C/2026/5438

20.10.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/5438)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Prosciutto di Norcia»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Nome del prodotto**

«Prosciutto di Norcia»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della IGP Prosciutto di Norcia non sono modifiche dell'Unione, in quanto non soddisfano i requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:

— non comprendono un cambiamento del nome o dell'uso del nome;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico; oppure

— non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica dell'articolo 3 - Definizione fase di magronaggio

Descrizione

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'articolo 3, paragrafo 6 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica definisce «magronaggio» ciò che nel disciplinare era individuata come la fase di alimentazione per suini fra 30 e 80 chilogrammi di peso vivo, specificando che il magronaggio interviene dopo l'allattamento e lo svezzamento.

Giustificazione: la precisazione della fase di «magronaggio» è opportuna per esplicitare l'esistenza di questa fase, importante nel metodo di produzione, in cui i suini possono essere alimentati con tutte le materie prime ammesse dalle norme vigenti, al fine di assicurare i fabbisogni nutritivi, di benessere animale e stato di salute, successiva alle fasi di allattamento e di svezzamento.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 3 - Peso dei suini nella fase di magronaggio

Descrizione

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'articolo 3, paragrafo 6 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta il peso massimo dei suini alla conclusione della fase, ora denominata «magronaggio», da 80 chilogrammi a 85 chilogrammi.

Giustificazione: l'aumento è connesso all'evoluzione della genetica, all'alimentazione e all'applicazione delle norme relative al benessere animale (direttiva 2008/120/CE), che hanno migliorato in generale le capacità di accrescimento del suino.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 3 - Alimentazione dei suini nella fase di magronaggio

Descrizione

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'articolo 3, paragrafi 6-7-8-9-10-11-12-13-14 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica unifica le tre tabelle del disciplinare recanti gli alimenti ammessi nella prima fase, 30-80 kg e nella seconda fase oltre gli 80 chilogrammi unitamente alle ulteriori specificazioni previste, nella «Tabella delle materie prime ammesse» inserita nella fase di magronaggio e utilizzata anche per la fase di ingrasso.

Viene modificata la denominazione delle seguenti materie prime, tenendo presente la nomenclatura prevista dalla normativa dell'Unione europea, regolamento (UE) n. 68/2013 aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione:

— «mais» è indicato come «granturco»

— «semola» è indicata come «farina»

— «erba medica disidratata» è indicata come «erba medica essiccata ad alta temperatura»

— «lino, expeller» è indicato come «panello di lino» a cui vengono aggiunti «mangimi di panello di semi di lino», «farina di semi di lino», «mangimi di farina di semi di lino»

— «marco mele-pere, buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori» sono indicati come «residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele»

— «lievito di birra e/o di torula» è indicato come «lieviti»

— «farina di estrazione di germe di mais» è indicata come «farina di germe di granturco»

— «distillers» è indicato come «trebbie e solubili di distilleria essiccati» specificando che con tale definizione «si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri»

— «barbabietola, polpe secche esauste» è indicato come «polpe secche esauste di bietola»

— «farina di aringhe» è indicata come «farina di pesce»

Vengono eliminate le seguenti materie prime:

— «carrube denocciolate»

— «lisati proteici»

— «patata disidratata»

— «manioca»

— «barbabietola, polpe umide surpressate e insilate»

— «sesamo f.e.»

— «proteine animali ove ammesse dalla normativa comunitaria»

Viene eliminato il riferimento specifico all'«avena».

Viene modificata la quantità delle seguenti materie prime:

— «latticello» per la sola fase di magronaggio (che passa a massimo 250 gr per capo per giorno di sostanza secca)

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed» (da fino al 5 % a fino al 10 %)

— «granturco» (da fino al 55 % a fino al 65 %)

— «sorgo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «orzo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «frumento» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «triticale» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «polpe secche esauste di bietola» (da fino al 4 % a fino al 10 %)

— «erba medica essiccata ad alta temperatura» (da fino al 2 % a fino al 4 %)

— «lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C» (da fino al 2 % a fino al 3 %).

Vengono aggiunte le seguenti materie prime:

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed», anche nella fase di ingrasso

— «silomais», anche nella fase di ingrasso

— «pastone integrale di spiga di granturco»

— «trebbie e solubili di distilleria essiccati», anche nella fase di ingrasso

— «mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino»

— «lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C», anche per la fase di ingrasso

— «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»

— «soia integrale tostata e/o panello di soia», per la sola fase di magronaggio.

La materia prima «pisello e/o altri semi di leguminose» e stata divisa in due voci: «pisello» e «altri semi di leguminose», incrementando le quantità («pisello» fino al 25 % e «altri semi di leguminose» fino al 10 %).

