

- Art. 1 -
Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta *Prosciutto Amatriciano* I.G.P. è riservata esclusivamente al prosciutto, rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

- Art. 2 -
Caratteristiche del prodotto.

Il *Prosciutto Amatriciano* I.G.P., all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

- chimico-fisiche:
 - Percentuale di umidità: non superiore al 60% su tal quale;
 - Contenuto di proteine: minimo 25% sulla sostanza secca
- organolettiche e qualitative:
 - Forma: a pera con esclusione dello zampo;
 - Faccia frontale: caratterizzata da una ampia parte scoperta che si estende in senso verticale fino ad oltre la metà della altezza della coscia (rifilatura alta);
 - Peso minimo: non inferiore a 8 kg alla conclusione del periodo minimo di stagionatura;
 - Stagionatura: minimo 12 mesi dalla data di I salatura;
 - Colore: rosso/roseo inframmezzato dal bianco puro del grasso di mazzatura;
 - Sapore: sapido ma non salato;
 - Aroma: profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove all'ago;
 - Consistenza: elastica e compatta con ottima tenuta della fetta.

- Art. 3 -
Zona di produzione.

L'area di produzione del *Prosciutto Amatriciano* I.G.P. è rappresentata dai seguenti Comuni della provincia di Rieti, con il limite altimetrico non superiore a 1.200 m s.l.m.: Amatrice, Accumoli, Borgovelino, Antrodoco, Cantalice, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Cittareale,

Configni, Contigliano, Colli sul Velino, Cottanello, Greccio, Labro, Leonessa, Micigliano, Morro Reatino, Petrella Salto, Poggio Bustone, Posta, Rieti e Rivodutri.

- Art. 4 -
Prova dell'origine.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna delle fasi gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi 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. 5 -
Metodo di ottenimento.

5.1. La materia prima destinata alla produzione del *Prosciutto Amatriciano* I.G.P. è rappresentata esclusivamente dalla coscia fresca di:

- Suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;
- Suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano;
- Suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi, purchè provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante;

Non sono in ogni caso ammessi:

- Verri e scrofe, carcasse non perfettamente dissanguate, ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate [PSE (Pale, Soft, Exsudative – pallida, soffice, essudativa) e DFD (Dark, Firm, Dry – scura, rigida, secca)] o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici;
- Suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress [PSS (Porcine Stress Syndrome – sindrome dello stress suino)];
- Animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

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 moderati accrescimenti giornalieri ed un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore.

I suini sono avviati alla macellazione non prima che sia trascorso il 9° mese e non dopo che sia trascorso il 15° mese dalla nascita. Il loro stato sanitario deve essere ottimo e come tale attestato dalla competente Autorità sanitaria.

Inoltre:

- ✓ la coscia fresca deve avere cotenna bianca e base ossea costituita da una parte del coxale (anchetta), dal femore, dalla tibia, dalla rotula e dalla prima fila delle ossa tarsiche;
- ✓ le cosce dei suini impiegati per la produzione del *Prosciutto Amatriciano* I.G.P. devono avere un peso compreso tra 12,50 e 16,00 kg;
- ✓ lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (sottonoce), con la coscia e la relativa faccia esterna poste su un piano orizzontale, deve essere compreso tra i 15 ed i 30 millimetri, cotenna compresa, in funzione della pezzatura;
- ✓ la coscia deve presentare un tatuaggio indelebile ed inamovibile apposto prima dello svezamento ed indicante il codice di tracciabilità della coscia nelle fasi precedenti la trasformazione;
- ✓ dopo la macellazione le cosce suine non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Per refrigerazione si intende che le cosce suine devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura delle carni variabile tra 0 C° e + 4 C°;
- ✓ non è ammessa la lavorazione di cosce suine che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da più di 120 ore che decorrono dal giorno di macellazione.

5.2 Il procedimento per la lavorazione delle cosce suine fresche è illustrato di seguito mediante l'elenco delle diverse fasi del processo produttivo.

La lavorazione del *Prosciutto Amatriciano* I.G.P. prevede 9 fasi.

1. Ricevimento e Rifilatura
2. Selezione e Raffreddamento
3. Salagione
4. Dissalatura
5. Toelettatura e Riposo
6. Lavaggio
7. Asciugatura
8. Pre-Stagionatura e Sugnatura
9. Stagionatura e Marchiatura

5.2.1 RICEVIMENTO E RIFILATURA

Dopo la macellazione si provvede al sezionamento della coscia ed al suo invio presso lo stabilimento di produzione, secondo quanto previsto al punto 5.1.

La fase di rifilatura consiste nell'asportare grasso e cotenna in modo da conferire al prosciutto la classica forma tondeggianti "a pera", con la parte interna della coscia ampiamente "scoperta".

