d) all'art. 6, i commi 1, 2, 3 e 4, primo e terzo periodo, sono abrogati;

e) all'art. 7, comma 1, le parole «dall'art. 8» sono sostituite dalle seguenti: «dall'art. 8 del presente decreto e dall'art. 18-*quater*, comma 2, terzo periodo, del decreto-legge 30 aprile 2019, n. 34, convertito, con modificazioni, dalla legge 28 giugno 2019, n. 58».

Art. 2.

Disposizioni finali

1. Il presente decreto è trasmesso ai competenti organi di controllo per la registrazione ed entra in vigore dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 19 maggio 2026

Il Ministro: TAJANI

Registrato alla Corte dei conti il 15 giugno 2026
Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, reg. n. 1766

26A03264

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 23 giugno 2026.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta (IGP) «Prosciutto di Norcia».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44», convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 23 gennaio 2026, n. 33234, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026, registrata presso la Corte dei conti in data 13 febbraio 2026 con n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 27 febbraio 2026, n. 98896, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 141 in data 2 marzo 2026, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026» del 13 febbraio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale 4 marzo 2026, n. 0106153, in corso di registrazione presso l'Ufficio centrale di bilancio, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro 23 gennaio 2026, n. 33234, nonché dalla direttiva dipartimentale 27 febbraio 2026, n. 98896;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata

e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e Affari generali della Direzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento (CE) n. 1065/97 della Commissione del 12 giugno 1997, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee - L 156 del 13 giugno 1997, con il quale è stata registrata la indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia»;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio di tutela del Prosciutto di Norcia IGP, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto n. 12511/2013, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Umbria, competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il provvedimento, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 70 del 25 marzo 2026, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 70 del 25 marzo 2026.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia» figura all'allegato del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 23 giugno 2026

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«PROSCIUTTO DI NORCIA»

Art. 1.
Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Prosciutto di Norcia» è riservata al prosciutto crudo stagionato che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2.
Zona di produzione

L'elaborazione del «Prosciutto di Norcia» deve avvenire nella zona tradizionalmente vocata comprendente i comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, nei territori posti ad altitudine superiore ai 500 m.s.l. Il regime climatico dell'area di elaborazione del Prosciutto di Norcia è determinante nella dinamica del ciclo produttivo che è strettamente collegato all'andamento meteorologico caratteristico ed alle particolari condizioni ambientali.

Art. 3.
Materie prime

Il Prosciutto di Norcia è ottenuto dalle cosce dei:

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 destinati alla 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);

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.

Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini.

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli *standard* merceologici.

Per l'alimentazione dei suini nella fase di magronaggio, dopo l'allattamento e lo svezzamento, fino a 85 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati ed impiegati in idonea concentrazione gli alimenti indicati nella seguente tabella, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale.

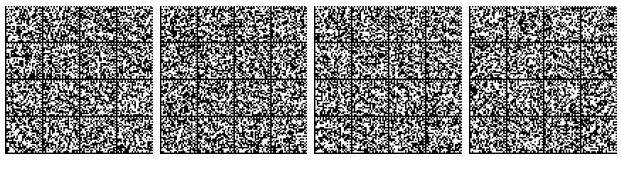


Tabella delle materie prime ammesse s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	fino al 10% della s.s.
Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte[1]	fino a 15 litri per capo al giorno
Latticello[1]	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca
Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Trebbie e solubili di distilleria essiccati[2]	fino al 3% della s.s.
Melasso[3]	fino al 5% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia[4]	fino al 20% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole[4]	fino al 10% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza[4]	fino al 10% della s.s.
Panello di lino, mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	fino al 2% della s.s.
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C	fino al 2% della s.s.
Lieviti	fino al 2% della s.s.
Pisello	fino al 25% della s.s.

Altri semi di leguminose	fino al 10% della s.s.
Soia integrale tostata e/o panello di soia	fino al 10% della s.s.
Farina di pesce	fino al 1% della s.s.
Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente dell'Unione europea relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi. [1] Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno [2] 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 [3] Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2% [4] Il tenore di grassi greggi dei prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza non deve essere superiore al 2,5% della s.s.	

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:

sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente dell'Unione europea;

l'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca;

è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 7% della sostanza secca della dieta.

Gli alimenti ammessi nella fase di ingrasso, successiva al magronaggio, sono costituiti dalle materie prime riportate nella Tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, a esclusione della soia integrale tostata e/o panello di soia e della farina di pesce. L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di quanto contenuto nelle note alla Tabella delle materie prime ammesse e nelle specifiche sopra elencate per la fase di magronaggio con il vincolo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale.

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 un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che siano trascorsi duecentoquindici giorni e non dopo che siano trascorsi quattrocentocinquanta giorni 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 ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Il peso della singola carcassa deve essere compreso nell'intervallo corrente tra kg 110,1 e kg 180,0.

Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dalla normativa vigente e appartenenti alle classi «E», «U», «R», ed «O» del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.

