

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 3 maggio 2016

Modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione «Prosciutto di Norcia» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (CE) n. 1065 del 12 giugno 1997. (16A03798)

(GU n.116 del 19-5-2016)

IL DIRETTORE GENERALE  
per la promozione della qualità agroalimentare  
e dell'ippica

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1065/1997 della Commissione del 12 giugno 1997 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia»;

Considerato che, e' stata richiesta ai sensi dell'art. 53, paragrafo 2, secondo comma del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, la Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'art. 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della I.G.P. «Prosciutto di Norcia», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia», nella stesura risultante a seguito dell'approvazione della domanda di modifica minore pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie C 153 del 29 aprile 2016.

I produttori che intendono porre in commercio la indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 3 maggio 2016

Il direttore generale: Gatto

Allegato

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta  
«Prosciutto di Norcia»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia» e' riservata al prosciutto crudo stagionato che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2.

Zona di produzione

L'elaborazione del «Prosciutto di Norcia» deve avvenire nella zona tradizionalmente vocata comprendente i comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, nei territori posti ad altitudine superiore ai 500 m.s.l. Il regime climatico dell'area di elaborazione del Prosciutto di Norcia e' determinante nella dinamica del ciclo produttivo che e' strettamente collegato all'andamento meteorologico caratteristico ed alle particolari condizioni ambientali.

Art. 3.

Materie prime

Il Prosciutto di Norcia e' ottenuto dalle cosce dei:

a) suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, cosi' come migliorate dal Libro genealogico italiano, o figli di verri delle stesse razze;

b) suini figli di verri di razza Duroc Italiana, cosi' come migliorata dal Libro genealogico italiano;

c) suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi destinati alla produzione del suino pesante.

Non sono in ogni caso ammessi:

a) suini portatori di caratteri antitettici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilita' agli stress (PSS);

b) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;

c) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

Non vi e' limitazione geografica all'origine dei suini.

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici.

Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in tabella n. 2, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati in tabella n. 1, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:

Tabella 1

	fino al 5% della ss	
Mais, semola glutinata (1)	della razione	
+-----+		+-----+
	fino al 3% della ss	
Carrube denocciolate	della razione	
+-----+		+-----+
	fino al 1% della ss	
Aringhe (2)	della razione	
+-----+		+-----+
	fino al 3% della ss	
Distillers (3)	della razione	
+-----+		+-----+
	fino a max 1. 6	
Latticello	capo/giorno	
+-----+		+-----+
	fino al 2% della ss	
Lipidi (4)	della razione	
+-----+		+-----+
	fino al 1% della ss	
Lisati proteici	della razione	
+-----+		+-----+
	fino al 10% della ss	
Silomais	della razione	
+-----+		+-----+
Proteine animali ove ammesse		
dalla normativa comunitaria,		
fino al 2% della ss. della		
razione (1) ovvero corn		
gluten feed (2) farina (3)		
per «distillers» si intende		
il sottoprodotto ottenuto dal		
mais sottoposto a		
fermentazione alcolica,		
costituito principalmente da		
trebbie solubili; esso puo'		
contenere analoghi		
sottoprodotti della		
distillazione dei cereali;		
l'impiego di distillers		
(ovvero le borlande),		
praticato come supporto di		
additivi ammessi, e' sempre		
consentito nel limite massimo		
del 2% sulla ss (4) con punto		
di fusione superiore a 36C°		
ss = sostanza secca.		
+-----+		+-----+

Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale:

Tabella 2

Mais (*)	fino al 55% della ss della razione
Mais, pastone di granella (1)	fino al 55% della ss della razione
Sorgo	fino al 40% della ss della razione
Orzo	fino al 40% della ss della razione
Frumento	fino al 25% della ss della razione
Triticale	fino al 25% della ss della razione
Avena	fino al 25% della ss della razione
Cereali minori (2)	fino al 25% della ss della razione
Cruscami ed altro (3)	fino al 20% della ss della razione
Patata disidratata	fino al 15% della ss della razione
Manioca	fino al 5% della ss della razione
Barbabietola, polpe umide (4)	fino al 15% della ss della razione
Lino, expeller	fino al 2% della ss della razione
Barbabietola, polpe secche (5)	fino al 4% della ss della razione
Marco mele-pere; buccette (6)	fino al 2% della ss della razione
Latte, siero	fino a max l. 15 capo/giorno
Latticello	fino a max ss di gr 250 capo/giorno

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

	fino al 2% della ss	
Erba medica disidratata	della razione	
+-----+		
	fino al 5% della ss	
Melasso	della razione	
+-----+		
	fino al 15% della ss	
Soia, f.e. (**)	della razione	
+-----+		
	fino al 8% della ss	
Girasole, f.e.	della razione	
+-----+		
	fino al 3% della ss	
Sesamo, f.e.	della razione	
+-----+		
	fino al 5% della ss	
Mais germe, f.e.	della razione	
+-----+		
	fino al 5% della ss	
Pisello (7)	della razione	
+-----+		
	fino al 2% della ss	
Lievito di birra e/o di torula	della razione	
+-----+		
	fino al 2% della ss	
Lipidi (8)	della razione	
+-----+		
(1) e/o pannocchia (2) ad		
esempio: riso sbramato (3)		
sottoprodotti della lavorazione		
del frumento (4) surpressate ed		
insilate (5) esauste (6)		
buccette d'uva e di pomodori,		
impiegati quali veicoli di		
integratori (7) e/o altri semi		
di leguminose (8) con punto di		
fusione superiore a 40C° ss =		
sostanza secca (*) se indicati		
senza altra specificazione, i		
cereali sono somministrati come		
granella secca sfarinata (**)		
farina di estrazione		
+-----+		

L'uso congiunto di siero e di latticello non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno.