Dalla fase di accettazione della materia prima in stabilimento, le cosce impiegate per la produzione del *Prosciutto Amatriciano* I.G.P. non devono subire alcun trattamento ad esclusione della refrigerazione.

5.2.2 SELEZIONE E RAFFREDDAMENTO

Le cosce fresche vengono sottoposte a selezione allo scopo di suddividere i singoli lotti in due classi di peso: la I tra i 12,50 e 14,00 kg, la II tra 14,01 e 16,00 kg. Le cosce selezionate vengono sistemate in apposita cella dove vi rimangono fino al raggiungimento di una temperatura delle carni compresa tra 0 e +4 C°. Successivamente si prosegue con la fase di salagione.

5.2.3 SALAGIONE

Il processo di salagione si suddivide in I salatura e II salatura (o ripasso).

Alla I salatura le cosce vengono: massaggiate allo scopo di eliminare i residui di sangue; sfregate manualmente o meccanicamente con sale marino sulla cotenna; salate mediante aspersione con cloruro di sodio ed eventualmente con saccarosio e nitrato di potassio secondo le quantità consentite dalla normativa vigente.

La rifinitura avviene sempre manualmente avendo cura di ricoprire con il sale la zona del pallino.

Le cosce salate vengono trasferite su un piano orizzontale e riposte in una apposita cella a temperatura non superiore ai 6°C dove rimangono per un periodo variabile tra 4 e 6 giorni.

Trascorso tale periodo le cosce sono sottoposte alla fase di ripasso (II salatura); vengono prelevate dalla cella, il sale residuale viene asportato dalla superficie e successivamente vengono ripetuti il massaggio, la sfregatura e l'aspersione del sale, con le stesse modalità della I salatura.

Nuovamente riposte in cella a temperatura non superiore ai 6°C, le cosce vi permangono per un periodo variabile tra 8 - 10 giorni per la I classe di peso e tra 11 - 14 giorni per la II classe di peso, a decorrere dall'inizio della seconda salatura.

5.2.4 DISSALATURA

Al termine del periodo necessario alla salagione si asporta il sale dalla superficie esterna delle cosce, viene ripetuto il massaggio e, legati con dello spago ai gambi, si appendono i

prosciutti in posizione verticale. Al termine di questa fase le cosce hanno subito un calo peso, riferito al peso delle cosce fresche di cui al punto 5.2.2., superiore al 2%.

5.2.5 TOELETTATURA E RIPOSO

Terminata la fase di dissalatura le cosce vengono riposte in celle di riposo a temperatura compresa tra 0 e +6°C. Durante la permanenza in tali celle, esse vengono ulteriormente rifinite (“toelettate”) al fine di eliminare le imperfezioni e le piccole sporgenze che si possono trovare attorno all'osso. Nel corso della fase di riposo il sale assorbito penetra con graduale omogeneità all'interno della massa muscolare distribuendosi in modo uniforme.

5.2.6 LAVAGGIO

Ultimato il riposo le classi di cosce vengono sottoposte a lavaggio definitivo mediante l'applicazione di getti d'acqua.

5.2.7 ASCIUGATURA

Le cosce poste all'interno di celle sono sottoposte a ventilazione con aria calda ad una temperatura compresa tra 16 e 24°C. E' vietato qualsiasi processo di affumicatura.

5.2.8 PRE-STAGIONATURA e SUGNATURA

In questa fase prosegue il processo di rinvenimento / acclimatemento delle carni a temperatura minima di 10 °C. Alla fine di questa fase i singoli lotti di prosciutto subiscono un trattamento di sugnatura che consiste nella distribuzione sulla superficie esposta della coscia non protetta da cotenna e grasso, di una pasta composta da: sugna e/o lardo e/o strutto finemente trituriati con sale marino, spezie (pepe nero e/o pepe bianco e/o aglio) e farina di cereali e/o crema di riso. La composizione della pasta deve rispettare le seguenti percentuali: 40-60% di sugna e/o lardo e/o strutto e 40-60% di farina di cereali o farina o crema di riso.

5.2.9 STAGIONATURA e MARCHIATURA

A questo punto inizia la stagionatura vera e propria, fase in cui i singoli lotti di prosciutto sostano almeno fino al 12° mese dalla data della prima salatura in celle a temperatura minima di 10°C e comunque fino al raggiungimento di un calo peso del 30% rispetto al peso di cui al comma 5.2.2.. Durante questa fase deve avvenire, entro il 12° mese da quello della fase di I salatura, la marchiatura a fuoco, descritta nell'art 8, sulla cotenna della parte alta della faccia interna della coscia.

E' consentito effettuare una seconda fase di sugnatura secondo le metodiche descritte nel punto 5.2.8.

