TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE "PROSCIUTTO DI PARMA"

Art. 5

Divieto di conservazione e tipicità delle fasi di produzione

Le cosce dei suini impiegati per la produzione del prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione, e devono essere muniti di un timbro indelebile impresso a cura del macellatore. All'atto della salagione sulle cosce fresche deve essere apposto un sigillo attestante la data di inizio della lavorazione. Le fasi di produzione devono essere effettuate, dalla salagione alla fine della stagionatura, nella zona tipica di cui al precedente articolo 2.

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	II — Produzione e vendita
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 29 novembre 2026
https://www.iuspedia.it/tutela-della-denominazione-di-origine-prosciutto-di-parma/art-5-divieto-di-conservazione-e-tipicita-delle-fasi-di-produzione

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