

INFORMAZIONI SUL PROSCIUTTO DI MODENA DOP

RIFERIMENTI NORMATIVI

La denominazione di origine "Prosciutto di Modena" ha ottenuto la protezione a livello nazionale con la Legge n. 11 del 12 gennaio 1990: "Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto" e dal Reg. Cee 1107/96.

La normativa interna è oggi superata da quella comunitaria; con il regolamento CEE 2081/92 poi sostituito dal 1151/2012 il Prosciutto di Modena ha ottenuto il riconoscimento della DOP (denominazione di origine protetta). Tale sigla identifica e protegge da frodi ed imitazioni i prodotti la cui produzione e trasformazione hanno luogo in un'area geografica ben delimitata e determinata.

Con D.M. n. 60058 del 4 gennaio 2006, successivamente prorogato, il Consorzio del Prosciutto di Modena ha ottenuto il c.d. "riconoscimento erga omnes" che gli attribuisce l'incarico di svolgere l'attività di vigilanza sul mercato, relativamente alle corrette modalità di vendita e commercializzazione del prodotto, di cui all'art. 14, comma 15 della legge 21/12/1999 n. 526.

Con la dizione di **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** si designano i prodotti collegati in modo univoco alla zona geografica di cui portano il nome e caratterizzati da due specifiche condizioni:

- la produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono avvenire, salvo alcune eccezioni, nell'ambito della regione delimitata di cui il prodotto porta il nome;
- la qualità o le caratteristiche del prodotto devono potersi ricondurre essenzialmente o in via esclusiva, all'ambiente geografico del luogo di origine, intendendosi con tale definizione i fattori naturali ed umani, quali il clima, la qualità del suolo e le conoscenze tecniche locali (il prosciutto di Modena, ad esempio, ha superato tale verifica in quanto la sua produzione risente del clima tipicamente ventilato della zona in cui può essere prodotto e conta su una vecchia esperienza locale in termini di tecnica di produzione).

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del prosciutto di Modena corrisponde alla fascia collinare ed alle valli che si sviluppano attorno al bacino oro-idrografico del fiume Panaro e che partendo dalla fascia pedemontana non supera i 900 metri di altitudine e comprende anche territori delle province di Bologna e Reggio Emilia. Le fasi di lavorazione del prosciutto, dalla salagione alla stagionatura completa hanno luogo nella zona tipica sopra indicata.

La concentrazione degli stabilimenti di produzione di Prosciutto di Modena in una zona ben delimitata non è affatto casuale. Intanto si tratta di una produzione che ha le proprie radici nella storia: ritrovamenti effettuati e bibliografie autorevoli fanno risalire la lavorazione del prosciutto in queste zone già al tempo degli etruschi. Da sempre esiste infatti una forte connessione tra ambiente naturale, favorevole all'allevamento, e sistema agro-industriale, capace di trasformare le produzioni agricole.

PROCESSO PRODUTTIVO

Il prosciutto di Modena per essere tale e potersi fregiare del marchio deve essere prodotto seguendo le regole del disciplinare di produzione depositato presso la Comunità Europea. In tale disciplinare sono dettagliatamente indicati i requisiti della materia prima, le zone di approvvigionamento e di lavorazione, le tecniche produttive ed i controlli finalizzati a certificare la produzione ed autorizzare l'apposizione del marchio di tutela a fine stagionatura.

➤ La materia prima

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 concernenti le razze, l'alimentazione e l'allevamento dei suini destinati alla produzione tutelata.

I suini devono essere di razza bianca pregiata, nati nelle regioni di cui sopra, macellati in ottimo stato sanitario e dissanguati secondo le migliori tecniche di produzione, non prima del nono mese di nascita. Il peso medio delle partite di suini che vengono utilizzati è circa di 160 Kg. (peso vivo). La coscia fresca deve avere per base ossea il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa tarsiche, e deve essere di peso sufficiente a far conseguire un peso, a fine stagionatura, non inferiore ai 7 Kg. Generalmente vengono usate cosce fresche che pesano circa 13-14 kg. e il peso del prosciutto a stagionatura ultimata è intorno agli 9-10 Kg.

L'esigenza di dover disporre di cosce fresche con determinati requisiti, ha comportato, un'autentica integrazione di filiera. I suini le cui cosce fresche verranno destinate alla produzione del prosciutto di Modena, come per altro vale per gli altri prosciutti tutelati, vengono sottoposti a timbratura (tatuaggio della coscia) entro i primi 30 giorni della nascita; tutti i passaggi successivi, compresa la macellazione, vengono attestati tramite ulteriori marchi identificativi e apposite certificazioni. Gli operatori della filiera produttiva sono tutti riconosciuti ed abilitati dall'organismo di controllo della produzione.

➤ Le tecniche di lavorazione

La lavorazione del prosciutto di Modena prevede diverse fasi:

- ♦ la rifilatura del grasso in eccesso e della cotenna al fine di conferire al prosciutto la classica forma tondeggianti a pera, effettuata in parte dal macellatore e in parte dal prosciuttificio a seconda delle esigenze;
- ♦ la salagione della coscia fresca: si compone di due momenti il cosiddetto primo sale, cioè la prima salagione, il massaggio e una breve refrigerazione e il secondo sale cioè la seconda fase di salagione e refrigerazione dopo la pulizia dal primo sale ed un ulteriore massaggio. Per la salagione viene utilizzato cloruro di sodio;
- ♦ il riposo della coscia salata a temperature tra i 2 e i 5 gradi; durante questa fase, che dura almeno 60 giorni, il sale penetra all'interno della massa muscolare distribuendosi in modo uniforme;
- ♦ il lavaggio definitivo della coscia;
- ♦ l'asciugamento prima tramite sgocciolatura ed essiccatoio poi con le batterie a freddo;
- ♦ infine la stagionatura preceduta dalla pre stagionatura, che consiste nel rinvenimento-acclimatamento delle carni a temperature tra i 10 e i 20 gradi con umidità in progressiva riduzione; la stagionatura, durante la quale i prosciutti vengono conservati in appositi ambienti ben areati e con condizioni di umidità e temperatura naturali, ha una durata che varia a seconda della pezzatura dei prosciutti. Nel corso della stagionatura viene effettuata la cosiddetta "sugnatura" o stuccatura che consiste nel rivestimento della porzione scoperta del prosciutto con un impasto composto di sugna o strutto, sale, pepe e derivati di cereali, tale preparato ha solo funzioni tecniche di protezione e non costituisce un ingrediente del prodotto.

Il periodo di stagionatura complessivo, previsto dal disciplinare di produzione, è di almeno 14 mesi (può subire piccole variazioni in base alla pezzatura dei prosciutti); generalmente viste le caratteristiche attuali della materia prima i prosciutti vengono stagionati almeno 14 –16 mesi.

➤ Il controllo di produzione

In base alla vigente normativa l'attività di controllo sulla produzione, che si articola in una serie di verifiche sistematiche che iniziano dall'allevamento e continuano in tutte le fasi di lavorazione per concludersi con l'autorizzazione all'apposizione del marchio, deve essere svolta da un organismo di controllo e certificazione esterno al Consorzio appositamente autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole.

La vigilanza sulla commercializzazione del Prosciutto di Modena DOP spetta al competente Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali; essa, viene svolta in collaborazione con il Consorzio del Prosciutto di Modena, riconosciuto con D.M. del 4/1/2006, con il supporto dell'ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

➤ Il marchio di tutela

Il disciplinare di produzione del prosciutto di Modena prevede l'apposizione di una serie di timbri e sigilli, funzionali allo svolgimento dell'attività di controllo ed indispensabili per ottenere a fine stagionatura, l'apposizione del marchio di tutela.

In particolare vengono apposti i seguenti timbri e segni distintivi:

- “tatuaggio” sulla coscia del suinetto da parte dell'allevatore per garantirne la provenienza e l'età;
- timbro sulla coscia fresca da parte del macellatore per dare riscontro delle garanzie di cui sopra e delle corrette tecniche di macellazione;
- marchio indelebile chiamato sigillo sulla coscia fresca da parte del prosciuttificio al momento dell'entrata nello stabilimento, riportante la data di inizio della lavorazione ed attestante la selezione effettuata;
- marchio a fuoco al termine della stagionatura che contraddistingue il prosciutto di Modena, parte integrante di tale marchio è il numero assegnato ad ogni azienda produttrice al fine di favorirne la rintracciabilità.

Il marchio apposto sul prosciutto di Modena rappresenta una garanzia per il consumatore in termini di provenienza delle carni e di procedimenti di lavorazione eseguiti secondo rigorosi disciplinari, in tal senso il marchio perde il proprio connotato commerciale per acquisire una natura certificativa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E NUTRIZIONALI

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

- forma a pera, con esclusione del piedino ottenuta con l'eliminazione dell'eccesso di grasso mediante rifilatura e asportazione di parte delle cotenne e del grasso di copertura;
- peso minimo mai inferiore a 7 Kg., di norma ricompreso fra gli 8 e i 10 Kg.;
- colore rosso vivo del taglio;
- sapore sapido ma non salato;
- aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago;
- consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza.

La percentuale di umidità contenuta nel prodotto stagionato è mediamente del 50-55%.

La percentuale di sale è all'incirca del 4,5-5,5% in media.

La percentuale di proteine contenute nel prosciutto di Modena è circa del 26-27%, tale caratteristica rende il prodotto particolarmente adatto nelle diete a sfondo iperproteico, pur essendo estremamente digeribile; inoltre il prosciutto di Modena per il suo contenuto minerale e vitaminico, ed il suo limitato contenuto di colesterolo inferiore ad altri tipi di carni, quali quelle bovine e di pollo, è un alimento ideale nelle diete ipolipidiche se viene asportato il grasso, se considerato in toto rappresenta un alimento più che bilanciato nell'apporto di grassi e proteine.

NOTIZIE SUL CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI MODENA

Attualmente il Consorzio del Prosciutto di Modena conta 10 aziende di lavorazione (prosciuttifici) consorziate, che producono mediamente 75.000 prosciutti a denominazione di origine tutelata.

La produzione di prosciutto stagionato "Modena" avviene in prosciuttifici di diverse dimensioni, per lo più contenute, ma con identiche modalità.

L'obiettivo del Consorzio del Prosciutto di Modena è quello di migliorare e, comunque, conservare la qualità, la fama e le caratteristiche di lavorazione tradizionale del prosciutto.

Il Consorzio, animato da univocità d'intenti miranti ad una diffusione del prodotto in Italia ed all'estero, compie una vasta opera di controllo e di autoregolamentazione al fine di salvaguardare i requisiti qualitativi, salutistici, organolettici ed igienico-sanitari del prosciutto di Modena. La ricerca costante della qualità viene vista come strategia premiante anche in termini economici, in quanto capace di schiudere nuovi mercati.

L'attività del Consorzio è finalizzata in linea generale alla tutela, promozione e valorizzazione del prosciutto di Modena, ed in particolare al mantenimento ed alla salvaguardia delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto per fornire al consumatore le garanzie di salubrità e genuinità richieste ad un prodotto tipico.