- Art. 6 -

Legame con l'ambiente

6.1. La reputazione del *Prosciutto Amatriciano* risale alla fine dell'ottocento primi del novecento quando si comincia ad identificare il prodotto proprio con Amatrice. Questo paese, infatti, può considerarsi il centro di un territorio che corre lungo le alte valli del Velino e del Tronto caratterizzato da un'antica produzione di prosciutti. Prova ne è il testo riguardante la "*civiltà amatriciana*", datato 1932 in cui Cesare De Berardinis qualifica la preparazione dei "*prelibati prosciutti*" attribuendola "*alle mani*" e "*alle cure*" delle instancabili donne di Amatrice. Nello specifico si dice: "*L'economia tutta della famiglia è nelle loro mani (le donne) e sono esse che debbono provvedere ... alla tenuta...di tutti gli animali da cortile, tra i quali sono compresi i maiali ...d'inverno le provviste per l'estate, e d'estate per l'inverno. Son loro che attendono alla preparazione delle carni salate di maiale e dalle loro mani e dalle loro cure, escono i prelibati prosciutti..*". Dagli anni '80 ad oggi, inoltre, la denominazione passa nei circuiti commerciali, tanto che le fatture dei salumifici della zona si riferiscono al prodotto come "*prosciutto amatriciano*".

La notorietà e distinzione del *Prosciutto Amatriciano* ha, però, radici che si perdono nel tempo. Un'importante produzione di prosciutti si attesta, in modo certo nella zona di cui all'art 3, dal pieno medioevo. Dai documenti esaminati si evince come, per l'alto valore attribuitogli, fossero usati prosciutti come merce di scambio, come se avessero già un valore commerciale: nel 1327 60 paia di prosciutti l'anno costituiscono il prezzo che gli abitanti di Capradosso (comune di Petrella Salto compreso nell'areale di produzione individuato) sono disposti a pagare a chi li aiuti ad appropriarsi di possedimenti, adiacenti ai loro territori ma ricadenti sotto la signoria dell'abbazia benedettina di S. Salvatore Maggiore. In altri documenti, inoltre, i prosciutti sono considerati una tassa da pagare ai feudatari: negli Statuti del Cicolano (territorio in cui ricade la maggior parte dei comuni compresi nell'areale di produzione del *Prosciutto Amatriciano*) è attestata, alla fine del XIV secolo, la consuetudine signorile di prelevare dai vassalli prosciutti. Per passare a tempi più recenti, di notevole importanza è la *Statistica del Regno di Napoli*, fatta stilare da Gioacchino Murat nel 1811 in cui si fa riferimento già ad un'"*industria*" di prodotti suini "*nel Cicolano, in Amatrice e in qualche altro punto della provincia*" e si parla, nello specifico di "*prosciutti...*" e altri prodotti esportati "*nelle vicine province, ed in Napoli ancora*". Esalta, inoltre, il prodotto dicendo che "*la loro bontà dipende più che altro dalla buona qualità delle carni e dalla purezza dell'aere*".

Anche nell'Inchiesta Jacini, redatta tra il 1877 – 1885, il professor Piccinini, incaricato di redigere la "Monografia sul Circondario di Cittaducale", comprendente gran parte dei comuni compresi nell'areale di produzione, parla di produzione di prosciutti: al capitolo *Razze suine* così si esprime: "... *la maggior parte dei maiali si alleva presso le famiglie ... infatti tutte le famiglie (dei Comuni del Circondario) allevano uno o più animali suini ad esclusivo uso dei bisogni propri.... Dei porci si utilizza tutto e la conservazione avviene tanto allo stato fresco che salato. Se ne fanno prosciutti.....*". Questa attenzione, pertanto, mostra in modo

paradigmatico ed inequivocabile come proprio la conca amatriciana sia stata e continui ad essere il luogo di maggior produzione e di trasformazione di prosciutti.

6.2. Accanto alla sua indiscussa reputazione, il prosciutto amatriciano vanta particolari caratteristiche legate sia ai fattori pedoclimatici sia alla secolare esperienza maturata dai produttori della zona specifica.

La zona di produzione del *Prosciutto Amatriciano* I.G.P. presenta particolari caratteristiche geografiche e morfologiche. Il comprensorio dei 22 comuni facenti parte della zona di produzione, come indicato all'art 3 del presente disciplinare, è essenzialmente montano con una scarsa presenza di aree di pianura. L'orografia e la natura geofisica presentano, nelle diverse aree incluse in questo comprensorio, aspetti di grande similitudine, che hanno consentito la nascita e lo sviluppo di attività antropiche e di tradizioni che pur nella loro peculiarità presentano grandi analogie.

