

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Prosciutto di Norcia"

Decreto 23 dicembre 1998 - GURI n. 5 dell'8 gennaio 1999

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1065/97)

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 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 derivato dalle cosce dei suini pesanti adulti, esclusi verri e scrofe, provenienti da allevamenti di razze bianche incrociate e selezionate.

Nel procedimento di salatura si impiega cloruro di sodio marino di grana media e pepe in modeste quantità.

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 i 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 di grana media. Le cosce sono inizialmente preparate mediante la spremitura dei vasi sanguigni e successivamente strofinate con sale umido e sale a secco.

Dopo un periodo di 7 giorni ad una temperatura di +1 °C. +4 °C ed umidità relativa del 70 – 90 %, si procede alla dissalata, al lavaggio ed alla spremitura dei vasi sanguigni.

La seconda salatura dura 14 - 18 giorni con una temperatura di +1°C +4°C ed umidità relativa del 70-90%. Successivamente la cosce sono dissalate e poste a riposo per un periodo di 2,5 mesi.

Art. 5

Stagionatura

Prima di passare alla fase di stagionatura si procede al lavaggio, all'asciugamento ed alla segnatura che consiste nel rivestimento superficiale della polpa e delle screpolature con sugna.

La successiva fase di stagionatura avviene in locali appositamente attrezzati per consentire un adeguato ricambio dell'aria e mantenere il giusto equilibrio termoisometrico. 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, organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

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

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 un'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 sopracitato 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 di un Consorzio tra i produttori, o di altro Organismo a tal fine costituito conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE di

riferimento.

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.

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.