La «farina di estrazione di soia» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia», il cui utilizzo viene previsto, fino al 20 %, nella fase di magronaggio e nella fase di ingrasso.

La «farina di estrazione di girasole» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole», il cui utilizzo viene aumentato fino al 10 %.

Per prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza viene imposto, nella nota 4 della Tabella, un tenore massimo di grassi greggi non superiore al 2,5 % della sostanza secca.

Viene modificato il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime in osservanza all'art. 17, paragrafo 2) lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009 eliminando il riferimento alla percentuale del 10 %.

Viene inserita la possibilità di impiego di additivi.

Viene introdotto il riferimento specifico alla presentazione della razione alimentare sia in forma liquida mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello sia in forma secca.

Il limite massimo di grassi della sostanza secca della dieta viene fissato, per entrambe le fasi, nella percentuale del 7 %.

Vengono eliminati i parametri percentuali chimici della fibra greggia, della proteina greggia, delle ceneri e dell'amido riferiti alla composizione della sostanza secca della razione alimentare.

Giustificazione: l'inserimento della «Tabella delle materie prime ammesse» unificata per le fasi di magronaggio e ingrasso e l'eliminazione delle tre tabelle precedenti semplificano la lettura del disciplinare, la sua applicazione e il relativo controllo.

La nomenclatura delle materie prime viene modificata anche in linea con quanto previsto dal regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017. L'aggiornamento della nomenclatura è necessario per indicare più chiaramente il tipo di materia prima a cui si fa riferimento.

Le materie prime «carrube denocciolate», «lisati proteici», «patata disidratata», «manioca», «barbabietola, polpe umide surpressate e insilate», «farina di estrazione di sesamo» sono eliminate in quanto scarsamente utilizzate nell'alimentazione del suino pesante per ragioni tecniche o qualitative, o perché scarsamente reperibili o di bassa qualità nutrizionale.

«Proteine animali» vengono eliminate in quanto ora non più utilizzate a fronte delle restrizioni normative intervenute nel recente passato sulla farina di carne.

Il riferimento all'«avena» viene eliminato in quanto materia prima rientrante nella categoria dei «cereali minori».

La percentuale di utilizzo della «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed» viene aumentata in quanto è una materia prima che contiene un elevato tenore proteico, utile nella dieta (proteina indifferenziata) e altamente digeribile.

«Latticello» (nella fase di magronaggio), «granturco», «sorgo», «orzo», «frumento», «triticale», «polpe secche esauste di bietola», «erba medica essiccata ad alta temperatura», «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole» sono materie prime il cui utilizzo viene incrementato in quanto sono da sempre alla base dell'alimentazione tradizionale del suino pesante e, anche alla luce dei miglioramenti ottenuti dal settore mangimistico nell'ultimo decennio, migliorano l'apporto di fibre e le funzioni vitali dei suini.

L'uso dei «lipidi con un punto di fusione superiore a 36 °C» viene previsto sia per la fase di magronaggio che per quella di ingrasso al 3 %, poiché, con il requisito del 7 % massimo di grassi della sostanza secca della dieta e il limite del 2 % per l'acido linoleico, e assicurato che, qualora venga usato lo strutto in fase di ingrasso, ci sia un adeguato livello di grasso di copertura del suino per i diversi tipi genetici di cui all'articolo 3 del disciplinare.

Viene inserita la «soia integrale tostata e/o panello di soia» in quanto, nella fase di magronaggio, apporta energia che risulta indispensabile per soddisfare il fabbisogno energetico del suino.

Il «pastone integrale di spiga di granturco» è una materia prima molto fibrosa, utilizzata in alternativa alla crusca per somministrare fibra agli animali.

L'incremento della percentuale di «pisello» assicura un adeguato livello di grasso di copertura del suino contenendo, a differenza di altre leguminose, una bassa concentrazione di fattori antinutrizionali.

I «mangimi di panello di semi di lino», la «farina di semi di lino» e i «mangimi di farina di semi di lino» vengono introdotti in quanto materie prime similari al «panello di lino» - mantenuto nel disciplinare - e compresi nel regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Il «Silomais» e le «trebbie e solubili di distilleria essiccati», queste ricche di vitamina B, costituiscono un'ottima materia prima, ora inserita anche nella fase di ingrasso, che assicura un adeguato livello di grasso di copertura dei suini e che, essendo un prodotto molto fibroso, viene digerita meglio dagli animali adulti rispetto ai suini giovani.

