

**E.1.1**

Isolamento: il maiale deve essere sano, riposato e a digiuno da almeno 15 ore. Solamente in presenza di queste condizioni il maiale può essere macellato, procedendo in seguito all'isolamento della coscia dalla mezzena.

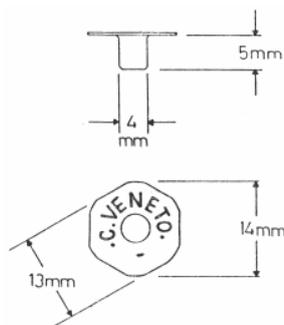
**E.1.2**

Raffreddamento: la coscia suina fresca viene portata in apposite celle di raffreddamento per un periodo di 24 ore al fine di portare la temperatura della stessa a 0° C, e perché il freddo rassodi la carne che può così essere più facilmente rifilata. Durante la fase di raffreddamento la coscia suina subisce un calo di peso pari a circa l'1%.

**E.1.3**

Rifilatura: attraverso la rifilatura, asportando parti di grasso, di frazione muscolare e di cotenna, si conferisce alla coscia la caratteristica forma. La rifilatura consente di correggere eventuali imperfezioni del taglio, di agevolare il verificarsi di condizioni ottimali per la successiva azione di penetrazione del sale, e di identificare eventuali condizioni tecniche pregiudizievoli ai fini della successiva lavorazione. Durante questa lavorazione vengono scartate le cosce che presentano ogni minima imperfezione. Con la rifilatura la coscia perde grasso e muscolo per circa il 24% del suo peso.

Sigillo di omologazione: prima delle operazioni di salagione, il produttore verificata la corrispondenza della singola coscia fresca ai requisiti prescritti dal Disciplinare, deve apporre il sigillo metallico costituito nelle forme seguenti:



SCALA 2:1

Il sigillo è di forma esagonale e reca la scritta «C. VENETO», il mese (in cifre romane) e l'anno (in cifre arabe) di inizio lavorazione.

Il sigillo è elemento indispensabile per il computo del periodo minimo di stagionatura e, inoltre, equivale alla data di produzione ai sensi delle vigenti leggi nazionali in materia di vigilanza sanitaria delle carni.

Il sigillo è conformato in modo che una volta applicato da una idonea sigillatrice, risulta inamovibile.

**E.1.4**

Salagione: le cosce rifilate vengono sottoposte alla salagione; è molto importante che questa operazione sia effettuata su cosce con temperatura giusta e uniforme. Preliminarmente le cosce sono massaggiate con procedimenti manuali o meccanici onde predisporre la carne al ricevimento del sale e verificarne, con opportune pressioni, il perfetto disanguamento. Le cosce vengono quindi cosparse di sale in modo che ne venga coperta la superficie esposta del lato interno. Per questa operazione viene utilizzato esclusivamente sale marino essendo assolutamente proibito l'uso di sostanze chimiche, conservanti o altri additivi; è altresì vietato il ricorso a procedimenti di affumicatura. Successivamente le cosce, riposte orizzontalmente su un piano, vengono collocate in una cella idonea mantenuta ad una temperatura variabile tra 1° e 4° C, e con una umidità di circa 75-95%. La tecnica di salagione del prosciutto Veneto Berico-Euganeo è tipica e rispecchia gli usi e i metodi tradizionali; essa infatti si basa sul rapporto tra il peso della coscia fresca e la durata del periodo in cui la stessa riposa «sotto sale», periodo corrispondente a circa un giorno per ogni chilogrammo del suo peso. Verso la metà del periodo indicato si opera il ripasso, operazione consistente nell'asportazione del sale rimasto sulla superficie esterna della coscia che viene rimassaggiata e ricoperta con ulteriore sale secondo le modalità già descritte. Riposta in cella la coscia salata completa il restante periodo del processo alle medesime condizioni di temperatura e umidità.

**E.1.5**

Semipressatura: questa operazione, effettuata sulla coscia estratta dalla cella, consiste nell'esercitare una pressione uniforme sulla massa muscolare che finirà per assumere la caratteristica forma semischiacciata. La spinta necessaria viene impressa con supporti meccanici, ad esempio con una massaggiatrice spremivena. Gli scopi della semipressatura sono molteplici: mediante la pressione esercitata si favorisce un ulteriore spurgo della vena femorale e delle sue derivazioni venose; si agevola un assestamento della parte grassa rispetto alla sua distribuzione attorno alla parte magra il che permette, tra l'altro, una migliore, approfondita ed omogenea penetrazione del sale.