Il peso e la classificazione della singola carcassa devono essere rilevati al momento della macellazione.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

Subito dopo la macellazione le cosce isolate della carcassa sono sottoposte a refrigerazione per almeno 24 ore fino al raggiungimento di una temperatura interna fra + 1°C e + 4°C.

Successivamente si passa alla rifilatura delle cosce procedendo a «squadro» con il piatto delle stesse. In tal modo la parte muscolosa oltre il «pallino» non supera 9 cm ed al prosciutto è conferita la caratteristica forma a «pera».

Prima dell'inizio della lavorazione, l'elaboratore appone a ogni coscia un sigillo metallico - cd. sigillo di inizio lavorazione - costituito da una piastrina circolare in acciaio inox con foro centrale, le cui dimensioni sono indicate nella figura seguente, sulla quale compare in rilievo:

la sigla P.D.N.

la data di inizio lavorazione espressa con il mese indicato in numeri romani e l'anno indicato con le due ultime cifre in numeri arabi.

Il sigillo è conformato in modo tale che risulta inamovibile.

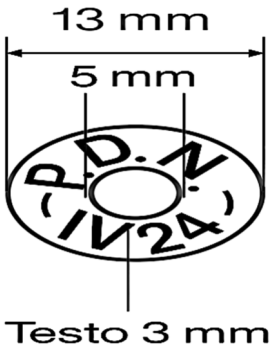


Figura 1: Sigillo di inizio lavorazione

In sostituzione o in associazione al sigillo di inizio lavorazione è consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo delegato che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Norcia.

La lavorazione delle cosce continua poi con la salatura che è effettuata in due tempi utilizzando sale marino. Le cosce sono inizialmente preparate mediante la spremitura dei vasi sanguigni e successivamente strofinate con sale umido e sale a secco.

In fase di salatura viene aggiunto pepe in una percentuale non inferiore a 0,5% e non superiore a 2% della quantità complessiva di sale utilizzata su ogni coscia nelle operazioni di salatura.

È consentito l'utilizzo di aglio fresco, in grani o in polvere, in una percentuale non superiore a 2% della quantità complessiva di sale utilizzata su ogni coscia nelle operazioni di salatura.

Dopo un periodo di 4-7 giorni ad una temperatura delle cosce compresa tra + 1° C e + 4° C ed umidità relativa delle celle di salatura compresa tra 70 e 90%, si procede alla dissalatura ed alla spremitura dei vasi sanguigni.

La seconda salatura dura 7-22 giorni con una temperatura delle cosce compresa tra + 1° C e + 4° C ed umidità relativa delle celle di salatura compresa tra 70 e 90%.

Successivamente le cosce sono dissalate e poste a riposo per un periodo di almeno due mesi.

Art. 5.
Stagionatura

Prima di passare alla fase di stagionatura si procede al lavaggio, all'asciugamento ed alla stuccatura che consiste nel rivestimento superficiale della polpa e delle screpolature con un impasto di sugna che può contenere pepe, farina di frumento e/o farina di riso ed aromi naturali.

La successiva fase di stagionatura avviene in locali appositamente attrezzati per consentire un adeguato ricambio dell'aria e mantenere il giusto equilibrio termo-igrometrico.

Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nell'area di elaborazione.

Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione non può essere inferiore a dodici mesi.

Al termine della stagionatura, sui prosciutti conformi ai requisiti prescritti dal presente disciplinare, viene apposto il contrassegno di conformità descritto all'art. 8.

In sostituzione o in associazione al contrassegno di conformità è consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo delegato che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Norcia.

Art. 6.
Caratteristiche

All'atto dell'apposizione del contrassegno di conformità e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione di cui all'art. 5, per essere idoneo all'immissione al consumo, il Prosciutto di Norcia presenta le seguenti caratteristiche fisiche e organolettiche:

Caratteristiche fisiche.

Forma: caratteristica a «pera».

Peso: non inferiore a 8,5 Kg.

Aspetto al taglio: compatto, di colore dal rosato al rosso.

Caratteristiche organolettiche.

Profumo: tipico, leggermente speziato.

Sapore: sapido ma non salato.

Art. 7.
Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei macellatori, degli elaboratori, degli stagionatori, dei confezionatori e degli affettatori nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, sono garantite la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi 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. 8.
Designazione, etichettatura e presentazione

Il Prosciutto di Norcia è immesso al consumo provvisto del contrassegno di conformità, di cui alle figure e alla descrizione di seguito riportate, e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione che identificano il prodotto.

