

明 細 書

作成日：平成28年 7 月21日

更新日：令和 4 年 4 月 8 日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒）PARMA（PR）LARGO CALAMANDREI 1/A CAP 43121 ITALY

名称（フリガナ）：コンソルツィオ デル プロシュット ディ パルマ

代表者（管理人）の氏名及び役職：Alessandro Utini（Chairman）

ウェブサイトのアドレス：<http://www.prosciuttodiparma.com/>（イタリア語）

<http://parmaham.org/>（日本語）

2 農林水産物等の区分

区分名：第6類 畜産加工品類

区分に属する農林水産物等：食肉製品類（ハム類）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：プロシュット ディ パルマ、パルマハム、Prosciutto di Parma、Parma Ham

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：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（①エミリア街道から 5 km 以上南に離れ、②海拔 900m 以下であり、かつ③エンザ川（東端）及びスティロネ川（西端）に挟まれた地域）。

5 農林水産物等の特性

（説明）

（1）はじめに

Prosciutto di Parma は、選び抜かれた豚モモ肉が最小限の塩で柔らかくなるよう加工工程で熟成された、風味豊かな生ハムである。Prosciutto di Parma は、熟成過程を終える頃には、熟成により肉が柔らかく仕上がっていると同時に、香りが凝縮されている。

また、Prosciutto di Parma は、欧州連合（E U）の原産地名称保護制度（Protected designation of origin、略称 P D O）による登録品である。

（2）Prosciutto di Parma の外観

先端部分（足）がなく、製品のイメージを損なう可能性のある外面の汚損がなく、モモ頂部上方の筋肉部の露出が 6 cm 以下に限定されている。

（3）Prosciutto di Parma の重量

およそ 8 ～ 10 キログラムだが、7 キログラム未満ではない。

（4）Prosciutto di Parma の色

スライスしたときの色は、一様にピンク色から赤の中間色であるが、脂肪部に純白色が点在している。

（5）Prosciutto di Parma の香りと風味

マイルドかつ繊細な風味である。良い香りと独特の風味を伴いわずかに塩の味がする。

(6) Prosciutto di Parma の成分

高品質のハムは限られた量の塩化ナトリウムと水分を含んでいなければならないことと、過度のタンパク質分解指数は赤身肉の硬さに悪影響を及ぼすことが知られている。Prosciutto di Parma においては、この塩分含有量、水分含有量、及びタンパク質分解指数の平均値は以下になる。

水分： 59.0%～63.5%

塩分： 4.2%～6.2%

タンパク質分解指数： 24.0%～31.0%

(7) 食品添加物

他の一般的なハムと異なり、Prosciutto di Parma の原料は豚肉と塩のみであり、通常食肉加工品の製造に使われる亜硝酸塩や硝酸塩といった着色料や保存料等の添加物は含まれない。そうした人工的な食品添加物は使用禁止となっており、Prosciutto di Parma は、最高品質の肉が、熟練した職人の技と経験によって注意深く熟成されたものである。

6 農林水産物等の生産の方法

(説明)

(1) 原料の厳選

Prosciutto di Parma 作りの長く骨の折れる工程は、原料である豚の厳選から始まる。

Prosciutto di Parma の原料として、ラージホワイト種やランドレース種等の豚が使用される。こうした豚は、イタリア北部と中央部に位置するエミリア＝ロマーニャ州、ヴェネト州、ロンバルディア州、ピエモンテ州、モリーゼ州、ウンブリア州、トスカーナ州、マルケ州、アブルッツォ州、ラツィオ州で生まれ Prosciutto di Parma 製造のために特別に調整された穀物ブレンド、シリアル、及びパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ等の製造過程でできる乳清を食べて育てられる。豚は最高の健康状態を保ち、穏やかに重い体重に成長するように配慮されており、最低9か月の歳月を経て 160kg(+10%の範囲まで許容)の体重に成長した去勢済みの健康状態の良い豚のみが食肉処理場へと送られる。これは、通常北欧で生まれ育ち6か月で食肉処理される豚を原料とする、安価な他の一般的なハムとの大きな違いである。

Prosciutto di Parma の製造に用いる原料（豚の新鮮なモモ肉）は、以下の属性を有する。

—脂肪の特性：豚モモ肉の皮下脂肪層の内側脂肪層と外側脂肪層におけるヨウ素価及びリノール酸含有量は、それぞれ70、15%を超えてはならない。

—脂肪層：トリミングした新鮮な豚モモ肉の外側部分の脂肪は、モモ頂部（肋骨近傍部）において鉛直方向に測定して、7～9 kg の Prosciutto di Parma の製造に使用するためには、厚みが約20 mm でなければならない、9 kg 超の Prosciutto di Parma の製造に使用するためには、厚みが約30 mm でなければならない。しかしこれらの脂肪層の厚みは、7～9 kg の Prosciutto di Parma、9 kg 超の Prosciutto di Parma のそれぞれについて、外皮を含め、15 mm 未満、20 mm 未満であってはならない。Prosciutto di Parma の王冠マークが付される位置では、脂肪層は、いかなる場合にも、外皮がその下にある筋膜から剥がれないような厚みでなければならない。