**E.1.6**

Riposo: ultimata la salatura e operata la semipressatura, le cosce salate vengono poste in una cella di riposo per un periodo variabile tra i 75 e i 100 giorni, con un'umidità compresa tra il 70 e l'80% ad una temperatura compresa tra i 2° e i 6° C. Nel corso della fase di riposo prosegue il processo di disidratazione iniziato con il trattamento con il sale e le basse temperature.

Il sale assorbito penetra con graduale omogeneità all'interno della massa muscolare, distribuendosi in modo uniforme.

**E.1.7**

Lavatura: ultimato il riposo la coscia viene sottoposta ad una lavatura della superficie esterna operata con getti d'acqua miscelati con aria, ad una temperatura di circa 40° C. Questa operazione, oltre ad avere un generale effetto rivitalizzante, rimuove le formazioni superficiali ammorbidite precedentemente e tonifica i tessuti esterni.

**E.1.8**

Asciugatura: completato il lavaggio, le cosce vengono trasferite nelle celle di asciugamento dove si procede ad un rinvenimento delle carni mediante ricircolo interno dell'aria, e in condizioni di umidità di nuovo elevata (90% circa) e temperature variabili tra i 15° e i 24° C. I valori sono variabili in funzione delle tecniche del successivo trattamento, la stagionatura. Il tempo impiegato in questa fase è mediamente di 7 giorni.

**E.1.9**

Stagionatura: in questa fase si possono considerare tre diversi aspetti: la prestagionatura, la stuccatura e la puntatura-stagionatura.

Prestagionatura: in questa fase i prosciutti vengono collocati per un periodo di circa 35-40 giorni in appositi saloni dove proseguono il processo di rinvenimento-acclimatazione delle carni a temperature che passano dai 12°C ai 14°C iniziali ai 14°C-19°C finali, in condizioni di umidità in progressiva riduzione.

Stuccatura: per stuccatura (o «sugnatura») s'intende una operazione che comporta la distribuzione sulla superficie aperta del piatto della coscia, e su eventuali screpolature, di un impasto composto da sugna o strutto finemente tritato, sale, pepe, farina e amidi di cereali, applicato finemente ed uniformemente mediante un massaggio manuale. Tale impasto svolge esclusivamente funzioni di protezione dagli agenti esterni e di ammorbidimento della superficie esterna esposta, senza compromettere la prosecuzione del processo osmotico tra la massa muscolare e l'ambiente esterno. Per questo motivo tale impasto non è considerato ingrediente ai fini dell'etichettatura (art. 21, comma 3, Testo unico).

Puntatura-Stagionatura; in questa fase i prosciutti vengono trasferiti in appositi saloni di stagionatura, locali in cui l'andamento delle condizioni climatiche è di norma regolato dall'apertura delle numerose finestrate, disposte in funzione trasversale rispetto alla disposizione dei prosciutti, e dipende dalle condizioni atmosferiche esterne; solo quando tali condizioni siano irregolari od anomale rispetto al normale andamento stagionale, è ammesso l'uso di impianti di climatizzazione, che impiegano comunque l'aria esterna. In questi locali i prosciutti sostano mediamente otto mesi; la durata è comunque sempre in funzione variabile alla pezzatura della partita, fermi restando ovviamente i tempi minimi stabiliti dal Testo unico.

In questa fase si procede, anche più volte, alla «puntatura», operazione eseguita con un ago di osso di cavallo che per la sua porosità ha la proprietà di trattenere e trasferire gli aromi rilevati all'interno della massa muscolare che sonda con una rapida introduzione in vari punti; tutto ciò viene eseguito da personale specializzato e dotato di particolari caratteristiche olfattive.

Nel corso della stagionatura nelle carni si verificano importanti processi biochimici ed enzimatici che completano il processo di conservazione indotto dalle precedenti lavorazioni, determinando le proprietà organolettiche caratteristiche, grazie all'apporto dell'ambiente naturale esterno.