Figura 2: Contrassegno di conformità

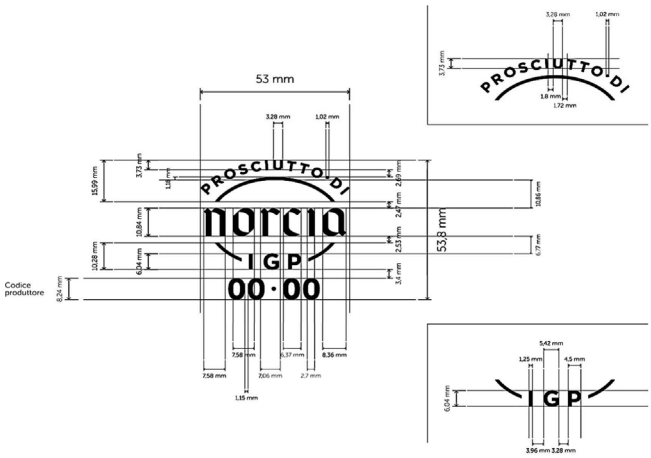


Figura 3: Contrassegno di conformità - dimensioni complessive e parziali

Il contrassegno di conformità è apposto con marchiatura a fuoco e riporta:

la denominazione «PROSCIUTTO DI NORCIA IGP», le cui parole «PROSCIUTTO DI» sono in carattere *Museo Sans 900*, sottolineate e disposte ad arco al di sopra della parola «norcia» riportata orizzontalmente in carattere *Morris Roman*, seguita al di sotto dell'abbreviazione «IGP» in carattere *Calibri* che inframezzano la porzione speculare della sottolineatura delle parole «PROSCIUTTO DI»;

una coppia di due numeri, in luogo delle cifre «00» «00», che indica il codice identificativo dell'elaboratore iscritto al sistema di controllo.

Il contrassegno di conformità viene apposto a fuoco sul piatto esterno del prosciutto, in possesso dei requisiti stabiliti nell'art. 6. Inoltre, è consentito replicare il contrassegno apponendolo anche in altre posizioni della cotenna del prosciutto.

Il Prosciutto di Norcia può anche 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 sul prosciutto o su ogni trancio e/o il dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione deve rimanere presente.

La confezione del Prosciutto di Norcia preaffettato, di qualsiasi forma, dimensione e peso, deve presentare nel campo visivo principale, il logo del Prosciutto di Norcia di cui alla Figura 4 sottoriportata, recante la denominazione «PROSCIUTTO DI norcia IGP», le cui parole «PROSCIUTTO DI» sono in carattere *Museo Sans 900*, sottolineate e disposte ad arco al di sopra della parola «norcia» riportata orizzontalmente in carattere *Morris Roman*, seguita al di sotto dall'abbreviazione «IGP» in carattere *Calibri* che inframezzano la porzione speculare della sottolineatura delle parole «PROSCIUTTO DI».

Figura 4 - Logo Prosciutto di Norcia

Il logo, come indicato nella successiva Figura 5, nelle confezioni del Prosciutto di Norcia preaffettato deve presentare un'altezza minima di 22 mm e una larghezza minima di 30 mm. È consentita la riproduzione in dimensioni maggiori, purché sia mantenuto invariato il rapporto proporzionale tra altezza e larghezza.



Figura 5 - Dimensioni minime del logo
Prosciutto di Norcia preaffettato

Lo spazio minimo da lasciare vuoto intorno al logo (cd. area di rispetto) equivale all'altezza della lettera «o» di «norcia», come illustrato nella seguente figura.



Figura 6 - Area di rispetto del logo
Prosciutto di Norcia preaffettato

Nell'etichetta il logo deve essere raffigurato nel colore oro.

Nel caso di etichetta colorata, a eccezione del colore oro, il logo deve essere raffigurato nel colore oro.

Nel caso di etichetta trasparente o di colore oro, il logo deve essere raffigurato nel colore oro su uno sfondo di colore panna come di seguito specificato di dimensioni uguali allo spazio occupato dal logo.

Specifiche colori:

colore oro:

HEX: #d1a865

RGB: 209 168 101

CMYK: C0 - M26 - Y60 - K22

colore panna:

HEX: #fefcf3

RGB: 245 252 243

CMYK: C0 - M0 - Y6 - K1

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 Figura 4.

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.

Art. 9.
Legame con l'ambiente

La zona geografica di cui all'art. 2 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 e 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.

26A03263

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 21 maggio 2026.

Attribuzione del contributo del Fondo per l'avvio delle opere indifferibili agli interventi dei Comuni di Trino e Tribano.

IL RAGIONIERE GENERALE DELLO STATO

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni, recante nuove norme sul procedimento amministrativo;

Visto il decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, recante «Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'art. 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici» corredato delle relative note, in attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali;

Visto il decreto-legge 24 febbraio 2023, n. 13, convertito con modificazioni dalla legge 21 aprile 2023, n. 41, recante «Disposizioni urgenti per l'attuazione del Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) e del Piano nazionale degli investimenti complementari al PNRR (PNC), nonché per l'attuazione delle politiche di coesione e della politica agricola comune.»;

Visto il decreto-legge 17 maggio 2022, n. 50, convertito con modificazioni dalla legge 15 luglio 2022, n. 91, recante «Misure urgenti in materia di politiche energetiche nazionali, produttività delle imprese e attrazione degli in-