



associazione nazionale allevatori suini

Via Lazzaro Spallanzani, 4 - 00161- ROMA  
telefono: 039 - 06441706.20 fax: 06441706.38  
www.anas.it - e-mail: [anas@anas.it](mailto:anas@anas.it)

## **COMUNICATO STAMPA**

### **IL PROSCIUTTO AMATRICIANO OTTIENE L'IGP**

Sulla Gazzetta Ufficiale dell'UE del 27 luglio 2011, è stato pubblicato il Regolamento 731/2011 di riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta al Prosciutto Amatriciano.

L'area di produzione del Prosciutto Amatriciano è circoscritta a 22 comuni della provincia di Rieti e, secondo le prescrizioni del disciplinare, per la sua preparazione è necessario utilizzare cosce suine fresche ottenute da suini appartenenti ai tipi genetici già autorizzati nei circuiti DOP del Prosciutto di Parma e di San Daniele, quindi si fa riferimento alle razze selezionate dal Libro genealogico per il suino pesante.

I suini devono essere avviati alla macellazione non prima che sia trascorso il 9° mese e non dopo che sia trascorso il 15° mese dalla nascita e le mezzene devono essere classificate commercialmente secondo il metodo EUROP.

Le cosce dei suini impiegati per la produzione devono avere un peso compreso tra 12,5 e 16 kg e lo spessore del lardo della parte esterna della coscia fresca rinfilata (misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore e con la coscia e la relativa faccia esterna poste su un piano orizzontale) deve essere compreso tra i 15 e i 30 millimetri, compresa la cotenna, in funzione della pezzatura.