

Ritenuto, pertanto, necessario provvedere tempestivamente a porre in essere tutte le iniziative di carattere straordinario finalizzate al superamento della grave situazione determinatasi a seguito degli eventi meteorologici in rassegna;

Tenuto conto che detta situazione di emergenza, per intensità ed estensione, non è fronteggiabile con mezzi e poteri ordinari;

Ritenuto, quindi, che ricorrono, nella fattispecie, i presupposti previsti dall'art. 7, comma 1, lettera c) e dall'art. 24, comma 1, del citato decreto legislativo n. 1 del 2018, per la dichiarazione dello stato di emergenza;

Vista la nota del Capo del Dipartimento della protezione civile del 9 aprile 2026;

Su proposta del Ministro per la protezione civile e le politiche del mare;

Delibera:

Art. 1.

1. In considerazione di quanto esposto in premessa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 7, comma 1, lettera c) e dell'art. 24, comma 1, del decreto legislativo n. 1 del 2018, è dichiarato, per dodici mesi dalla data di deliberazione, lo stato di emergenza in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici che, a partire dal giorno 28 marzo 2026, hanno colpito il territorio delle Regioni Abruzzo, Basilicata, Molise e Puglia.

2. Per l'attuazione degli interventi da effettuare nella vigenza dello stato di emergenza, ai sensi dell'art. 25, comma 2, lettere a) e b), del decreto legislativo n. 1 del 2018, si provvede con ordinanze, emanate dal Capo del Dipartimento della protezione civile, acquisita l'intesa delle Regioni interessate, in deroga a ogni disposizione vigente e nel rispetto dei principi generali dell'ordinamento giuridico, nei limiti delle risorse di cui al comma 3.

3. Per l'attuazione dei primi interventi, nelle more della valutazione dell'effettivo impatto dell'evento in rassegna, si provvede nel limite di euro 15.000.000,00 per la Regione Abruzzo, di euro 5.000.000,00 per la Regione Basilicata, di euro 20.000.000,00 per la Regione Molise e di euro 10.000.000,00 per la Regione Puglia, a valere sul Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del decreto legislativo n. 1 del 2018.

La presente delibera sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

*Il Presidente
del Consiglio dei ministri*
MELONI

*Il Ministro
per la protezione civile
e le politiche del mare*
MUSUMECI

26A01872

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 8 aprile 2026.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta (IGP) «Prosciutto di Sauris».

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'articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particola-

re, 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;

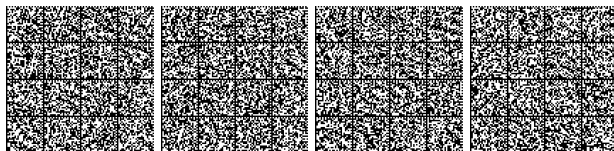
Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del 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'articolo 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 alimenta-



re e delle foreste, a norma dell'articolo 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 27 febbraio 2026, 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'articolo 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, lett. 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 (UE) n. 320/2010 della Commissione del 19 aprile 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea Serie L 98 del 20 aprile 2010, con il quale è stata registrata la indicazione geografica protetta «Prosciutto di Sauris»;

Vista l'istanza presentata dal gruppo di produttori iscritti al sistema di controllo della IGP «Prosciutto di Sauris», aventi i requisiti previsti dall'articolo 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Sauris»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Friuli-Venezia Giulia, 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. 35 del 12 febbraio 2026, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Sauris» 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'articolo 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 Sauris»;

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;

Considerato che, per un mero errore materiale, non è stato riportato correttamente il paragrafo 13 dell'articolo 5 del disciplinare;

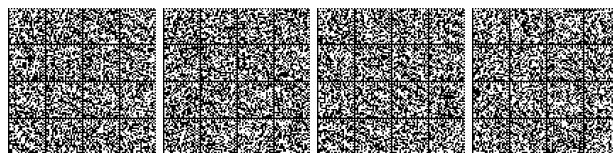
Ritenuto, pertanto, di provvedere alla ripubblicazione del disciplinare modificato, inclusa la parte sopra richiamata;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Sauris», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 35 del 12 febbraio 2026.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Prosciutto di Sauris» 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'articolo 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 Sauris» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 8 aprile 2026

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
«PROSCIUTTO DI SAURIS» IGP

Art. 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.

Art. 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 400 giorni.

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 a 8,0 chilogrammi. Esso può essere commercializzato intero con osso, disossato o disossato e sezionato in tranci, ed affettato e preconfezionato; se disossato o sezionato in tranci è confezionato sotto vuoto, se affettato e preconfezionato 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 determinate sul muscolo bicipite femorale:

a	Umidità	>57	<65	Percentuale riferita al peso dell'aliquota analizzata
b	Sale (cloruro di sodio)	>4,5	<6,2	Percentuale riferita al peso dell'aliquota analizzata
c	Indice di proteolisi	>24	<31	Composizione percentuale delle frazioni azotate solubili in acido tricloroacetico – TCA – riferite al contenuto in azoto totale
d	Attività dell'acqua		<0,930	a_w



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

Art. 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.

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, 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.

Art. 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 suini figli di:

a) verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

b) verri delle razze tradizionali di cui alla lettera *a)* e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

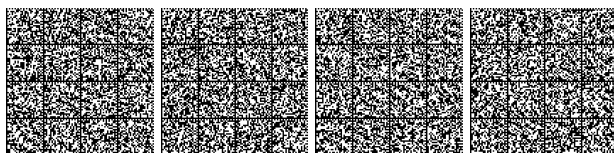
c) verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera *c)* e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera *a)*.

Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e quelle non consentite:

Tipo genetico verro →	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)
Tipo genetico scrofa ↓						
Large White Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Landrace Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Incroci di LWI, LI	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Altre razze (Duroc, etc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Altro tipo genetico non approvato ("meticce" non valutate)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X
Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)	X	X	X	X	X	X

V (...) = espressamente consentito dalla lettera (a, b, c, d) sopra riportata nel testo; X = non consentito; LW = Large White; LWI = Large White Italiana; L = Landrace; LI = Landrace Italiana; D = Duroc; DI = Duroc Italiana



La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

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 Syndrome*; sindrome dello stress suino)];

b) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare.

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 della singola carcassa deve essere ricompreso 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 dell'Unione europea e appartenenti alle classi «U», «R», «O» del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.

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

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

a) deve avere peso non inferiore a kg 12 e non superiore a kg 17;

b) dalla macellazione alla consegna non devono essere trascorsi più di cinque 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.

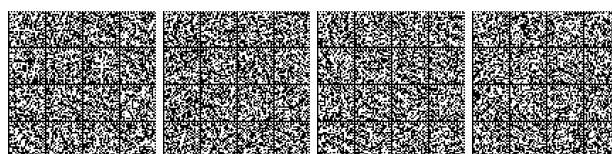
§. 2

Prime procedure di lavorazione delle cosce fresche: salatura

Le cosce suine fresche devono essere lavorate entro sei giorni dalla macellazione, previa eventuale sosta in una cella di refrigerazione a temperatura compresa tra -1 e +5 °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:

Componente	Minimo %	Massimo %
Sale marino	0	99.5
Salgemma	0	99.5
Pepe	0.1	1.0
Aglione	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 65 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.

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.

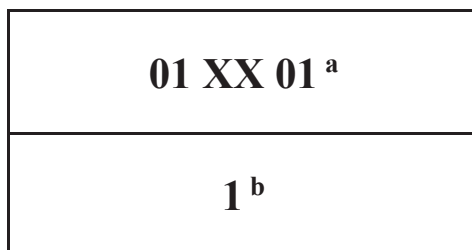
§. 3

Apposizione del timbro e/o del dispositivo identificativo alternativo o sostitutivo

1. 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. In sostituzione o in associazione al suddetto timbro sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo di controllo che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Sauris.

2. Dopo la salagione sulle cosce munite del timbro è apposto il laccio con il quale saranno successivamente appese sul piano verticale.

3. 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 e/o del dispositivo identificativo alternativo o sostitutivo

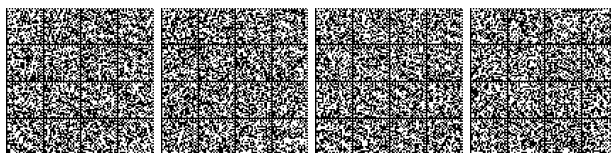
1. Le fasi di lavorazione del Prosciutto di Sauris I.G.P. successive alla salagione sono le seguenti:

pre-riposo;
riposo;
affumicatura;
asciugamento;
stagionatura.

2. 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 45 e 90%, per un periodo variabile da dieci a venti giorni computati a partire dalle ore 24 del giorno di inizio della fase.

3. Riposo: le cosce sono poste in una cella a condizioni di temperatura comprese tra +2 e +7°C e di umidità relativa compresa tra 45 e 90% per un periodo di almeno sessanta giorni computati a partire dalle ore 24 del giorno di inizio della fase. Prima della fine del riposo, qualora le cosce presentino formazioni superficiali prodottesi durante la salagione e per effetto delle successive lavorazioni finalizzate alla disidratazione delle carni, possono essere sottoposte a un lavaggio.

4. 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 +22 °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 +22°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 sopracitate 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:

Componente	Minimo %	Massimo %
Sugna suina	48	80
Farina di cereali	0	5
Sale	1	2
Pepe	1	30

b) Lavaggio: Può essere 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:

Componente	Minimo %	Massimo %
Sugna suina	48	75
Farina di cereali	20	50
Sale	1	2
Pepe	0	15

La stagionatura termina alla concorrenza di un periodo minimo di quattrocento giorni, computati partendo dal giorno di prima salatura.

§. 5

Apposizione del logo e/o del dispositivo identificativo alternativo o sostitutivo

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. In sostituzione o in associazione al timbro a fuoco del logo dell'I.G.P. sarà consentito l'utilizzo di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di controllo che garantisca l'identificazione del 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 laboratori situati nel Comune di Sauris, al fine di garantire al consumatore le caratteristiche peculiari del prodotto ed in particolare quelle relative al sapore e 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. 7.

Art. 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°C e $+4^{\circ}\text{C}$, e ancor più rare giornate estive di caldo afoso, in cui le temperature medie sono comprese fra 12°C e 18°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 laboratori 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.

Art. 7.

Elementi idonei a designare e ad etichettare il prodotto

7.1 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 ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

7.2 Il logo dell'Indicazione geografica protetta sotto riportato:



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).

7.3 Il logo dell'IGP è obbligatoriamente riprodotto su etichette, confezioni e vesti grafiche in genere per tutti i prodotti confezionati, con la prescrizione che la base misuri almeno 20 mm e il rapporto base/altezza sia pari a 1,5.

7.4 L'apposizione sulla medesima veste grafica del simbolo dell'UE dell'IGP di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e successive modificazioni è obbligatoria.

26A01825

