

# Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta «Prosciutto di Sauris»

## Articolo 1

### *Denominazione del prodotto*

L'Indicazione Geografica Protetta – I.G.P. - “**PROSCIUTTO DI SAURIS**” è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

## Articolo 2

### *Descrizione del prodotto*

Il Prosciutto di Sauris I.G.P. è un prosciutto crudo salato, affumicato e stagionato nel Comune di Sauris per almeno dieci mesi.

- 2.1 Al completamento della stagionatura il “Prosciutto di Sauris” si presenta intero, con osso e privo della parte distale (zampino).
- 2.2 La superficie esterna è interamente ricoperta dalla cotenna, ad eccezione del lato interno, originariamente oggetto di sezionamento. La cotenna è di colore uniforme noce-dorato, con sfumature arancioni, priva di tracce ed ematomi o di un eccessivo reticolo venoso superficiale. La parte magra visibile è di colore rosso scuro, profilata di bianco nella porzione adiposa visibile. La consistenza è soda ed elastica, anche nella sezione verticale del taglio.
- 2.3 Il Prosciutto di Sauris I.G.P. intero con osso ha peso non inferiore ai 7,5 chilogrammi. Esso può essere commercializzato intero con osso, disossato o disossato e sezionato in tranci, ed affettato e confezionato; se disossato o sezionato in tranci è confezionato sotto vuoto, se affettato e confezionato è confezionato sotto vuoto od in atmosfera modificata.
- 2.4 Il Prosciutto di Sauris I.G.P. presenta al taglio il colore rosso-rosato del magro, con la porzione grassa suddivisa in leggere venature interne ed una aliquota periferica generalmente collocata tra il magro e la cotenna. Il grasso è di colore bianco candido o bianco-rosato.
- 2.5 Il profumo è delicato ed il gusto è dolce, con una garbata nota di affumicato.
- 2.6 Il Prosciutto di Sauris I.G.P., al momento dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

<b>a</b>	Umidità		< 64	Percentuale
<b>b</b>	Sale (cloruri)/umidità	> 7,2	< 11,2	Rapporto composizioni percentuali
<b>c</b>	Proteine	> 24	< 30	Percentuale

- 2.7 Tali proprietà sono state definite con parametri oggettivi valutati dal 2001 al 2005 da laboratori di analisi accreditati Sincert con controlli a cadenza trimestrale (per un totale di 120 analisi). Le prove sono state eseguite con le seguenti metodiche:
  - Protidi (Nx6.25), UM: g/100g, metodo ISO937:1991
  - Cloruro di Sodio, UM: g/100g, metodo AOAC 935.47 ed. 17th 2003
  - Materia Secca, UM: g/100g, metodo ISO 1442:1997

Le proprietà organolettiche sono state descritte con la collaborazione del panel test del Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università degli studi di Udine.

## Articolo 3

### *Zona di produzione*

- 3.1 Il Prosciutto di Sauris I.G.P. è ottenuto esclusivamente nel Comune di Sauris, nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

#### **Articolo 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, degli allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### **Articolo 5** ***Metodi di ottenimento del "Prosciutto di Sauris"***

##### **§. 1** ***Materia prima***

La materia prima utilizzata per la preparazione del Prosciutto di Sauris I.G.P. è costituita da cosce suine fresche ottenute da:

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati:

- 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 purché 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:

- a. suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress [PSS (Porcine Stress Sindrome; *sindrome dello stress suino*)];
- 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.

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 nono mese e non dopo che sia trascorso il quindicesimo mese 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 perfettamente dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate [PSE (Pale, Soft, Exudative; *pallida, soffice, essudativa*) e DFD (Dark, Firm, Dry; *scura, rigida, secca*)] 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 10% e, quindi, deve essere ricompreso nell'intervallo corrente tra Kg.144 e Kg.176.

Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dal Regolamento (CEE) n.3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE dell'8/6/2001 e dal Decreto Ministeriale 11/07/2002 e mediamente caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.