Relativamente ai «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza», il «colza» viene inserito ex novo nell'elenco delle materie prime, in quanto il miglioramento genetico ha permesso di selezionare nuove varietà prive di glucosinolati e acido erucico (fattori antinutrizionali); per allinearsi con soia e girasole, viene scelta la stessa modalità di terminologia.

I prodotti, in passato ricompresi sotto un'unica voce, come, per esempio, ex regolamento (UE) n. 575/2011 la «farina di semi di colza», nel 2013 – con il regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione - vengono suddivisi in due diverse voci: «farina di semi di colza» e «mangimi a base di farine di semi di colza». Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza; non si possono elencare tutte le materie prime suscettibili di essere modificate da aggiornamenti del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione. Per assicurare un grasso di copertura adatto viene imposto un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato nelle note della tabella delle materie prime ammesse.

Relativamente ai «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia» viene prevista la percentuale al 20 % sia in fase di magronaggio sia in fase di ingrasso, per assicurare un idoneo grasso di copertura dei suini per la produzione del Prosciutto di Norcia; essendo caratteristica fondamentale il contenuto in grassi greggi della materia prima, viene imposto un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato tra le note inserite dopo la tabella. I prodotti, in passato ricompresi sotto un'unica voce, come per esempio, la farina (di semi) di soia, ex regolamento (UE) n. 575/2011, nel 2013, ex regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017, sono stati suddivisi in due diverse voci: «farina di soia» e «mangimi a base di farina (di semi) di soia». Il regolamento (UE) 2017/1017 prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Relativamente a «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole» fissati al 10 %: per assicurare un grasso di copertura dei suini adatto per l'ottenimento di materia prima idonea alla produzione del Prosciutto di Norcia è importante il contenuto in grassi greggi della materia prima; perciò, viene previsto, tra le note della tabella, un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca. I prodotti, in passato ricompresi sotto un'unica voce, come per esempio, la farina di semi di girasole, ex regolamento (UE) n. 575/2011, nel 2013, ex regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017, sono stati suddivisi in due diverse voci: «farina di estrazione di semi di girasole» e «mangimi a base di farina di semi di girasole». Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime consente l'adeguamento alla normativa vigente dell'Unione europea in ambito mangimistico facendo riferimento all'art. 17, paragrafo 2) lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009.

Il riferimento alle forme di presentazione della razione alimentare consente all'allevatore di scegliere quale forma adottare.

L'impiego di additivi può favorire digestione e assorbimento dei nutrienti.

La definizione di «Trebbie e solubili di distilleria essiccati» è stata chiarita richiamando quanto stabilito al punto 1.12.9 del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Il limite massimo di grassi al 7 % sia per la fase di magronaggio che di ingrasso, in aggiunta al limite dell'acido linoleico, assicura un ottimale livello di grasso di copertura del suino per la produzione del Prosciutto di Norcia; questi due criteri risultano fondamentali, in quanto vengono aumentate (granturco) o inserite materie prime (lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C anche in ingrasso) che possono apportare grassi in grado di influenzare negativamente la qualità del grasso.

L'eliminazione dei parametri percentuali chimici della fibra greggia, della proteina greggia, delle ceneri e dell'amido riferiti alla composizione della sostanza secca della razione alimentare è opportuna in quanto la modifica dell'elenco e della quantità delle materie prime, unitamente agli specifici parametri introdotti, assicurano l'adeguatezza delle razioni alimentari per i suini ai fini della produzione del Prosciutto di Norcia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 3 - Alimentazione dei suini nella fase di magronaggio

Descrizione

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'articolo 3, paragrafo 7-8-9-10-11-12-13-14 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica, nella regolamentazione dell'alimentazione dei suini relativa alla seconda fase – ora denominata «di ingrasso» – prevede il rinvio alla «Tabella delle materie prime ammesse», inserita nella fase di magronaggio, con alcune specifiche necessarie per la fase di ingrasso.

Giustificazione: la modifica consente di avere un quadro chiaro dell'alimentazione ammessa anche nella fase di ingrasso.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 3 - Peso della carcassa suina

Descrizione

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'articolo 3, paragrafo 17 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il criterio del peso medio vivo per partita di 160 chilogrammi più o meno il 10 %, con il peso della singola carcassa di suino pesante compreso fra 110,1 e 180,0 chilogrammi.

Giustificazione: l'eliminazione del peso vivo e l'inserimento del criterio del peso della singola carcassa consentono un controllo più puntuale dei requisiti di ammissibilità di ciascun suino macellato, essendo un metodo più trasparente, puntuale, preciso e migliorativo. L'aumento del peso del suino si collega all'attuale tendenza della suinicoltura europea derivante dal miglioramento della genetica, del benessere animale e dell'alimentazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 3 - Eliminazione disposizione su attestazione dei suini trasferiti

Descrizione

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'articolo 3, paragrafo 18 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione relativa alle attestazioni degli allevatori sui suini trasferiti fra allevamenti o consegnati agli stabilimenti di macellazione.

