

プロシュット ディ パルマ



生産地: イタリア共和国エミリア＝ロマーニャ州パルマ県内の一部地域 ((ア) エミリア街道から5km以上南に離れ、(イ) 海拔900m以下であり、かつ(ウ) エンザ川(東端) 及びスティロネ川(西端) に挟まれた地域)。

登録団体: コンソルツィオ デル プロシュット ディ パルマ

農林水産大臣登録第41号



特性

厳選された豚肉を最小限の塩で1年以上熟成された柔らかく風味豊かな生ハム。EUにおけるGI登録品(一定の地域内で生産・加工・製造の全てが行われるものを対象とするPDO[原産地呼称保護]産品として登録されている)。

地域との結び付き

カシ林に覆われた養豚地域・酪農地域であり、乳清を餌とした上質な豚肉が供給可能な地域。湿度が高くない熟成に適した環境であり、かつ、塩が局所的に入手可能であり、生ハムの生産に理想的な地域。この地域に古くから伝わる伝統製法を守り、生産を続けている。