Per la produzione del Prosciutto di Sauris I.G.P. la singola coscia deve rispettare i seguenti requisiti:

- a) deve avere peso superiore a kg.11;
- b) dalla macellazione alla consegna non devono essere trascorsi più di 3 giorni computati a partire dalle ore 24 del giorno di macellazione;
- c) colore del magro: rosso-rosato, privo di microemorragie o di ematomi;
- d) grasso: colore bianco, con superficie liscia e compatta e con uno spessore compreso fra cm.1,5 e cm.4, misurati verticalmente nella parte esterna della coscia, cotenna compresa, in corrispondenza della testa del femore;
- e) rifilatura: per la preparazione delle cosce si procede sezionando dall'avanti all'indietro nella parte superiore, per un terzo della fascia alta, nel terzo inferiore del gluteo mediano, nel terzo superiore del gluteo superficiale, nella metà circa del lungo vasto e nella parte superiore del semimembranoso, con un taglio ad arco; il taglio deve essere arrotondato e netto, perpendicolare all'anca e, in armoniosa proporzione al peso della coscia, ribassato al centro della stessa da 5 a 9 centimetri, così come dai 6 ai 10 centimetri dalla testa del femore; nella parte mediale si disarticola l'articolazione coscio-femorale e si sezionano i muscoli trasversalmente, seguendo la linea seguita per il taglio esterno.

## §. 2

### *Prime procedure di lavorazione delle cosce fresche: salatura*

Le cosce suine fresche devono essere lavorate entro il giorno successivo la consegna, previa eventuale sosta in una cella di refrigerazione a temperatura compresa tra -1 e +7°C.

Per la salagione viene utilizzata una concia consistente in una miscela di sale marino o salgemma o una miscela dei due, associata a pepe ed aglio; non è consentito l'uso di conservanti. La concia è composta come segue:

<b>Componente</b>	<b>Minimo %</b>	<b>Massimo %</b>
Sale marino	0	99.5
Salgemma	0	99.5
Pepe	0.1	1.0
Aglio	0.1	0.5

1. Le cosce vengono eventualmente rifilate per correggere possibili imperfezioni del sezionamento e, poste su un piano orizzontale, vengono subito salate; la salatura consiste nell'aspersione della singola coscia con la concia, in modo che la stessa si depositi sia sulla cotenna che sulla porzione priva di cotenna del lato interno della coscia. Prima dell'aspersione con la concia, le cosce sono soggette a massaggi e sfregamenti, finalizzati a preordinare le migliori condizioni per una omogenea penetrazione della stessa.
2. Le cosce salate sono riposte in celle frigorifere dove sono mantenute in condizioni di temperatura variabile da 1 a 5°C e umidità relativa compresa tra 75 e 98%.
3. La salagione avviene in tre fasi e si conclude entro 21 giorni dall'inizio della prima salatura computati a partire dalle ore 24 del giorno di prima salatura. Al termine della prima e della

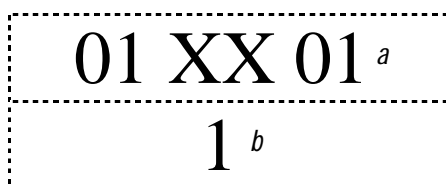
seconda fase le cosce, estratte dalla cella, sono massaggiate, asperse con la concia di cui al punto 2 e riposte nuovamente nella cella alle condizioni indicate al punto 4.

- Al termine della salagione le cosce vengono estratte dalla cella, ripulite del sale e nuovamente massaggiate; esse vengono toelettate rifilando le eventuali eccedenze carnee superficiali prodottesi nel corso della salagione e tagliando la porzione residua dell'articolazione mediale dell'anca che emerge dalla massa carnosa per effetto del sopravvenuto calo-peso; l'operazione di toelettatura deve essere eseguita prima dell'affumicatura.