Giustificazione: l'eliminazione è necessaria in quanto si tratta di una disposizione che attiene al sistema di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 3 - Classi commerciali di appartenenza delle carcasse suine

Descrizione

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'articolo 3, paragrafo 19 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce «mediamente caratterizzate» con «appartenenti», in relazione alle classi di appartenenza delle carcasse di suino pesante.

Giustificazione: la modifica è necessaria per rendere più precisa l'indicazione delle classi a cui devono appartenere le carcasse per la produzione del Prosciutto di Norcia secondo la normativa vigente.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 3 - Eliminazione di disposizione sull'attestazione nella fase di macellazione

Descrizione

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'articolo 3, paragrafo 20 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione relativa alla responsabilità del macellatore e all'attestazione di conformità di ciascuna partita di materia prima.

Giustificazione: l'eliminazione è necessaria in quanto si tratta di una disposizione che attiene al sistema di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 3 - Momento di rilevamento del peso e della classificazione della carcassa suina

Descrizione

Modifica n. 9

La modifica riguarda l'articolo 3, paragrafo 20 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la disposizione secondo cui i dati di peso e di classificazione della singola carcassa devono essere rilevati al momento della macellazione.

Giustificazione: la modifica chiarisce, con precisione, il momento in cui peso e classificazione devono essere rilevati così da agevolare anche il relativo controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4 - Prescrizioni su misura parte muscolosa della coscia

Descrizione

Modifica n. 10

La modifica riguarda l'articolo 4, paragrafo 2 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta da 6 cm a 9 cm la parte muscolosa oltre il «pallino».

Giustificazione: la modifica è necessaria a fronte dell'aumento del peso della carcassa e, quindi, delle dimensioni delle cosce fresche per la produzione del Prosciutto di Norcia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4 - Inserimento del sigillo di inizio lavorazione

Descrizione

Modifica n. 11

La modifica riguarda l'articolo 4, paragrafo 2 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce nel disciplinare il sigillo di inizio lavorazione sulle cosce idonee alla produzione del Prosciutto di Norcia, definendone descrizione e indicazioni riportate.

Giustificazione: il sigillo ha la funzione di strumento identificativo, per la puntuale determinazione dell'inizio della lavorazione, anche ai fini di un efficace controllo sul rispetto dei requisiti di stagionatura minima del Prosciutto di Norcia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4 - Modello grafico del sigillo di inizio lavorazione

Descrizione

Modifica n. 12

La modifica riguarda l'articolo 4, paragrafo 2 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il modello grafico del sigillo di inizio lavorazione del Prosciutto di Norcia (Figura 1), unitamente all'indicazione delle dimensioni complessive e parziali del sigillo e delle sue parti.

Giustificazione: l'inserimento del modello grafico e delle specifiche relative alle sue dimensioni assicura la corretta realizzazione del sigillo di inizio lavorazione ai fini del suo utilizzo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4 - Dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al sigillo di inizio lavorazione

Descrizione

Modifica n. 13

La modifica riguarda l'articolo 4, paragrafo 2 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il possibile utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al sigillo di inizio lavorazione.

Giustificazione: l'uso di dispositivi in sostituzione o in associazione al sigillo di inizio lavorazione apposto dall'elaboratore consente di disporre anche di altri strumenti per la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Norcia, con riferimento agli sviluppi tecnologici.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4 - Valori di utilizzo del pepe in fase di salatura della coscia

Descrizione

Modifica n. 14

La modifica riguarda l'articolo 4, paragrafo 4 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce l'utilizzo «in modesta quantità» del pepe nella fase di salatura con il suo utilizzo in una quantità percentuale compresa fra 0,5 % e 2 % in rapporto alla quantità complessiva di sale utilizzata su ogni coscia nelle operazioni di salatura.

Giustificazione: la modifica consente di precisare con valori definiti la quantità di pepe da utilizzare in fase di salatura, per una maggior chiarezza del disciplinare a beneficio dell'elaboratore e del sistema di controllo, ai fini dell'ottenimento delle caratteristiche organolettiche di cui all'articolo 6.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4 - Condizioni di utilizzo del pepe nella salatura della coscia

Descrizione

Modifica n. 15

La modifica riguarda l'articolo 4, paragrafo 4 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la condizione per cui il pepe in fase di salatura deve essere utilizzato solo nei casi in cui non sia impiegato nella stuccatura, così prescrivendone sempre l'utilizzo.