—新鮮な豚モモ肉の重量：トリミング済の新鮮な豚モモ肉は、重量が12～14 kg であることが好ましいが、いかなる場合にも10 kg 未満であってはならない。

—肉の品質：食肉処理場で獣医によって本格的な筋疾患（PSE、DFD 等）であることが確認された豚のモモ肉は、製造ラインから除外される。

—食肉処理後24時間未満又は120時間超の豚モモ肉は、用いてはならない。

(2) Prosciutto di Parma の（スライスされる前までの）加工プロセス

「Prosciutto di Parma」は、以下①から⑨までの9の加工段階を経る：

①分離、②冷却、③トリミング、④塩処理、⑤レスティング（寝かし）、⑥洗浄／乾燥、⑦前熟成及びトリミング、⑧ラード処理、⑨最終熟成と品質検査

① 分離

豚は、健康な状態で休息させ、かつ15時間にわたって餌を与えられていない状態でなくてはならない。そうした条件が満たされる場合に食肉処理が行われ、豚モモ肉が胴体から分離される。

② 冷却

豚モモ肉はその後、豚モモ肉の温度を40℃から0℃に下げするために、専用の冷却保存室に24時間入れておかれる。冷却によって肉が固くなり、そのことでトリミングが容易になる。この冷蔵保存中に豚モモ肉の重量は約1%減少する。

③ トリミング

豚モモ肉から余分な脂肪と外皮を除去するトリミングを通じ、豚モモ肉は「ニワトリの脚」状の丸い形になる。トリミングは、豚モモ肉の外見をよくするためと、その後の塩処理を容易にするために行われる。これらの作業の間、少しでも不完全な豚モモ肉は廃棄される。トリミングの後、豚モモ肉は、脂肪と筋肉の重量を最大24%失っている。

Prosciutto di Parmaの製造に用いる豚モモ肉は、冷蔵する以外は、冷凍することを含め、他のいかなる保存処理もされてはならない。

④ 塩処理

冷蔵保存された後にトリミングされた豚モモ肉は、食肉処理工場から食肉加工工場に送られる。

豚モモ肉はまず熟練した塩漬け職人によって塩漬けされる。塩漬けには、湿潤な塩と乾燥した塩が使用される。塩漬け職人は、湿った塩で皮の部分を覆い、赤身部分には乾いた塩を振る。この塩漬けは、正しい一定の温度に保たれていた豚モモ肉についてなされることが極めて重要である。過度に冷却された豚モモ肉は塩をほとんど吸収せず、また、十分に冷却されていなかった豚モモ肉は腐敗してしまう可能性があるからである。

化学物質、保存剤や、他のいかなる添加物も使用されない。豚モモ肉の燻煙処理もされない。

塩漬けされた豚モモ肉は、予備塩処理室と呼ばれる冷蔵室で、湿度約80%、温度1℃～4℃程度の範囲で6～7日間程度寝かされた後、2度目の軽い塩漬けが行われる。そして、第二塩処理室と呼ばれる新たな冷蔵室に戻されて、15～18日間程度寝かされる。

以上の塩処理期間中に、豚モモ肉はゆっくりと塩を吸収し、水分を少し失う。塩処理が終わった時、豚モモ肉の重量は約3.5～4%減少している。

⑤ レスティング（寝かし）

残っている塩を全て除去した後、豚モモ肉を、湿度を約75%、温度を1℃～5℃程度に保ったいわゆる寝かせ室で、60～90日間の期間にわたって保存する。この段階の間、豚モモ肉は「呼吸」ができるようにしておかなければならず、乾燥しすぎたり、湿潤すぎる状態になってはならない。寝かし室内の空気は頻繁に交換される。豚モモ肉に吸収された塩は豚モモ肉の内部まで深く浸透し、筋肉中に均等に分布する。この寝かし期間の間に豚モモ肉の重量は約8～10%減少する。

⑥ 洗浄／乾燥

ぬるま湯ですすがれた後、豚モモ肉の外皮が剥がされて、残った塩分又は不純物が全て除去される。豚モモ肉は、乾燥して風があり太陽が照っている気候の時には、自然に乾燥され、そうでない場合は、特別な乾燥室の中で乾燥される。