La zona di produzione del *Prosciutto Amatriciano* I.G.P. è caratterizzata da una situazione pedoclimatica piuttosto favorevole alla buona riuscita di tale preparazione alimentare. Oltre alla tecnica di lavorazione, al tipo ed ai tempi di stagionatura, le altitudini fino a 1200 metri s.l.m., il clima rigido nelle aree d'alta montagna e relativamente rigido nelle aree basse e vallive della zona montana, l'aria fresca e pulita che si respira in tutto il comprensorio interessato dalla produzione e soprattutto l'umidità relativa generalmente inferiore al 70%, agiscono in modo positivo durante tutte le fasi di lavorazione ed in modo particolare nella lunga ed accurata stagionatura, consentendo al prodotto finito di avere quel particolare aroma dal profumo gradevole, dolce ma intenso, che lo contraddistingue.

Elemento distintivo del *Prosciutto Amatriciano* I.G.P. è la modalità di rifilatura particolarmente alta, effettuata in tutto l'areale di produzione, nella fase di ricevimento della materia prima. Grazie a questa operazione aumenta la superficie esposta non protetta da cotenna e grasso utile dapprima all'assorbimento della concia salina e successivamente all'azione di asciugamento dell'aria; si ottiene così un prodotto finito contraddistinto, rispetto ad altri prodotti meno scoperti, da un più basso contenuto di umidità ed un più elevato tenore in proteine che sono in accordo con le buone caratteristiche olfattive e di consistenza del prodotto, connotato da una significativa compattezza al tatto e da un intenso aroma di stagionatura.

- Art. 7 - Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt.10 e 11 del Reg (CE) n.510/2006.

- Art. 8 - Etichettatura

8.1. Il *Prosciutto Amatriciano* I.G.P. è destinato alla vendita:

- **con osso**: dopo l'apposizione del collarino;

Disciplinare di Produzione
Prosciutto Amatriciano I.G.P.

- **disossato**: è ottenuto a partire dal prosciutto stagionato con osso; il disosso avviene al completamento del periodo minimo di stagionatura; è indispensabile il confezionamento sottovuoto con buste per alimenti nel rispetto della normativa vigente. Il *Prosciutto Amatriciano* I.G.P. disossato deve avere un peso superiore ai 6 Kg. e presentare sulla cotenna della faccia interna della coscia il marchio a fuoco;

- **affettato**: il confezionamento deve essere effettuato in sottovuoto o in atmosfera modificata in contenitori, rispondenti alla normativa vigente.

Il *Prosciutto Amatriciano* I.G.P., dovrà recare obbligatoriamente sul collarino, sulle etichette o sulle buste utilizzate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario identificativo delle produzioni I.G.P., alle relative menzioni, e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori informazioni:

- “Prosciutto Amatriciano” seguita dalla sigla I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta);
- Il nome, la ragione sociale e l’indirizzo dell’azienda produttrice;
- Il logo del prodotto.

La designazione “*Prosciutto Amatriciano*” è intraducibile.

8.2. Il logo della denominazione *Prosciutto Amatriciano* I.G.P., come di seguito riportato, è costituito da:



Disciplinare di Produzione
Prosciutto Amatriciano I.G.P.

- una coccarda costituita da una forma rotonda avente sfondo di colore giallo (Pantone 139 C) e caratterizzata da una forma ad asola, nella parte superiore, e da due nastri, nella parte inferiore, aventi i bordi esterni di colore giallo (Pantone 139 c) e la parte interna di colore blu (Pantone 294 C);
- all'interno della coccarda sono riportate:
 1. nella parte superiore, la dicitura "Prosciutto Amatriciano" in carattere Textile di colore rosso (pantone RED 032 C) con bordi di colore blu (Pantone 294 C).
 2. nella parte inferiore, la dicitura "I. G. P." in carattere Arial Bold MT di colore blu (Pantone 294 C);
 3. al centro delle montagne stilizzate di forma semicircolare nella parte bassa e frastagliata a tre punte nella parte alta, con colore che passa gradatamente dal blu (Pantone 294 C) della parte inferiore al verde (Pantone 356 C) della parte superiore
 4. una ghianda stilizzata di colore giallo (Pantone 139 C).

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo con dimensione minima diametrale pari a 15 mm.

Per la stampa tipografica in quadricromia si utilizzano i seguenti cromatismi:

- | | | |
|-------------------|--------------|----------------|
| 1. Colore blu: | Pantone | Proc. Cyan C |
| | Quadricromia | 100% Cyan |
| 2. Colore rosso: | Pantone | Proc. Magen. C |
| | Quadricromia | 100% Magenta |
| 3. Colore giallo: | Pantone | Proc. Yellow C |
| | Quadricromia | 100% Yellow |
| 4. Colore nero: | Pantone | Proc. Black C |
| | Quadricromia | 100% Yellow |

8.3. Il contrassegno da imprimere a fuoco sul prosciutto, avente diametro non inferiore 50 mm, è rappresentato dalla seguente figura stilizzata:

Disciplinare di Produzione
Prosciutto Amatriciano I.G.P.