### §. 3

#### *Apposizione del timbro*

- Prima dell'operazione di affumicatura su ogni singola coscia viene apposto un timbro a inchiostro indelebile o a fuoco recante l'indicazione di giorno, mese (in numeri romani) ed anno di inizio della lavorazione e l'indicazione del macello di provenienza.
- Dopo la salagione sulle cosce munite del timbro è apposto il laccio con il quale saranno successivamente appese sul piano verticale.
- Il timbro è costituito dalle forme seguenti:



*Legenda:*

*a – Data inizio salagione (gg mm aa)*

*b – Indicazione macello di provenienza*

### §. 4

#### *Fasi di lavorazione successive all'apposizione del timbro*

- Le fasi di lavorazione del Prosciutto di Sauris I.G.P., successive alla salagione sono le seguenti:
  - pre-riposo
  - riposo
  - affumicatura
  - asciugamento
  - stagionatura
- Pre - riposo:** le cosce sono poste in una cella a condizioni di temperatura comprese tra 1 e 5°C e di umidità relativa compresa tra 50 e 90%, per un periodo variabile da 10 a 20 giorni computati a partire dalle ore 24 del giorno di inizio della fase.
- Riposo:** le cosce sono poste in una cella a condizioni di temperatura comprese tra 2 e 7°C e di umidità relativa compresa tra 50 e 90% per un periodo di almeno 60 giorni computati a partire dalle ore 24 del giorno di inizio della fase.
- Affumicatura:** ultimata la fase del riposo, le cosce vengono collocate in appositi ambienti dove ha luogo l'affumicatura. Il fumo è prodotto dalla combustione di legna di faggio in speciali caminetti collocati all'esterno dell'ambiente di affumicatura ed è convogliato in canalizzazioni che lo distribuiscono attraverso il pavimento del locale. I locali devono essere muniti di camini per l'uscita del fumo. Il procedimento di affumicatura ha una durata complessiva massima di 72 ore, nel corso delle quali il fumo viene immesso nei locali per un

tempo non superiore alle 60 ore complessive. La sala di affumicatura è mantenuta a temperatura compresa tra 15 e 20°C e umidità relativa variabile tra il 50 e il 90%. Per la produzione del fumo è vietata la combustione di segatura o di legno di essenza diversa dal faggio.

5. **Asciugamento:** ultimata l'affumicatura, il prodotto viene mantenuto negli stessi locali o in locali diversi a temperature comprese tra 15 e 20°C, in condizioni di umidità relativa variabile tra il 50 e il 90% per un ulteriore periodo non superiore a 14 giorni computati a partire dalle ore 24 del giorno di fine affumicatura.
6. **Stagionatura:** dopo l'asciugamento, i prosciutti vengono trasferiti nei saloni dove ha luogo la stagionatura. Tali ambienti sono caratterizzati dalla presenza di finestre, finalizzate ad assicurare sia la ventilazione naturale che il ricambio dell'aria. La stagionatura avviene a condizioni di temperatura comprese tra i 16 ed i 22°C, con umidità relativa compresa tra 50 e 90%. I saloni di stagionatura devono essere muniti di attrezzature idonee a mantenere il giusto equilibrio e le caratteristiche termo-igrometriche sopraccitate proprie dell'ambiente tenendo conto dei fattori climatici presenti nella zona di produzione. Nel corso della stagionatura i prosciutti sono sottoposti alle seguenti operazioni:
  - a) Stuccatura: La stuccatura si esegue mediante l'applicazione sulle fessurazioni originatesi durante la fase di asciugatura di uno strato di impasto avente la seguente composizione:

<b>Componente</b>	<b>Minimo %</b>	<b>Massimo %</b>
Sugna suina	60	80
Farina di cereali	0	25
Sale	1	1
Pepe	1	30

- b) Lavaggio: eseguito prima di ogni sugnatura, mediante l'impiego di acqua applicata a pressione per ripulire la porzione superficiale del prosciutto.
- c) Sugnatura: La sugnatura si esegue durante la stagionatura mediante l'applicazione sulla porzione superficiale priva di cotenna di uno strato di impasto avente la seguente composizione

<b>Componente</b>	<b>Minimo %</b>	<b>Massimo %</b>
Sugna suina	60	75
Farina di cereali	20	30
Sale	1	1
Pepe	0	15

Dopo la sugnatura, i prosciutti vengono nuovamente riposti a stagionare.