Giustificazione: la modifica trova motivazione nell'opportunità di rendere ancora più distintive al consumo le caratteristiche organolettiche del Prosciutto di Norcia di cui all'articolo 6 del disciplinare, in linea con le richieste del mercato che attribuiscono rilevanza al profumo tipico, leggermente speziato del Prosciutto di Norcia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4 - Utilizzo di aglio nella fase di salatura della coscia

Descrizione

Modifica n. 16

La modifica riguarda l'articolo 4, paragrafo 4 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la possibilità di utilizzare aglio nella fase di salatura delle cosce destinate alla produzione del Prosciutto di Norcia in una quantità percentuale compresa non superiore a 2 % in rapporto alla quantità complessiva di sale utilizzata su ogni coscia nelle operazioni di salatura.

Giustificazione: la modifica è opportuna in quanto la possibilità di utilizzo di aglio può contribuire all'ottenimento della caratteristica leggermente speziata, tipica del Prosciutto di Norcia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4 - Durata della fase di seconda salatura della coscia

Descrizione

Modifica n. 17

La modifica riguarda l'articolo 4, paragrafo 6 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica amplia l'intervallo di durata della fase di seconda salatura da 9-18 giorni a 7-22 giorni.

Giustificazione: la modifica consente un'ottimizzazione della fase di seconda salatura basata sull'attenta valutazione del prodotto, in relazione a fattori quali la tendenza alla riduzione del contenuto di sale, in linea con le raccomandazioni nutrizionali suggerite anche dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, e all'aumento del peso delle carcasse e, quindi, delle cosce fresche per la produzione del Prosciutto di Norcia, ai fini dell'ottenimento delle caratteristiche organolettiche di cui all'articolo 6 del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4 - Durata della fase di riposo della coscia

Descrizione

Modifica n. 18

La modifica riguarda l'articolo 4, paragrafo 7 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica riduce il periodo minimo della fase di riposo da 2,5 mesi a 2 mesi.

Giustificazione: la modifica è necessaria per consentire al produttore di modulare la durata della fase di riposo delle cosce sulla base della relativa pezzatura e delle caratteristiche tecnologiche delle stesse; ciò affinché il produttore possa meglio valutare l'ottimale disidratazione delle carni in rapporto al peso delle cosce idonee alla produzione del Prosciutto di Norcia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5 - Momento di apposizione del contrassegno di conformità

Descrizione

Modifica n. 19

La modifica riguarda l'articolo 5, paragrafo 4 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che, al termine della stagionatura sul Prosciutto di Norcia rispondente ai requisiti prescritti dal disciplinare, va apposto il contrassegno di conformità descritto all'articolo 8.

Giustificazione: la modifica ha lo scopo di chiarire la fase in cui avviene l'apposizione del contrassegno di conformità ai prosciutti conformi al disciplinare dell'IGP, garantendo certezza interpretativa e tracciabilità del prodotto anche ai fini del sistema di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5 - Dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al contrassegno di conformità

Descrizione

Modifica n. 20

La modifica riguarda l'articolo 5, paragrafo 4 del disciplinare e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il possibile utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al contrassegno di conformità.

Giustificazione: l'uso di dispositivi in sostituzione o in associazione al contrassegno di conformità apposto dall'elaboratore consente di disporre anche di altri strumenti per la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Norcia, con riferimento agli sviluppi tecnologici.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 6 - Momento della sussistenza delle caratteristiche fisiche e organolettiche

Descrizione

Modifica n. 21

La modifica riguarda l'articolo 6, paragrafo 1 del disciplinare e il punto 4.5. e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che le caratteristiche fisiche e organolettiche del Prosciutto di Norcia si riferiscono al momento dell'apposizione del contrassegno di conformità e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione, per accertare l'idoneità all'immissione al commercio.

Giustificazione: la modifica è necessaria per precisare il momento in cui le caratteristiche fisiche e organolettiche del Prosciutto di Norcia devono sussistere ai fini dell'idoneità all'immissione al consumo come IGP. In tal modo si chiarisce il nesso fra controllo di conformità e apposizione del contrassegno e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione, a beneficio degli operatori e del sistema di controllo.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 7 - Sostituzione titolo dell'articolo 7

Descrizione

Modifica n. 22

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il titolo «Controlli» dell'articolo 7 del disciplinare con il titolo «Prova dell'origine».

Giustificazione: la modifica è necessaria, in quanto viene eliminata la disposizione del paragrafo 1 dell'articolo 7 relativa all'organismo di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 7 - Eliminazione della disposizione sull'organismo di controllo

Descrizione

Modifica n. 23

La modifica riguarda l'articolo 7, paragrafo 1 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione relativa all'organismo di controllo.

