di questa peculiarità – che definisce 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” è 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 è stata riconosciuta formalmente a livello comunitario attraverso la legislazione concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. Il Reg. (CEE) n. 3220 del 13/11/84 costituisce l'ultimo aggiornamento introdotto dalla Commissione sulla materia. Entrato in vigore a partire dal primo gennaio 1989 tale dispositivo introduce metodi di misura oggettivi per la valutazione della percentuale di carne magra contenuta nelle carcasse, suddividendola 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 è 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 Kg., le cui carni sono destinate alla trasformazione.

Conseguentemente, con Decisione della Commissione del 21/12/1988, si è autorizzata la distinzione delle carcasse in “leggero” (peso morto < a 120 Kg.) e “pesanti” (peso morto > a 120 Kg.), con la derivante applicazione di due formule nettamente diverse nella valutazione commerciale.

Sul piano attuativo nazionale, poi, è noto che il competente dicastero ha elaborato un piano per dare attuazione all'art. 3 comma 4, del citato Reg. (CEE) 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 così 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 è tratta unicamente dal cosiddetto suino pesante;
- la Comunità ha riconosciuto attraverso la decisione del 21/12/1988 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 dell'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, Canossa (già Ciano d'Enza), Viano, Castelnuovo Monti. Tale zona è favorita da eccezionali condizioni ecologiche, climatiche e ambientali. In particolare le condizioni micro-climatiche 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 insistono nella zona gli stabilimenti di produzione sono orientati trasversalmente al flusso dell'aria e sono dotati di grandi e numerose finestre, affinché l'areazione possa dare il suo decisivo contributo ai processi enzimatici e di trasformazione biochimica del prodotto che caratterizza 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 però averne né il profumo né la fragranza né la dolcezza caratteristica.

La zona a "monte" della zona tipica di produzione del prosciutto di Modena è caratterizzata dall'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 è stato casuale e nemmeno conseguente a disposizioni di legge ma piuttosto l'espressione dello stretto rapporto che si instaura fra 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.

G

STRUTTURA DI CONTROLLO

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo Istituto Parma Qualità con sede in Via Roma n. 82/c, 43013 Langhirano (Parma), tel. 0521 864077, fax. 0521 864645.

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

H

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

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

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

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

Inoltre, come peraltro previsto dal presente disciplinare, la norma nazionale di protezione prevede l’apposizione – preliminare rispetto all’apposizione del contrassegno – di tutta una serie di timbri, segni e sigilli (non meno di tre e non più di quattro), il cui riscontro è funzionale ed indispensabile per attestare la rispondenza del prodotto – anche in corso di lavorazione – ai requisiti ed agli adempimenti che risultano obbligatori per i diversi soggetti produttivi, interagenti nel sistema di filiera che forma “il circuito della produzione tutelata”. Data la sostanziale coincidenza della zona di approvvigionamento della materia prima (riconoscimento e codifica degli allevatori e macellatori effettuato in modo univoco dai quattro Consorzi di tutela oggi esistenti in Italia), le verifiche e le ispezioni effettuate contemporaneamente ed in modo incrociato da parte dei Consorzi di Parma, San Daniele, Modena e Veneto-Berico-Euganeo, rendono oltremodo efficace la funzione di controllo, fino alla fase della macellazione.

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

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

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

- a) Timbro indelebile apposto dall’allevatore entro il trentesimo giorno dalla nascita;
- b) Timbro apposto dall’allevatore quando il suino viene trasferito ad altro allevamento. (L’apposizione di tale timbro può essere surrogata dalla indicazione del codice d’origine sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell’ambito delle registrazioni e delle verifiche incrociate operate dalla struttura di controllo.)
- c) timbro indelebile impresso a fuoco apposto dal macellatore;
- d) il sigillo (o timbro a fuoco) apposto dal produttore prima della salagione, riprodotto il mese e l’anno d’inizio della lavorazione.

Il contrassegno comprende come parte integrante il numero di codice di identificazione del produttore.

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

Il contrassegno, il timbro e il sigillo sono approvati, anche ai fini del presente disciplinare, dalla autorità nazionale di controllo.

Inoltre ai fini del presente disciplinare:

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

- “prosciutto di Modena” seguita da “denominazione di origine protetta”;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o del venditore;
- la sede dello stabilimento di produzione;

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 protetta”;
- 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;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- la dicitura di identificazione del lotto.

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

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

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

Qualora il Prosciutto di Modena venga utilizzato quale ingrediente di un altro prodotto alimentare deve essere menzionato secondo la normativa vigente al momento.

Il contrassegno può essere ridotto sull'etichettatura del prosciutto di Modena, a condizione che il relativo contesto grafico e di presentazione sia stato preventivamente approvato dall'organismo abilitato, dietro formale richiesta degli interessati.

L'uso del contrassegno è comunque riservato all'organismo abilitato, che può utilizzarlo come proprio segno distintivo e autorizzarne l'uso per iniziative volte alla valorizzazione del prosciutto di Modena.

