

L'Ue cambia il disciplinare



Nuove garanzie per il prosciutto Igp di Norcia

NORCIA - Nuovo disciplinare per il prosciutto Igp (indicazione geografica protetta) di Norcia. La Commissione europea ha infatti dato il via libera al nuovo disciplinare di produzione per il "prosciutto di Norcia", già riconosciuto dall'Ue come Igp contro imitazioni e falsi in Europa. Il nuovo disciplinare introduce sia la prova dell'origine, sia una definizione più precisa sulla descrizione del prodotto fornendo così elementi più idonei per il controllo e dati più certi al consumatore.

Secondo il primo disciplinare 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 msl". 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. In quanto alle materie prime, il prosciutto Igp 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.

Comune di Norcia (PG) - Ufficio Stampa