Giustificazione: l'eliminazione è un aggiornamento necessario di adeguamento del disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea, non essendo obbligatorio inserire i riferimenti dell'organismo di controllo ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 7 - Sostituzione terminologica soggetti elaboratori

Descrizione

Modifica n. 24

La modifica riguarda l'articolo 7, paragrafo 2 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il termine «produttori» con il termine «elaboratori».

Giustificazione: la modifica è necessaria per specificare con precisione i soggetti che effettuano la lavorazione del Prosciutto di Norcia, disciplinata dall'articolo 4 del disciplinare (Metodo di elaborazione).

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 7 - Soggetti operanti nella filiera di produzione

Descrizione

Modifica n. 25

La modifica riguarda l'articolo 7, paragrafo 2 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica aggiunge, fra i soggetti facenti parte della filiera di produzione del Prosciutto di Norcia, i confezionatori e gli affettatori.

Giustificazione: la modifica è necessaria, in quanto le diverse modalità di commercializzazione del Prosciutto di Norcia indicate all'articolo 8 del disciplinare impongono che anche i confezionatori e gli affettatori siano iscritti negli elenchi dei soggetti operanti nella filiera produttiva della IGP ai fini del controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 7 - Disposizione su prova dell'origine

Descrizione

Modifica n. 26

La modifica riguarda l'articolo 7, paragrafo 2 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il riferimento alla rintracciabilità del prodotto (da monte a valle della filiera) garantita dal monitoraggio degli input e degli output delle fasi processo produttivo.

Giustificazione: la modifica è necessaria per adeguare la disposizione sulla prova dell'origine a quanto disposto dall'articolo 20 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Modifica del titolo dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 27

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica aggiunge nel titolo dell'articolo 8 il termine «etichettatura».

Giustificazione: la modifica è opportuna in quanto nell'articolo 8 sono riportate anche la disciplina delle modalità di etichettatura del Prosciutto di Norcia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Identificazione del Prosciutto di Norcia

Descrizione

Modifica n. 28

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 1 del disciplinare e il punto 4.5. e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che il Prosciutto di Norcia è immesso al consumo provvisto del contrassegno di conformità e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione, eliminando l'espressione «apposito contrassegno».

Giustificazione: la modifica è necessaria per chiarire e rafforzare da parte del disciplinare l'identificazione del Prosciutto di Norcia IGP, sostituendo il generico riferimento al contrassegno con l'esplicito richiamo al contrassegno di conformità e/o al dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione. Ciò assicura maggiore precisione a beneficio degli operatori, dei consumatori e del sistema di controllo anche con riferimento agli sviluppi tecnologici. [si veda modifica n. 19 e n. 20]

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Modello grafico del contrassegno di conformità

Descrizione

Modifica n. 29

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 1 del disciplinare e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il modello grafico del contrassegno di conformità.

Giustificazione: l'inserimento del modello grafico del contrassegno di conformità, in linea con quello già utilizzato dagli elaboratori, è necessario per garantire l'immediata riconoscibilità e distintività del Prosciutto di Norcia.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Caratteristiche del modello grafico del contrassegno di conformità

Descrizione

Modifica n. 30

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 1 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il modello grafico del contrassegno di conformità, riportante le dimensioni complessive e parziali.

Giustificazione: la modifica consente la corretta e univoca riproduzione del contrassegno di conformità a beneficio dell'autenticità nonché della distintività e riconoscibilità del Prosciutto di Norcia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Descrizione del contrassegno di conformità

Descrizione

Modifica n. 31

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 2 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la descrizione dettagliata del contrassegno di conformità.

Giustificazione: la modifica è necessaria per consentire la corretta, univoca e precisa riproduzione del contrassegno di conformità, a beneficio degli operatori, dei consumatori e del sistema di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Modalità di apposizione del contrassegno di conformità

Descrizione

Modifica n. 32

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 1 del disciplinare e il punto 4.5. del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica la parte della coscia in cui il contrassegno di conformità a fuoco deve essere apposto, concedendo la possibilità di riprodurre il contrassegno anche in altre posizioni della cotenna del prosciutto, in possesso dei requisiti stabiliti nell'articolo 6, oltre al piatto esterno.

Giustificazione: la modifica è necessaria a beneficio della distintività del Prosciutto di Norcia per i consumatori e per l'operatività degli operatori e dell'organismo di controllo. La possibilità di replicare il contrassegno in posizioni della cotenna ulteriori al piatto esterno è finalizzata a garantire che il contrassegno di conformità sia sempre presente anche per la preparazione del prosciutto intero disossato o dei tranci.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Specifiche su dispositivi identificativi del Prosciutto di Norcia

Descrizione

Modifica n. 33

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 3 del disciplinare e riguarda il punto 4.5. del documento unico.