⑦ 前熟成／トリミング

前熟成は窓のある大きな部屋で行われ、豚モモ肉は伝統的な「スカレーレ」（棚）に吊るされる。内部の湿度、外部の湿度、及び製品の水分量に応じて、窓が開けられ、豚モモ肉の一定で穏やかな乾燥が促される。熟練職人は、この期間は Prosciutto di Parma の独特の風味がかもし出されるのに非常に重要な時期であると考えている。

前熟成の後、豚モモ肉は叩かれて、Prosciutto di Parma を象徴する丸い形にされる。

⑧ ラード処理（グリーシング）

モモ頂部周辺のくぼみ部分、露出した筋肉部、及びあらゆる割れ目が、すりつぶされた豚の脂肪にひとつまみの塩と粉末コショウと（必要な場合には）米粉が混ぜられたもので覆われる。ラード処理は、表面の筋肉層を軟らかくすることで、余計な水分喪失が起こらないようにするだけでなく、表面が内部層と比べてあまりに早く乾燥するのを防止することが目的である。

⑨ 最終熟成と品質検査

最初の塩漬けからおよそ7か月目に、豚モモ肉は、前熟成室より涼しく空気の流れが少ない貯蔵庫に移され、熟成が完了するまで吊るされる。豚モモ肉の熟成は、最初の塩漬けから最低 12 か月かかる。最終熟成の間、重要な生化学的プロセスと酵素プロセスが起き、この間に、豚モモ肉は特殊な香りと味を獲得する。熟成の間、豚モモ肉は重量を約 5 % 失う。

ハムが貯蔵庫から取り出される前に、ハムの品質検査が行われる。

12 か月の熟成期間が過ぎた後、独立機関である CSQA Certificazioni がハムに施されたシールによって熟成期間を調べ、ハムが全ての生産行程に準拠していることを確認する。CSQA Certificazioni は、ハムの様々な部位に、馬の骨でできた香りを素早く吸収する特殊な針を刺し、香りを嗅ぐことでハムの品質検査を行う。骨付きのハムと、骨抜きがされる予定のハムの熟成期間が 12 か月を過ぎ、かつ、CSQA Certificazioni により様々な検査が実施された後に、王冠マークが焼印される。

（3）Prosciutto di Parma のスライスパック

ア Prosciutto di Parma のスライシング工場やパック工場は、加工工場を含む上記 6（1）（2）の全ての生産過程と同様に、エミリア街道から 5 km 以上南に離れ、海拔 900m 以下であり、かつエンザ川（東端）及びスティロネ川（西端）に挟まれた地域に所在していなければならない。

イ 骨抜き、準備、スライス、パックを含む Prosciutto di Parma のパック品の生産は、上記 6（1）（2）の全ての生産過程と同様、CSQA Certificazioni の監視の下、行なわれなければならない。そうすることで、Prosciutto di Parma のスライス製品が、真正の Prosciutto di Parma からスライスされたものであることが証明される。Prosciutto di Parma のスライス作業及びパック作業は、CSQA Certificazioni が事前に認定した上記 6（3）アに規定した地域に所在する工場で行われる。

ウ スライスしてパックする Prosciutto di Parma に使われるハムは、水分率が 60% 未満でなければならない。水の活性化度は 0.91 を超えてはならない。

エ ハムは 2 つの重量区分に分けられ、それぞれの重量区分について最低熟成時間と賞味期限が定められている。賞味期限は熟成期間及びパック方式（生ハム間にフィルムがはさまれた上でパックされているか否か、又は真空パックか）により、以下のように異なる。

製品重量	熟成期間	賞味期限（生ハム間にフィルムがはさまれたパック）	賞味期限（生ハム間にフィルムがはさまれていないパック）	真空パック
9.5 kg 以下	13 か月	90 日	60 日	150 日
9.5 kg 以下	15 か月	120 日	90 日	150 日
9.5 kg より重い	16 か月	90 日	60 日	150 日
9.5 kg より重い	18 か月	120 日	90 日	150 日

もしハム間にフィルムがはさまれずにパックされるのであれば、衛生的な環境でのみパックされなければならない。

オ Prosciutto di Parma のパックには、いかなる形、大きさ、重さであっても、その上面の 25% を覆いその上部左角に配置された黒地の三角形から成る共通の部分の有していなければならない、その部分には、「Prosciutto di Parma」「denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio '90 No 26 e del Reg. CE n. 1107/96—confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualita（「1990 年 2 月 13 日付法律第 26 号による原産地呼称保護及び EC 共同体規則 1107/96—Istituto Parma Qualita の監督の下にパックされた」）という認証ブランドと法的文言が付されなければならない。

