

2012 年第 137 号

质检总局关于批准对帕尔玛火腿（Prosciutto di Parma）实施地理标志产品保护的公告

根据 2005 年 9 月 5 日签署的《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与欧洲委员会贸易总司关于地理标志的谅解备忘录》，经欧盟委员会推荐，由意大利帕尔玛火腿生产商会提出的帕尔玛火腿在中华人民共和国境内注册地理标志保护产品的申请，经国家质检总局参照《地理标志产品保护规定》组织专家技术审查合格，现批准自即日起在中华人民共和国境内对帕尔玛火腿（Prosciutto di Parma）实施地理标志产品保护。

附件：帕尔玛火腿（Prosciutto di Parma）质量技术要求

质检总局

2012 年 9 月 18 日

附件

帕尔玛火腿（Prosciutto di Parma）质量技术要求

一、名称

帕尔玛火腿（Prosciutto di Parma）。

二、产地

产品加工区为意大利 Emilia-Romagna 地区，Parma 省 5 公里范围内，南至 Via Emilia，海拔低于 900 米，东至 Enza 河，西到 Stirone 河。

产品原材料区域为意大利 Emilia-Romagna 行政区，Veneto，Lombardy 行政区，Piedmont 行政区，Molise 行政区，Umbria 行政区，Tuscany 行政区，Marche 行政区，Abruzzi 行政区和 Lazio 行政区。

三、产品描述

1. 风干生火腿。
2. 猪皮上加盖有火印章。
3. 外形浑圆：修割掉可能影响产品形象的末端部分（足部）和任何外部缺陷，修割后的腿肉距离股骨头不超过 6 厘米。
4. 重量：一般为 8 至 10 公斤，不得少于 7 公斤。
5. 切片时的颜色：玫瑰色到红色，散落分布着纯白色脂肪。
6. 风味：肉质细腻香甜、微咸、具有独特的香气。
7. 符合各个分析参数（含水量、盐度和蛋白分解）。
8. 在盖上火印章后，帕尔玛火腿可以整只或去骨出售，也可以不同形式包装出售，如不同重量和形状的火腿块或切片。
9. 安全及其他质量技术要求：在中华人民共和国境内的该产品安全及其他质量技术要求必须符合中华人民共和国国家相关规定。

四、自然因素和人文因素

原材料的生产方面，对猪品种、饲养方式和繁殖标准三方面都有着特殊的要求。获得承认和认证的饲养场、屠宰

场和制作场都要遵守专门的监测要求，其中包括监测程序和确认、承认和认证方法。

获得承认的饲养场会在每头猪出生后的 30 天内，在其后腿上加盖一个包含识别码的永久性印章。此外还会为每头被送往屠宰厂的猪发放证书，以证明符合饲养阶段的规章。

根据监管机构的要求，屠宰场在检查合规情况后，需要在附有饲养场证书的指定用来制作帕尔玛火腿的新鲜猪后腿上加盖一个容易辨认的永久性印章，该印章包含该屠宰场的识别码。屠宰场必须给每批盖有上述印章的新鲜猪后腿附上前文提及的饲养场证书的副本。

只有由获得承认的屠宰场屠宰的、带有永久性印章的、而且附有所需文件的新鲜猪后腿才能用于制作帕尔马火腿。为了保证这一点，监管机构的官员会对印章和文件进行检查。

制作场在腌制开始前给新鲜猪后腿加上金属箍环，这样才能保证标记永远清晰可辨，箍环上印有制作的起始时间（年份和月份）。

腌制完成后，监管机构的工作人员会检查产品是否合格，并监督对合格产品加盖火印章（5 角皇冠的形状，下印“PARMA”），印章上包含制作场的字母识别码。

因此成品上印有：饲养场加盖的印章、屠宰场加盖的永久性印章、制作场安装的表明制作起始时间的金属箍环，以及在最后腌制阶段加盖的加工场所的火印章。

五、生产方法

1. 原材料。制作帕尔玛火腿只能选用根据意大利家畜血统书改进过的纯种或杂交的传统品种大白猪和长白猪，根据意大利家畜血统书改进过的杜洛克猪，或其它品种的猪。前提是符合意大利家畜血统书对生产 9 个月以上、重约 160 公斤（允许有 10% 的浮动空间）重型猪的专门要求，而且猪的喂食饲养也要符合专门的规定。

用来制作帕尔玛火腿的原材料（新鲜猪后腿）具有以下特征：

(1) 脂肪的一致性：分别抽取猪后腿皮下脂肪的内脂肪层和外脂肪层，测量其中的碘和/或亚油酸含量。要求每个样本中碘含量不超过 70，亚油酸的含量不超过 15%。

(2) 脂肪层厚度：从股骨顶端垂直测量修割后的新鲜猪后腿的外脂肪覆盖层厚度，如果是 7 至 9 公斤的新鲜猪后腿，厚度必须为 20 毫米左右，包括猪皮在内最低不能低于 15 毫米。如果是 9 公斤以上的猪后腿，厚度必须为 30 毫米左右，包括猪皮在内最低不能低于 20 毫米。顶级帕尔玛火腿的猪皮不能与下面的肌肉纤维层分离。

(3) 新鲜的猪后腿的理想重量是 12 至 14 公斤，不能低于 10 公斤。

(4) 新鲜猪后腿除冷藏外不允许采用包括冷冻在内的任何防腐处理。冷藏是指在猪后腿的储存和运输过程中温度要保持在 1 到 4 摄氏度之间。不能使用屠宰后不到 24 小时或超过 120 小时的猪的后腿。

2. 从屠宰场出来的新鲜猪后腿要经过不少于 12 个月的专门处理，这个过程中唯一的添加物是海盐。工序包括：隔离和屠宰、冷却、修割、上盐、搁置、清洗干燥、前期风干、后期风干、涂猪油、成熟和陈化、切片包装。

3. 制作场必须位于前文所述的规定区域内，切片包装工序和原材料加工的所有工序也要在该规定区域内进行。为帕尔玛火腿提供原材料的饲养场以及经过认证的屠宰场和分割厂都要位于前文所述的原材料原产地区域。

4. 在盖上火印章后，帕尔玛火腿可以整只或去骨出售，也可以不同形式包装出售，如不同重量和形状的火腿块或切片。切片包装一定要在制作区域进行，而且包装上要按照下文所述方法永久性印上受保护的原产地名称标志，这是确保帕尔玛火腿品质和产品可追溯性的关键一步。

六、关联性

外界环境条件以及自然和人为因素在很大程度上决定了帕尔玛火腿的独特品质，以及对产品符合严格的质量、健康和食品安全标准的承诺。原材料及其所生产出的受保护的原产地名称火腿以及整个制作过程与产地的经济和社会发展有着密切联系。因为只有在特定的大范围产地内才能出产专供帕尔玛火腿的原材料，所以人们已经自然而然的把帕尔玛火腿和它的产地联系在了一起。在意大利中北部，对晚出栏的重型猪的饲养从伊特鲁立亚时代延续至今。一开始是饲养本地品种，后来随着环境、社会和经济条件的变化不断发展，最终制作出天然、独一无二的受保护的原产地名称产品帕尔玛火腿。

大范围的产地区域内包含着较小的专门区域，由于其得天独厚的条件以及当地居民掌握的独特技能，这些专门区域发展成为受保护的原产地名称产品火腿的制作产地。

其中之一就是帕尔玛火腿的制作产地，如前文所述，是一个帕尔玛省的较小地区。其所在的位置赋予了该地区得天独厚的生态、气候和环境条件。从维西利亚海吹来的海风拂过 Val di Magra 的松树和橄榄树而变得和缓，掠过亚平宁山脉而变得干燥，而且充满了栗子树的气味，最后在制作区域将帕尔玛火腿风干，赋予其特有的甜蜜香气。

正是由于独特的环境条件和当地传统工艺所赐，才能在这一地区制作出优质的帕尔玛火腿。