Descrizione: la modifica chiarisce che si tratta del contrassegno di conformità e aggiunge la necessaria presenza del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione al contrassegno di conformità nei casi di preparazione del prosciutto intero disossato o dei tranci.

Giustificazione: la modifica è necessaria per garantire la tracciabilità e rintracciabilità del Prosciutto di Norcia anche in caso di utilizzo di dispositivi in associazione o in sostituzione al contrassegno di conformità, con riferimento agli sviluppi tecnologici.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Etichettatura del Prosciutto di Norcia preaffettato

Descrizione

Modifica n. 34

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 3 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le prescrizioni sull'etichettatura delle confezioni di Prosciutto di Norcia preaffettato con il logo di cui alla Figura 4 recante la denominazione «Prosciutto di Norcia IGP».

Giustificazione: la modifica è necessaria per consentire la corretta, univoca e precisa riproduzione del logo nelle confezioni del Prosciutto di Norcia preaffettato, a beneficio degli operatori, dei consumatori e del sistema di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Modello grafico del logo del Prosciutto di Norcia preaffettato

Descrizione

Modifica n. 35

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 3 del disciplinare e riguarda il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il modello grafico del logo del Prosciutto di Norcia da utilizzarsi anche nella modalità di commercializzazione preaffettata.

Giustificazione: l'inserimento del modello grafico, in linea con quello già utilizzato dagli elaboratori, è necessario per garantire l'immediata riconoscibilità e distintività del prodotto tutelato anche nella modalità di commercializzazione del Prosciutto di Norcia preaffettato.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 Specifiche logo del Prosciutto di Norcia preaffettato

Descrizione

Modifica n. 36

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 3 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica specifica le misure minime di altezza – 22 mm – e larghezza – 30 mm – del logo nell'etichettatura del Prosciutto di Norcia preaffettato, prescrivendo che la riproduzione in dimensioni maggiori rispetto a quelle minime previste dal disciplinare deve mantenere invariato il rapporto proporzionale fra altezza e larghezza.

Giustificazione: la modifica consente uniformità d'uso del logo del Prosciutto di Norcia, assicurando leggibilità, riconoscibilità e tutela dell'immagine del prodotto. La fissazione delle dimensioni minime e il vincolo del mantenimento della proporzionalità tra altezza e larghezza previene riproduzioni inadeguate, a beneficio della distintività della IGP.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Dimensioni logo del Prosciutto di Norcia preaffettato

Descrizione

Modifica n. 37

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 3 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica riporta nel modello grafico del logo per il Prosciutto di Norcia preaffettato le dimensioni minime di altezza e larghezza del logo e l'altezza delle parole presenti nel logo (Figura 5).

Giustificazione: la modifica consente la corretta riproduzione del logo nell'etichettatura del prodotto preaffettato a beneficio della distintività e riconoscibilità del Prosciutto di Norcia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Prescrizioni su distintività del logo del Prosciutto di Norcia preaffettato

Descrizione

Modifica n. 38

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 3 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le prescrizioni sullo spazio minimo da lasciare vuoto intorno al logo nell'etichettatura del Prosciutto di Norcia preaffettato.

Giustificazione: la modifica assicura la corretta visibilità e riconoscibilità del logo nell'etichettatura del prodotto preaffettato, evitando interferenze grafiche o testuali a beneficio della distintività e uniformità visiva del Prosciutto di Norcia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Area di rispetto in etichetta del logo del Prosciutto di Norcia preaffettato

Descrizione

Modifica n. 39

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 3 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica riporta il logo del Prosciutto di Norcia con la specifica grafica dell'area di rispetto che l'affettatore deve lasciare intorno al logo stesso nell'etichettatura del Prosciutto di Norcia preaffettato (Figura 6).

Giustificazione: la modifica consente la riproduzione del logo nell'etichettatura del prodotto preaffettato con modalità che garantiscono la distintività e riconoscibilità del Prosciutto di Norcia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Colori del logo del Prosciutto di Norcia preaffettato

Descrizione

Modifica n. 40

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 3 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le prescrizioni sui colori del logo nell'etichettatura del Prosciutto di Norcia preaffettato.

Giustificazione: la modifica è necessaria per garantire l'univoca riproducibilità del logo nell'etichettatura del Prosciutto di Norcia preaffettato a beneficio della sua distintività e riconoscibilità.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Simbolo IGP dell'Unione europea

Descrizione

Modifica n. 41

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 4 del disciplinare e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la disposizione relativa all'utilizzo del simbolo IGP dell'Unione europea nella designazione del Prosciutto di Norcia.