Il contenuto di azoto associato a borlande deve essere inferiore al 2%.

L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.

Tutti i parametri sopra indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%.

Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare

Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilita' nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Tabella 3

Parte di provvedimento in formato grafico

E' ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.

Ai sensi del presente disciplinare le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantita' e modalita' di impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che deve essere perseguito nel tempo attraverso un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che siano trascorsi 215 giorni e non dopo che siano trascorsi 450 giorni dalla nascita. Il loro stato sanitario deve essere ottimo e come tale attestato dalla competente Autorita' sanitaria; ai fini del presente disciplinare, dalla macellazione e' escluso l'impiego di verri e scrofe, di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a Kg. 160, piu' o meno il 10% e, quindi, deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg. 144 e Kg. 176.

I requisiti di conformita' prescritti dal presente disciplinare, relativi ai suini trasferiti tra gli allevamenti ed ai suini destinati alla macellazione sono attestati dall'allevatore mediante procedure sottoposte alla verifica dell'Autorita' di controllo indicata nel successivo art. 7.

Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dalla normativa vigente e mediamente caratterizzate dalle classi «E», «U», «R», ed «O» del sistema ufficiale di valutazione della carnosita'.

Il macellatore e' responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello che, a tale scopo, accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la conformita' ai fini del presente disciplinare deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Organismo di controllo autorizzato, che dispone idonee misure per la conservazione della prova dell'origine.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

Subito dopo la macellazione le cosce isolate della carcassa sono sottoposte a refrigerazione per almeno 24 ore fino al raggiungimento di una temperatura interna fra + 1°C e + 4°C. Successivamente si passa alla rifilatura delle cosce procedendo a «squadro» con il piatto delle stesse. In tal modo la parte muscolosa oltre il «pallino» non supera 6 cm ed al prosciutto e' conferita la caratteristica forma a «pera».

La lavorazione delle cosce continua poi con la salatura che e' effettuata in due tempi utilizzando sale marino. Le cosce sono inizialmente preparate mediante la spremitura dei vasi sanguigni e successivamente strofinate con sale umido e sale a secco.

In fase di salatura viene aggiunto pepe in modesta quantita' nei

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

casi in cui la sugna impiegata nella «stuccatura» di cui al successivo art. 5 non lo contenga.

Dopo un periodo di 4-7 giorni ad una temperatura delle cosce compresa tra + 1°C e + 4°C ed umidità relativa delle celle di salatura compresa tra 70 e 90%, si procede alla dissalatura ed alla spremitura dei vasi sanguigni.

La seconda salatura dura 9-18 giorni con una temperatura delle cosce compresa tra + 1°C e + 4°C ed umidità relativa delle celle di salatura compresa tra 70 e 90%

Successivamente le cosce sono dissalate e poste a riposo per un periodo di almeno 2,5 mesi.

#### Art. 5.

#### Stagionatura

Prima di passare alla fase di stagionatura si procede al lavaggio, all'asciugamento ed alla stuccatura che consiste nel rivestimento superficiale della polpa e delle screpolature con un impasto di sugna che può contenere pepe, farina di frumento e/o farina di riso ed aromi naturali.

La successiva fase di stagionatura avviene in locali appositamente attrezzati per consentire un adeguato ricambio dell'aria e mantenere il giusto equilibrio termo-igrometrico.

Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nell'area di elaborazione.

Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione non può essere inferiore a 12 mesi.

#### Art. 6.

#### Caratteristiche

All'atto della immissione al consumo il Prosciutto di Norcia presenta le seguenti caratteristiche fisiche e organolettiche:

##### Caratteristiche fisiche

Forma: caratteristica a «pera»

Peso: non inferiore a 8,5 Kg.

Aspetto al taglio: compatto, di colore dal rosato al rosso.

##### Caratteristiche organolettiche

Profumo: tipico, leggermente speziato.

Sapore: sapido ma non salato.

#### Art. 7.

#### Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è «3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r.l.» con sede in Todi (PG), fraz. Pantalla, tel. +39 075 8957201, fax +39 075 8957257, e-mail: certificazione@parco3a.org

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei macellatori, dei produttori e degli stagionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e' garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### Art. 8.

##### Designazione e presentazione

Il Prosciutto di Norcia e' immesso al consumo provvisto di apposito contrassegno che identifica il prodotto.

Il contrassegno e' costituito da un logo recante la dicitura «Prosciutto di Norcia» apposto con marchiatura a fuoco.

Il Prosciutto di Norcia puo' anche essere immesso al consumo disossato, porzionato suddiviso in tranci di forma e peso variabile, o affettato. Tali tipologie di prodotto dovranno essere commercializzate previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti, opportunamente sigillati ed etichettati. Nella preparazione del prosciutto intero disossato o dei tranci, il contrassegno apposto con marchiatura a fuoco deve rimanere sempre visibile.

La designazione della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Indicazione geografica protetta» e/o dalla sigla «IGP» che deve essere tradotta nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato.

Tali indicazioni sono 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 purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva.