



UNC
CONSUMATORI.IT

Stagionatura prosciutto di Parma

15 Luglio 2013

Si può sapere da quanto tempo è stato stagionato il prosciutto di Parma?

Del prosciutto di Parma si può sapere quanto tempo è stato stagionato se il consumatore chiede al negoziante di verificare il "CPP". La sigla sta per "Consorzio prosciutto di Parma" ed è un sigillo metallico che accompagna tutti i prosciutti di Parma messi in commercio dal 1996, riportando il mese e l'anno di inizio della stagionatura. Come è noto, una lunga stagionatura migliora la qualità e le caratteristiche del prosciutto, che è più saporito e meno umido. Per combattere le imitazioni e dare ulteriori garanzie di trasparenza sull'origine del prodotto, nel prosciutto di Parma ci sono altri tre marchi: un tatuaggio indelebile posto dall'allevatore su entrambe le cosce del suino, con il proprio codice di identificazione e la data di nascita dell'animale; un timbro a fuoco del macello con la sigla "PP" e il codice di identificazione; infine, il già noto timbro "Parma" dentro una corona a cinque punte, ovvero quella del Consorzio, accompagnato dalla sigla di identificazione dell'azienda ove il prosciutto è stato lavorato.

(Unione Nazionale Consumatori)