Giustificazione: la modifica consente l'adeguamento a quanto previsto dall'articolo 37, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Modello grafico del logo del Prosciutto di Norcia

Descrizione

Modifica n. 42

La modifica riguarda l'articolo 8, paragrafo 5 del disciplinare e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il modello grafico del logo della IGP Prosciutto di Norcia. [Si veda modifica n. 35]

Giustificazione: l'inserimento del modello grafico, in linea con quello già utilizzato dagli elaboratori, è necessario per garantire l'immediata riconoscibilità e distintività del Prosciutto di Norcia.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 9 - Inserimento disposizione «Legame con l'ambiente»

Descrizione

Modifica n. 43

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce nel disciplinare il nuovo articolo 9 «Legame con l'ambiente», che descrive il legame con l'ambiente del «Prosciutto di Norcia», riprendendo quanto disposto dal Punto 4 del documento unico pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 2016/C 153/11 del 29.4.2016.

Giustificazione: la modifica è necessaria per adeguare il disciplinare a quanto disposto dalla normativa vigente dell'Unione europea, di cui all'articolo 49, paragrafo 1 del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Prosciutto di Norcia»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Prosciutto di Norcia»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 - PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Prosciutto di Norcia» IGP è un prosciutto crudo stagionato e all'atto dell'apposizione del contrassegno di conformità e/o dei dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione si presenta con la caratteristica forma a «pera», peso non inferiore a 8,5 kg, e l'aspetto al taglio è compatto e di colore che va dal rosato al rosso. È caratterizzato dal tipico profumo leggermente speziato, ed al gusto si presenta sapido ma non salato.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Le fasi di produzione e stagionatura del «Prosciutto di Norcia» devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 5.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il «Prosciutto di Norcia» può 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 di conformità apposto con marchiatura a fuoco deve rimanere sempre visibile e/o il dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione deve rimanere presente.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Il «Prosciutto di Norcia» è immesso al consumo provvisto del contrassegno di conformità e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione che identificano il prodotto. Il contrassegno è costituito da un logo recante la denominazione «Prosciutto di Norcia IGP» apposto con marchiatura a fuoco di cui alla seguente figura:



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, nonché accompagnata dal simbolo IGP dell'Unione secondo quanto disposto dalla normativa vigente dell'Unione europea. Tali indicazioni sono abbinate al logo della denominazione di cui alla seguente figura:



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.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di elaborazione del «Prosciutto di Norcia» comprende i comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto, Poggiodomo, nei territori posti ad altitudine superiore ai 500 m s.l.m.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☐ una determinata qualità

☐ altre caratteristiche

Sintesi del legame

La zona geografica di cui al punto 5 è caratterizzata da elevate dorsali montuose, che impediscono l'afflusso di aria umida dal mare, e dal prevalere di formazioni calcaree, che consentono la dispersione delle acque piovane. Tali caratteristiche, unite alle conoscenze e alla specializzazione degli abitanti acquisite nel tempo nel campo della pastorizia e delle lavorazioni dei tagli dei suini, hanno permesso l'instaurarsi in questa area geografica di un ambiente naturale e umano ottimale per la produzione del prosciutto di qualità.

Il «Prosciutto di Norcia» si presenta con un aspetto al taglio compatto, è caratterizzato dal colore dal rosato al rosso e presenta il tipico profumo leggermente speziato nonché un gusto sapido ma non salato.

I requisiti del «Prosciutto di Norcia» risultano essere strettamente legati alle condizioni ambientali oltre che ai fattori umani che ne caratterizzano la lavorazione. L'ambiente naturale della zona è da ritenersi particolarmente favorevole al processo di maturazione e stagionatura per le caratteristiche climatiche e per la natura dei terreni sopra descritte. Inoltre l'arte della conservazione delle carni suine, nella zona del Nursino, era già famosa al tempo dei Romani. Infatti, a causa della povertà dell'agricoltura di montagna ed all'inattività a cui obbligava la stagione fredda, gli abitanti della zona erano specializzati in attività legate alla pastorizia. Quest'ultima fu sostenuta nel periodo della Repubblica e dell'Impero Romano nonché, successivamente, dallo Stato della Chiesa che operò una valorizzazione delle campagne laziali. I contadini erano ormai conoscitori dell'anatomia, mattazione, lavorazione e conservazione dei tagli suini nella tipicità che, ancora oggi, si conserva e che venivano venduti, salati e stagionati, nelle zone vicine.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fd%252FD.044575aab966a5e5d634/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download