La stagionatura termina alla concorrenza di un periodo minimo di dieci mesi, computati aggiungendo al giorno di prima salatura dieci periodi omogenei di trenta giorni.

## §. 5 *Apposizione del logo*

1. Sui prosciutti che presentano i requisiti di conformità previsti dal presente disciplinare è apposto il logo dell'I.G.P. mediante timbro a fuoco riprodotto sulla cotenna; tali prosciutti sono messi in commercio con la designazione Prosciutto di Sauris I.G.P..

2. Le operazioni di disossatura, sezionamento, affettamento e confezionamento del Prosciutto di Sauris I.G.P. sono effettuate in stabilimenti situati nella zona delimitata dall'Art. 3, al fine di garantire al consumatore le caratteristiche peculiari del prodotto ed in particolare quelle relative al sapore ed all'odore di affumicato tipico del *Prosciutto di Sauris*.
3. Il Prosciutto di Sauris I.G.P. può essere successivamente confezionato nelle forme descritte all'art. 2. Ogni singola confezione deve recare il logo dell'I.G.P. come descritto all'art.8.

## **Articolo 6** ***Legame con l'ambiente***

Il territorio del Comune di Sauris è posto nella parte occidentale delle Alpi Carniche, a un'altezza superiore ai 900 m. sul livello del mare ed è costituito da una tipica conca circondata da montagne alte oltre i 2.000 m. L'ambiente nel quale viene ottenuto caratterizza fortemente il Prosciutto di Sauris I.G.P. Rispetto al territorio della Carnia a cui appartiene, Sauris presenta caratteristiche climatiche peculiari. Nella zona, infatti, ci sono precipitazioni piovose inferiori ai 1.600 mm. che invece costituiscono le medie della Carnia. La conformazione orografica e l'esposizione consentono una bassa variabilità climatica con rare giornate di freddo intenso durante l'inverno, in cui le temperature medie sono comprese fra  $-2^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ , e ancor più rare giornate estive di caldo afoso, in cui le temperature medie sono comprese fra  $12^{\circ}\text{C}$  e  $18^{\circ}\text{C}$ . La ventilazione è costante tutto l'anno. La parziale disidratazione dei prosciutti durante la stagionatura è determinata dalle brezze che spirano verso monte di giorno e nella direzione contraria durante la notte, influenzate dal bacino artificiale presente nella valle e realizzato nel 1948. Le condizioni igroscopiche create dal microclima tipico della valle di Sauris, favoriscono lo sviluppo sulla superficie del prodotto, di muffe che assicurano il raggiungimento delle caratteristiche organolettiche tipiche del Prosciutto di Sauris I.G.P. quali il sapore e l'odore. La vallata di Sauris è quasi interamente ricoperta da boschi di conifere e di latifoglie; fra queste assume particolare importanza la presenza del faggio fra le specie autoctone, che grazie al basso contenuto di resine e alla larga diffusione è utilizzato da sempre per l'affumicatura.

Ai fattori naturali, si somma l'intervento dell'uomo per la produzione del Prosciutto di Sauris I.G.P., che influenza, in modo determinante, la sua qualità e la sua reputazione. La tecnica di produzione del Prosciutto di Sauris I.G.P., infatti, è legata alla tradizione delle popolazioni germaniche di lavorare e conservare, attraverso l'affumicatura, la carne e le cosce suine. In questa vallata, si insediarono, nel secolo XIII, genti provenienti dalla Carinzia e dal Tirolo che hanno saputo usare e mantenere le usanze, durante i secoli.

