TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE "PROSCIUTTO DI PARMA"

Art. 2

Zona tipica di produzione e stagionatura

La zona tipica di produzione comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a cinque 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. Il periodo di stagionatura decorre dalla salagione e non deve essere inferiore ai dieci mesi per i prosciutti tra i sette e i nove chilogrammi di peso ed ai dodici mesi per quelli di peso eccedente i nove chilogrammi. I pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno di cui al precedente articolo 1.

Versione in vigore dal 20 giugno 1990, tuttora in vigore · versione 0

RIFERIMENTI NORMATIVI

Atto	Tutela della denominazione di origine "Prosciutto di Parma"
Estremi	Legge 13 febbraio 1990, n. 26
Capo	I — Denominazione di origine, zona di produzione e caratteristiche merceologiche
Pubblicazione	Gazzetta Ufficiale del 20 febbraio 1990

Fonte del testo: dati aperti ufficiali, licenza CC BY 4.0
Fonti e licenze su iuspedia.it/fonti-e-metodologia. Il testo non ha carattere di ufficialità: fa fede quello pubblicato nella Gazzetta Ufficiale.

Documento generato da Iuspedia.it il 25 novembre 2026
https://www.iuspedia.it/tutela-della-denominazione-di-origine-prosciutto-di-parma/art-2-zona-tipica-di-produzione-e-stagionatura

Inquadra il QR code per aprire la pagina su Iuspedia.it