カ Prosciutto di Parma のパックには、その Prosciutto di Parma を生産した会社（熟成業者）の名前又はそのスライスパックを製造した会社（パック業者）の名前が記載されていなければならない。これらの名前は、直線状に、光沢のある半透明な底部分に、黒色かつ最小で 4.5mm の大きさの文字で書かなければならない（文字書体は自由）。これに加えて、いかなる場合でも、以下 a) から g) までの情報を Prosciutto di Parma のパック上に記載しなければならない。

a) 生産者、パック業者又は販売者の名前又は会社名又は登録商標。

b) パック工場の場所

c) 生産日（熟成開始年月）

d) 賞味期限

e) 貯蔵手続き

f) 正味重量

g) 原材料

7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由（説明）

（1）原料（豚）の餌の調達の一やすさ

ポー川流域の低平地と丘陵部では、養豚が常に行われてきた。その第一の理由は、これらの地域はカシ林に覆われており、そこから雑食性の豚を太らせるのに使えるドングリが供給されていたからである。後に、この豚は、牧場から採れる乳製品（乳清）や、トウモロコシ等の他の植物性食品で育て太らされた。Prosciutto di Parma の生産地域のすぐ下の低平地において、養豚が盛んに行われ、養豚により豊富で良質な豚が供給されることは、生産地において Prosciutto di Parma が生み出され、発展することに貢献してきた。

また、Prosciutto di Parma の生産地域は、養豚と同時に古くから酪農が盛んな地域であり、パ

ルマ県内のパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズの生産地域にも重なっている。

そのため、Prosciutto di Parma の原料となる豚に、パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズの製造過程でできる乳清を餌として与えることは古くから日常的に続き、その乳清を含んだ餌を食べた豚肉から、風味豊かな Prosciutto di Parma が生産されてきたのである。

(2) 生産地の優位性

Prosciutto di Parma の熟成プロセスは、塩漬けプロセスとは異なり、あまり湿度が高くない環境を必要とする。パルマ周辺の丘陵地域は、特に食肉処理後の夏の間、湿度レベルが相対的に低いいため、ハムを熟成するのに理想的であった。この地域は、塩が局所的に入手可能だという理由によっても、Prosciutto di Parma の生産において理想的であった。

Prosciutto di Parma は、自然で濃厚な風味を有するよう少量の塩しか用いられないことからすれば、上記のような生産地の加工環境は非常に重要である。

8 農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

(説明)

(1) Prosciutto di Parma の生産の歴史は非常に古く、すでに紀元前 2 世紀には、大カトー（ローマ時代の政治家）が、著書「De Agricultura（農業論）」において、イタリアのパルマの町周辺で作られる、風で熟成されたハムのすばらしい香りについて記している。そこには「豚の後足に少量の脂をぬって乾燥すると全く腐敗することなく熟成される。それは美味なる肉となり、その後しばらく食べ続けることができ、芳しい香りも衰えない」とも記載されている。実際には、それよりもはるか昔の紀元前 5 世紀、エトルリア時代のポー川流域において、イタリア各地やギリシャと、塩漬けの豚モモ肉の取引が行われていたことが史実として残っている。

(2) 時は流れ、1963 年、それまで独自に生ハムを生産していた生産者たちの中から、23 の生産者たちによって「コンソルツィオ デル プロッシュット ディ パルマ」が立ち上げられた。コンソルツィオ デル プロッシュット ディ パルマ結成の目的は、この地域に非常に古くから伝わる、豚モモ肉加工の伝統的製法に関する厳密な規定を定め、パルマの生ハム作りの名声を守るとともに、他の生ハムとの区別を図り、その品質を保証することであった。コンソルツィオ デル プロッシュット ディ パルマが創設されて、2016 年ですでに 54 年目になる。

(3) 2016 年の生産実績

2016 年の Prosciutto di Parma 生産量は、8,993,708 本であり、生産出荷高は 8 億 5000 万ユーロ（約 1051 億 5300 万円）、小売総売上高は 19 億 ユーロ（約 2350 億 4800 万円）であった。2016 年の日本への輸出量は 107,212 本であり、1 億 700 万ユーロ（約 132 億円）の売上高であった。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

(1) 法第13条第1項第4号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに

☒ 該当する

商標権者の氏名又は名称：コンソルツィオ デル プロッシュット ディ パルマ

登録商標：PROSCIUTTO DI PARMA

指定商品又は指定役務：イタリア国パルマ地方産のハム

商標登録の登録番号：第5073378号

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）：登録日 平成19年（2007年）8月31日、存続期間満了日 令和9年（2027年）8月31日

☐ 該当しない

(2) 法第13条第2項該当の有無（(1)で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

☒ 法第13条第2項第1号に該当

【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☒ 専用使用権は設定されていない。

☐ 法第13条第2項第2号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 専用使用権は設定されていない。

☐ 法第13条第2項第3号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 専用使用権は設定されていない。

10 連絡先

[Redacted contact information]