Emerge nell'ambito del processo di produzione del Prosciutto di Sauris I.G.P. il metodo dell'affumicatura che veniva e viene tutt'oggi effettuata con le stesse modalità, proprio per assicurare al prodotto le caratteristiche inconfondibili per le quali è conosciuto e apprezzato anche al di fuori dei confini regionali e nazionali.

A testimonianza dell'importanza del fattore umano, nell'ottenimento del Prosciutto di Sauris I.G.P., si ricorda come tale prodotto sia il risultato dell'incontro di due popolazioni e, quindi, di due culture e di due tradizioni agroalimentari. Quella friulana che utilizza il sale per la produzione di prosciutto; quella germanica che utilizza l'affumicatura. La produzione fu dapprima familiare e la vendita del Prosciutto di Sauris I.G.P. avveniva nella fiera di San Martino dell'11 novembre, dove veniva portato a piedi e barattato. A partire dalla fine della Seconda guerra Mondiale, compaiono stabilimenti artigianali prima e industriali dopo, che continuano l'attività gettando le basi del definitivo successo di questo prodotto che è continuato fino a oggi.

Gli stabilimenti che possono eseguire le elaborazioni previste dal presente disciplinare sono ubicati ad un'altitudine non inferiore a 1.000 metri s.l.m., ove esiste un equilibrato microclima dovuto alla conformazione orografica a catino della valle e all'orientamento lungo la direttrice est-ovest che favorisce, con una ventilazione costante nel tempo ed una giusta esposizione, la presenza di una bassa variabilità climatica durante l'anno. Tale microclima, reso possibile dalla presenza di un vasto bacino artificiale situato a 900 metri s.l.m., permette la parziale disidratazione del

Prosciutto di Sauris I.G.P. e lo sviluppo di muffe superficiali indispensabili alla maturazione e alla caratterizzazione organolettica del prodotto.

**Articolo 7**  
***Organismo di controllo***

Il “Prosciutto di Sauris” a indicazione geografica protetta sarà controllato da una struttura autorizzata, in conformità all’art.10 del Regolamento (CEE) n. 510/2006.

**Articolo 8**  
***Elementi idonei a designare e ad etichettare il prodotto***

- 8.1 La designazione dell’indicazione geografica protetta “Prosciutto di Sauris” deve essere riportata in lingua italiana e deve essere apposta sull’etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta; essa deve essere immediatamente seguita dalla menzione “Indicazione geografica protetta” e/o dalla sigla I.G.P.. È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o regioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.
- 8.2 Il logo dell’Indicazione Geografica Protetta sotto riportato:



- 8.3 rappresenta la scritta Sauris di colore giallo (Carattere: Goudy – Extra Bold; Colore: Pantone 109) al di sopra della quale compaiono sul lato sinistro un profilo montano di colore bianco in forma stilizzata e sul lato destro due abeti stilizzati di colore verde (Colore: Pantone 354). Sotto la scritta vi è la rappresentazione stilizzata di due onde di colore celeste (Colore: Pantone 3255) riferite all'esistente lago di Sauris. Quanto descritto è racchiuso all'interno di un ovale blu (Colore: Pantone Reflex Blue) contornato da un bordo verde (Colore: Pantone 354).
- 8.4 Il logo dell'IGP è obbligatoriamente riprodotto su etichette, confezioni e vesti grafiche in genere per tutti i prodotti confezionati, con la prescrizione che il relativo ingombro – calcolato rapportando alla superficie di un rettangolo corrispondente all'altezza ed alla lunghezza complessive del marchio – non sia inferiore al 5% e superiore al 10% della superficie totale della veste grafica.
- 8.5 L'apposizione sulla medesima veste grafica del logo comunitario di cui al Regolamento (CE) n.1726/98 e successive modificazioni è facoltativa.