

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA  
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA  
"VALLE D'AOSTA JAMBON DE BOSSES"**

**Art.1** (Denominazione)

La Denominazione di Origine Protetta "Valle d'Aosta Jambon de Bosses" è riservata al prosciutto crudo stagionato che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Art.2** (zona di produzione)

Il Jambon de Bosses è un prosciutto crudo ottenuto dalla coscia fresca di suini adulti provenienti da allevamenti situati nel territorio delle regioni Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione di origine di Parma e San Daniele.

Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

I suini debbono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.

La zona di elaborazione del prosciutto comprende l'intero territorio del Comune di Saint Rhemy-en-Bosses ad una altezza di circa 1.600 m.s.l..

**Art.3** (materie prime)

Il "Valle d'Aosta Jambon de Bosses" è derivato dalla coscia posteriore di suini adulti che corrispondono alle caratteristiche dell'art.2.

Nel procedimento di salatura si impiega una miscela composta da cloruro di sodio cristallizzato, aglio tritato, erbe

aromatiche (salvia e rosmarino), pepe macinato grossolanamente e bacche reperibili sul territorio di produzione.

#### **Art.4** (metodo di elaborazione)

L'elaborazione del Jambon de Bosses deve avvenire interamente nel territorio tradizionalmente vocato del Comune di Saint Rhemy-en-Bosses.

Il regime climatico dell'area di elaborazione è determinante nella dinamica del ciclo produttivo che è strettamente collegato con l'andamento meteorologico caratteristico ed alle particolari condizioni ambientali.

Dopo la macellazione le cosce sono isolate dalla carcassa, rifilate dal grasso e dall'eccesso di cotenna e dopo almeno 24 ore e non oltre i quattro giorni subiscono il trattamento della salatura.

La salatura deve avvenire in ambienti freddi, essere eseguita a secco e deve prolungarsi per un periodo di 15-18 giorni.

Durante tale periodo la coscia è frazionata almeno due volte nella direzione dal gambo verso la testa del femore, onde favorire la fuoriuscita di eventuali residui di sangue e di serio.

E' assolutamente vietato usare nella miscela ogni tipo di colorante e conservante artificiale ivi compreso il salnitro.

A salagione ultimata il prodotto deve essere previamente lavato, accuratamente asciugato e appeso per la stagionatura in ambiente oscuro, fresco e ben ventilato.

#### **Art.5** (stagionatura)

La stagionatura è condotta in appositi locali dove i prosciutti sono tenuti al buio, a temperatura ed umidità adeguate, assicurando un sufficiente ricambio dell'aria in relazione all'andamento climatico locale.

Ad essiccamento iniziato la testa del femore e le superfici muscolari esposte sono abbondantemente ricoperte di pepe puro macinato grossolanamente, al fine di evitare l'ossidazione delle parti esposte.

La fase di stagionatura deve durare un periodo non inferiore ai 12 mesi.

#### **Art.6** (caratteristiche)

All'atto dell'immissione al consumo il "Valle d'Aosta Jambon de Bosses" presenta le seguenti caratteristiche:

##### CARATTERISTICHE FISICHE

Forma: naturale semipressata, con legatura a mezzo di corda passante per un foro praticato nella parte superiore del gambo;

Peso: non inferiore ai 7 Kg;

Aspetto esterno: colore giallo paglierino con superficie liscia della cute nella parte esterna, leggermente pieghettata nella parte interna della coscia;

Aspetto al taglio: massa muscolare compatta, soda, di colore rosso vinoso con fibra consistente; lardo sodo e brillante talora con sfumatura rosa sulla parte esterna.

##### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo: delicato di carne stagionata, aromatico;

Sapore: leggermente salato con punta di dolce e sottofondo aromatico, con una delicata venatura di selvatico.

#### **Art.7** (controlli)

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento - il quale ai sensi del Capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30.12.1992, n.537, accerta e mediante una ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al Capitolo V, punto 4 del sopra citato decreto legislativo (la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza) - la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è

svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del Consorzio tra i produttori, o di altro Organismo, a tal fine costituito conformemente a quanto stabilito dall'art.10 del Regolamento (CEE) n.2081/1992.

**Art.8** (designazione e presentazione)

La designazione "Jambon de Bosses" deve essere apposta con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione di Origine Controllata.

La designazione può essere apposta in lingua italiana "Valle d'Aosta Jambon de Bosses" od in lingua francese "Vallée d'Aoste Jambon de Bosses".

Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonchè l'eventuale nome di aziende suinicole da cui allevamenti il prodotto deriva, purchè la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

"JAMBON DE BOSSES"

**Limiti territoriali della Regione Autonoma della Valle  
d'Aosta evidenziati in nero nel contesto del territorio  
italiano**

