



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

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

**Art. 1  
(Denominazione)**

L'Indicazione Geografica Protetta "Prosciutto di Norcia" è 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 è determinante nella dinamica del ciclo produttivo che è strettamente collegato all'andamento meteorologico caratteristico ed alle particolari condizioni ambientali.

**Art. 3  
(materie prime)**

Il Prosciutto di Norcia è ottenuto dalle cosce dei:

- a) suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;
- b) suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così 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 antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità 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 è 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 operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:

<b>Tabella 1</b>	
Mais, semola glutinata (1)	fino al 5% della ss della razione
Carrube denocciolate	fino al 3% della ss della razione
Aringhe (2)	fino al 1% della ss della razione
Distillers (3)	fino al 3% della ss della razione
Latticello	fino a max l. 6 capo/giorno
Lipidi (4)	fino al 2% della ss della razione
Lisati proteici	fino al 1% della ss della razione
Silomais	fino al 10% della ss 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 può contenere analoghi sottoprodotti della distillazione dei cereali; l'impiego di distillers (ovvero le borlande), praticato come supporto di additivi ammessi, è 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 il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale:

<b>Tabella 2</b>	
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
Erba medica disidratata	fino al 2% della ss della razione
Melasso	fino al 5% della ss della razione
Soia, f.e. (**)	fino al 15% della ss della razione
Girasole, f.e.	fino al 8% della ss della razione
Sesamo, f.e.	fino al 3% della ss della razione
Mais germe, f.e.	fino al 5% della ss della razione
Pisello (7)	fino al 5% della ss della razione
Lievito di birra e/o di torula	fino al 2% della ss della razione
Lipidi (8)	fino al 2% della ss 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 ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

<b>Tabella 3</b>				
<i>composizione in</i>	<i>fino a 80 Kg di peso vivo</i>		<i>da 80 Kg di peso vivo</i>	
Fibra greggia	Min. 3%	Max. 10%	Min. 3%	Max. 8%
Grassi	Min. 3%	Max 7%	Min. 3%	Max. 6%
Proteina greggia	Min. 14%	Max. 20%	Min. 12%	Max. 18%
Ceneri	Min. 5%	Max. 9%	Min. 4%	Max. 8%
Amido	> 25%		> 30%	
Acido linoleico	≤ 2%		≤ 2%	

È 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 quantità e modalità 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 Autorità sanitaria; ai fini del presente disciplinare, dalla macellazione è 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, più o meno il 10% e, quindi, deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg. 144 e Kg. 176.

I requisiti di conformità 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'Autorità 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 carnosità.

Il macellatore è 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 conformità 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 è conferita la caratteristica forma a "pera".

La lavorazione delle cosce continua poi con la salatura che è 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 quantità nei 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 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, è 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 è immesso al consumo provvisto di apposito contrassegno che identifica il prodotto.

Il contrassegno è costituito da un logo recante la dicitura "Prosciutto di Norcia" apposto con marchiatura a fuoco.

Il Prosciutto di Norcia può 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.

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

È 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.