

**PROSCIUTTO DI PARMA,  
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE,  
CRUDO DI CUNEO E  
PROSCIUTTO VENETO – BERICO EUGANEO:  
QUATTRO DOP A CONFRONTO**

Mantova, 4 dicembre 2015

Davide Mondin



Denominazione di origine protetta



Indicazione geografica protetta

# Denominazione d'origine

Espressione generalmente composta da:

- uno o più termini indicanti le **caratteristiche merceologiche** del prodotto ("denominazione": es. "**PECORINO** toscano", "**PROSCIUTTO** di Parma", "**MOZZARELLA DI BUFALA** campana", ecc.)
- uno o più termini indicanti un **territorio** a cui tale prodotto è legato ("origine": es. "Pecorino **TOSCANO**", "Prosciutto **DI PARMA**", ecc.)



Il legame "prodotto – territorio" consiste nel fatto che:

**Tutte le fasi della filiera** del prodotto (dal venire in essere della materia prima fino alla realizzazione del prodotto finito) avvengono nell'ambito di tale area geografica



Il **complesso di qualità** che caratterizzano il prodotto è dovuto essenzialmente o esclusivamente a tale area, la quale a sua volta è il risultato della combinazione di fattori umani e naturali

# Indicazione geografica

Espressione generalmente composta da:

- uno o più termini che indicano le **caratteristiche merceologiche** del prodotto (“indicazione”: es. “**BRESAOLA** della Valtellina”, “**MORTADELLA** Bologna”, ecc.)
- uno o più termini indicano un **territorio** a cui tale prodotto è legato (“geografica”: es. “Bresaola **DELLA VALTELLINA**”, “Mortadella **Bologna**”, ecc.)



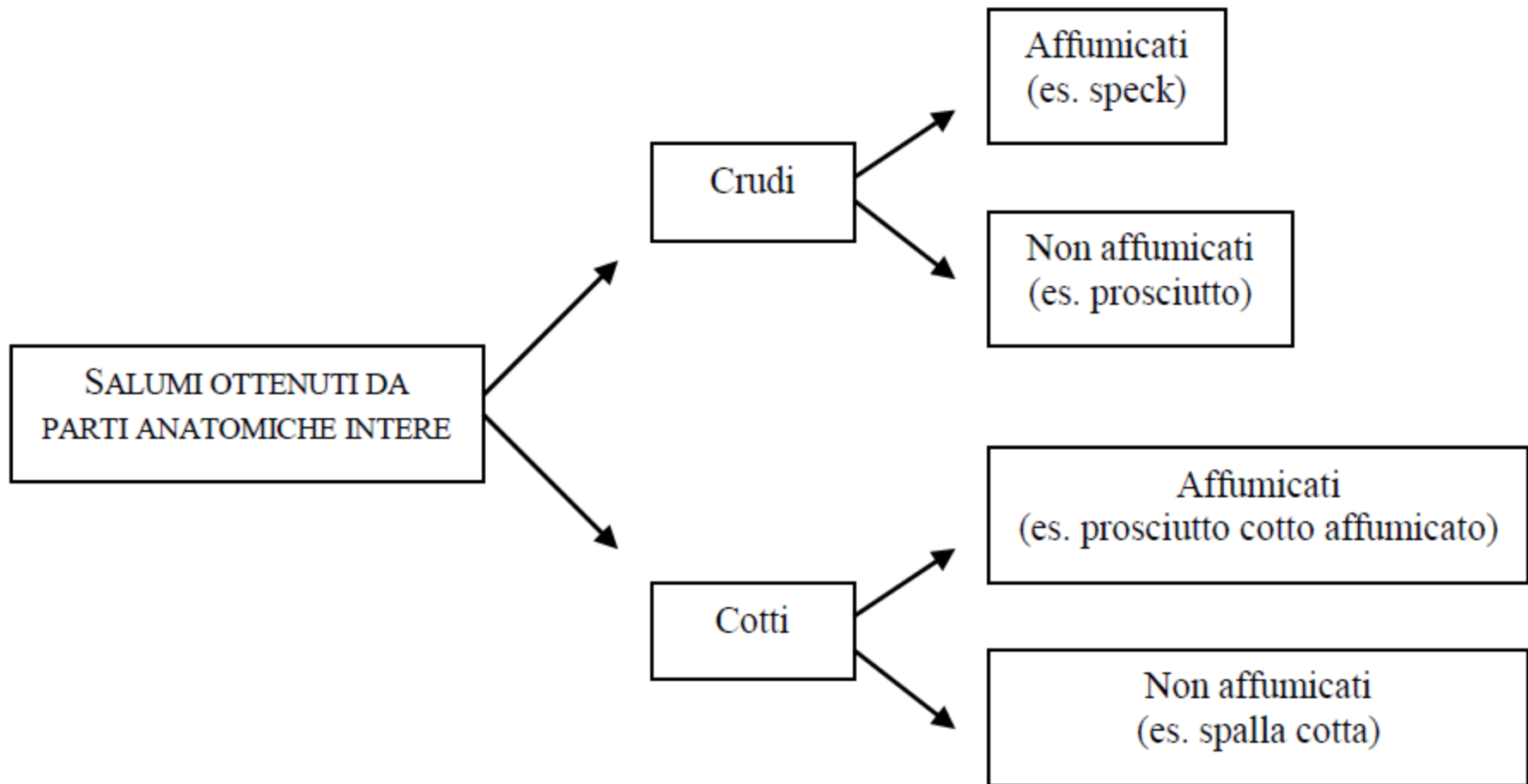
Il legame “prodotto – territorio” consiste nel fatto che:

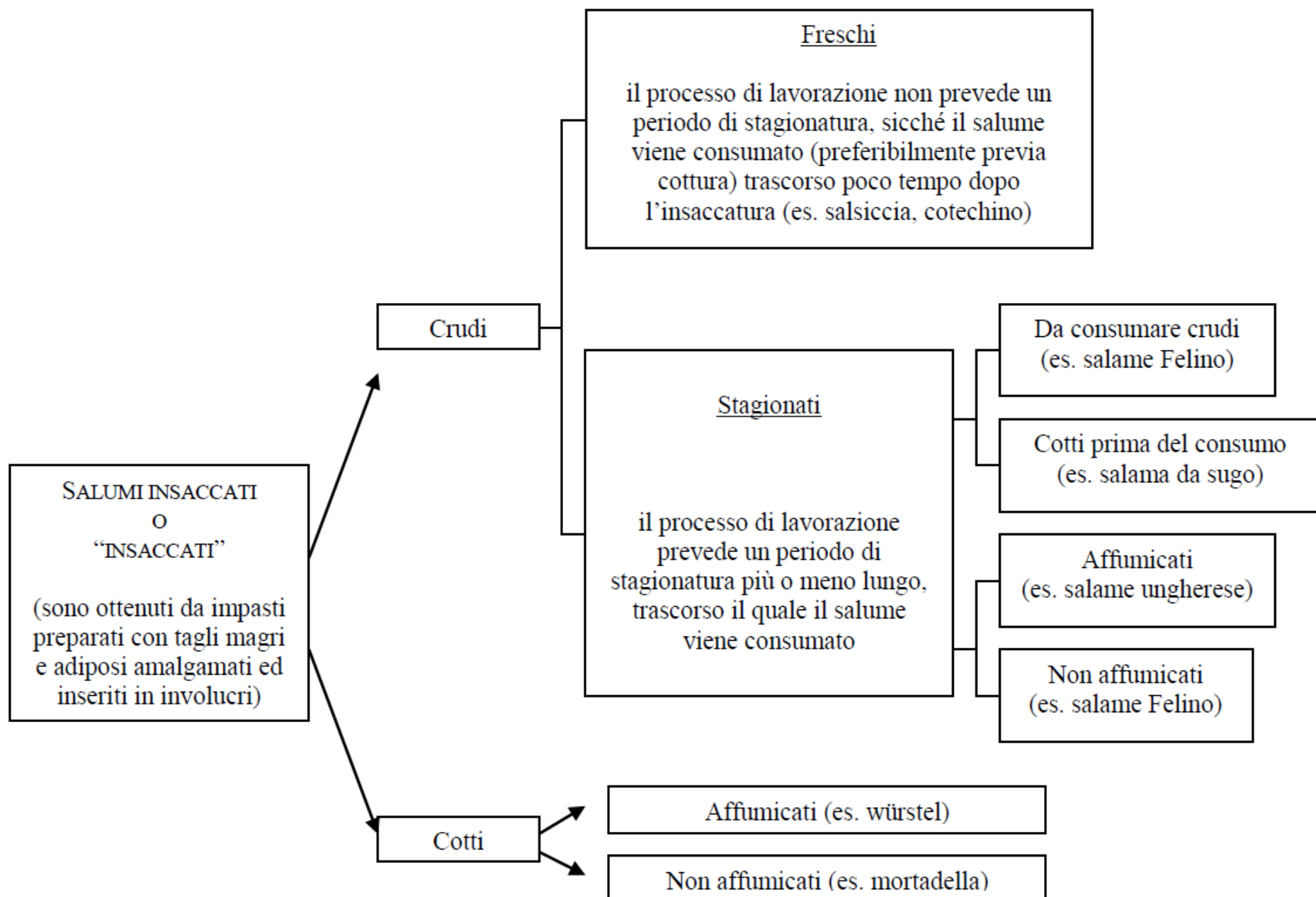
**Una o più fasi della filiera**  
del prodotto (dal venire in essere  
della materia prima fino alla  
realizzazione del prodotto finito)  
avvengono nell’ambito di tale area  
geografica (**quindi non  
necessariamente tutte**)

**Una determinata qualità, la  
reputazione o altre  
caratteristiche** del prodotto  
sono dovute essenzialmente  
al fatto che provenga da  
tale area (**quindi non “il  
complesso di qualità”**)

# SALUME

Prodotto ottenuto conservando carne attraverso l'uso del sale, eventualmente associato ad aromi, spezie e fumi, con fermentazione e perdita d'acqua (disidratazione) determinate da particolari condizioni ambientali





# Prosciutto di Parma d.o.p.





# Area di provenienza di nascita, allevamento e macellazione dei suini dalle cui cosce si ricava il Prosciutto di Parma d.o.p.

Emilia Romagna

Veneto

Lombardia

Piemonte

Molise

Umbria

Toscana

Marche

Abruzzo

Lazio



# Area di lavorazione delle cosce da cui si ricava il Prosciutto di Parma d.o.p.

Territorio della provincia di Parma posto a Sud della via Emilia distanza da questa non inferiore a 5 chilometri fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad Ovest dal corso del torrente Stirone



# Materia prima

Cosce ricavate da suini:

- in purezza o derivati, appartenenti alle razze tradizionali di base Large White e Landrace (così come migliorate dal Libro genealogico italiano), Duroc (così come migliorata dal Libro genealogico italiano) e ad altre razze, meticci ed ibridi, purché provenienti da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro genealogico italiano per la produzione del suino pesante (esclusi comunque gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland)
- macellati da 24-120 ore all'età di almeno 9 mesi
- in grado di raggiungere il peso medio per partita (peso vivo) di Kg. 160 (più o meno 10%)

Non sono utilizzabili cosce congelate oppure ottenute da verri o scrofe

Peso delle cosce dopo la rifilatura



Preferibilmente 12 - 14 kg e comunque non meno di 10 kg

Peso delle cosce al termine della stagionatura



Normalmente 8-10 kg, comunque non meno di 7 kg

Durata della stagionatura



Almeno 12 mesi

Colore al taglio



Uniforme, rosa-rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse

Aroma e sapore al taglio



Sapore delicato, dolce, e poco salato; aroma fragrante e caratteristico

# Prosciutto di San Daniele d.o.p.



# Area di provenienza di nascita, allevamento e macellazione dei suini dalle cui cosce si ricava il Prosciutto di San Daniele d.o.p.

Friuli – Venezia Giulia

Veneto

Lombardia

Emilia Romagna

Piemonte

Umbria

Toscana

Marche

Abruzzo

Lazio



# Area di lavorazione delle cosce da cui si ricava il Prosciutto di San Daniele d.o.p.

Comune di San Daniele del Friuli  
(Udine)



# Materia prima

Cosce ricavate da suini:

- in purezza o derivati, appartenenti alle razze tradizionali di base Large White e Landrace (così come migliorate dal Libro genealogico italiano), Duroc (così come migliorata dal Libro genealogico italiano) e ad altre razze, meticci ed ibridi, purché provenienti da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro genealogico italiano per la produzione del suino pesante (esclusi comunque gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland)
- macellati da 24-120 ore all'età di almeno 9 mesi
- in grado di raggiungere il peso medio per partita (peso vivo) di Kg. 160 (più o meno 10%)

Non sono utilizzabili cosce congelate oppure ottenute da verri o scrofe



Durata della stagionatura



12 mesi dalla salagione

11 mesi per prosciutti appartenenti a partite omogenee derivanti da cosce fresche di peso medio inferiore a 12,5 kg)

Peso delle cosce al termine della stagionatura



Normalmente 8-10 kg (comunque non inferiore a 7,5 kg)

Colore al taglio



Rosato e rosso, con qualche nervatura

Grasso interno



Perfettamente bianco, in giusta proporzione con la parte magra

Aroma e sapore al taglio



Delicatamente dolce, con un retrogusto più marcato

# Prosciutto Veneto Berico-Euganeo d.o.p.



# Area di provenienza di nascita, allevamento e macellazione dei suini dalle cui cosce si ricava il Prosciutto Veneto – Berico Eugane d.o.p.

Veneto  
Lombardia  
Emilia Romagna  
Umbria  
Lazio



# Area di lavorazione delle cosce da cui si ricava il Prosciutto Veneto – Berico Euganeo d.o.p.

Comuni di:

- Montagnana
- Saletto
- Ospedaletto Euganeo Este
- Noventa Vicentina
- Sossano
- Sarego
- Lonigo
- Alonte
- Orgiano
- Pressana
- Roveredo di Gua'
- Pojana Maggiore
- Barbarano
- Villaga



# Materia prima

Cosce ricavate da suini:

- in purezza o derivati, appartenenti alle razze tradizionali di base Large White e Landrace (così come migliorate dal Libro genealogico italiano), Duroc (così come migliorata dal Libro genealogico italiano) e ad altre razze, meticci ed ibridi, purché provenienti da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro genealogico italiano per la produzione del suino pesante (esclusi comunque gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland)
- macellati da 24-120 ore all'età di almeno 9 mesi
- in grado di raggiungere il peso medio per partita (peso vivo) di Kg. 160 (più o meno 10%)

Non sono utilizzabili cosce congelate oppure ottenute da verri o scrofe

Durata della stagionatura



Almeno 10 mesi per i prosciutti di peso finale tra 7-8,5 kg  
Almeno 12 mesi per i prosciutti di peso finale superiore a 8,5 kg

Peso delle cosce al termine della stagionatura



Normalmente 8-11 kg circa  
Almeno 7 kg per i prosciutti destinati alla disossatura

Colore al taglio



Rosa tendente al rosso con le parti grasse perfettamente bianche

Aroma e sapore al taglio



Delicato, dolce, fragrante

# Crudo di Cuneo d.o.p.



# Comprensorio di produzione del Crudo di Cuneo d.o.p.

● Tutta la Provincia

▲ Alcuni Comuni della Provincia di Torino





# Materia prima

Cosce ricavate da suini:

- allevati in purezza o d'incrocio, ibridi, comunque non manipolati geneticamente, di razza tradizionali quali Large White, Landrace e Duroc iscritte al Libro Genealogico Italiano o a Libri Genealogici Esteri riconosciuti dal Libro Genealogico Italiano e che presentano finalità compatibili con il Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante
- macellati da 24-120 ore all'età di almeno 8 mesi
- in grado di raggiungere il peso medio per partita (peso vivo) di Kg. 156 (più o meno 10%)

Non sono utilizzabili cosce congelate oppure ottenute da verri o scrofe

Durata della stagionatura



Almeno 10 mesi

Peso delle cosce al termine della stagionatura



7-10 kg

Colore al taglio



Rosso uniforme

Consistenza della parte magra esterna e di quella interna



Morbida, compatta non flaccida

Grasso esterno visibile (grasso di copertura)



Di colore bianco tendente al giallo, compatto non untuoso

Aroma e sapore al taglio



Fragrante, stagionato, dolce

Grasso interno



Di colore bianco, presente in piccola quantità fra i principali fasci muscolari