

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Carpegna», ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B 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 denominazione di origine protetta «Prosciutto di Carpegna» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 2 ottobre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «PROSCIUTTO DI CARPEGNA»

Art. 1. Denominazione

La denominazione d'origine protetta «Prosciutto di Carpegna» è riservata al prosciutto crudo stagionato che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

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.

Art. 2.

Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del «Prosciutto di Carpegna» debbono essere situati nel territorio delle Regioni Lombardia, Emilia-Romagna e Marche.

I suini nati, allevati, macellati e sezionati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni di seguito descritte.

I suini nati, allevati, macellati e sezionati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni di seguito descritte.

Caratteristiche genetiche:

La materia prima da utilizzare è costituita da cosce fresche che devono provenire 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 geneticici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).



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

Non possono essere utilizzate le cosce suine fresche provenienti da:

verri e scrofe;

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS - *Porcine stress syndrome*).

Allevamento e alimentazione:

Le fasi e le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate a ottenere un suino pesante.

Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

allattamento;

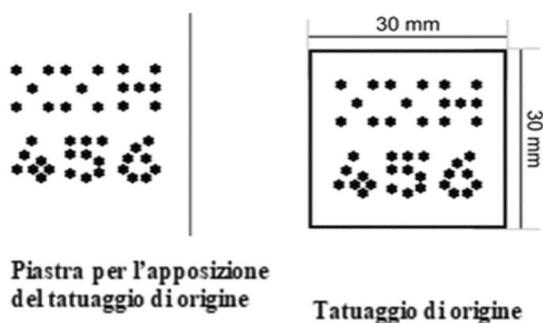
svezzamento;

magronaggio;

ingrasso.

Allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto fino ad almeno ventotto giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto la scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente. Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suinetti in allattamento è altresì possibile iniziare a somministrare le materie prime ammesse dalla normativa dell'UE e nazionale vigente, in materia di alimentazione animale. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

In questa fase, entro il ventottesimo giorno dalla nascita, l'allevatore iscritto nel sistema dei controlli deve apporre su entrambe le cosce del suinetto il seguente tatuaggio di origine a inchiostro, con le seguenti indicazioni.



Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiago disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. Nello specifico il tatuaggio di origine presenta: la sigla della provincia dove è ubicato l'allevamento iscritto al sistema di controllo in cui i suinetti sono nati in luogo delle lettere «XX»; il numero di identificazione dell'allevamento in luogo delle cifre «456»; la lettera identificativa del mese di nascita del suino in luogo della lettera «H».

La seguente tabella associa i mesi dell'anno alle lettere identificative del mese di nascita del suinetto da riprodurre con il tatuaggio di origine in luogo della lettera «H»:

Mese nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Lettera identificativa del mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine 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 Carpegna».

Ai fini del presente disciplinare l'età dei suini in mesi è data dalla differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione dell'età e il mese di nascita ed è accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui sopra.

Svezzamento: è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a tre mesi di età dell'animale. Il suino in questo stadio di crescita raggiunge un peso massimo di 40 chilogrammi e, allo scopo di soddisfare i suoi fabbisogni fisiologici, gli alimenti possono essere costituiti dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente in materia di alimentazione animale. 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 ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Magronaggio: è la fase successiva allo svezzamento, che può prolungarsi fino a cinque mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella seguente tabella:

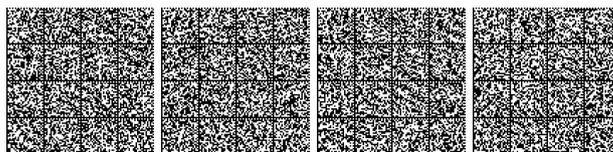


Tabella delle materie prime ammesse	
s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino 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.
Cruscamì 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.
Pannello di lino, mangimi di pannello 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 pannello di soia	fino al 10% della s.s.
Farina di pesce	fino al 1% della s.s.
<p>Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi.</p> <p>¹ Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al giorno.</p> <p>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.</p> <p>³ Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.</p> <p>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.</p>	

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve 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;

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 5% della sostanza secca della dieta;

la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 2, primo capoverso.

Ingrasso: è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno dieci mesi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, a esclusione della soia integrale tostata e/o pannello di soia e della farina di pesce. L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di tutte le specifiche già previste per la fase di magronaggio, con la sola eccezione della presenza di sostanza secca da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale. Alla fine della fase di ingrasso dovrà essere ottenuto un suino pesante che avrà raggiunto in fase di macellazione il peso carcassa indicato nel successivo paragrafo «Macellazione e sezionamento dei suini».

Macellazione e sezionamento dei suini:

L'età minima del suino alla macellazione è di dieci mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino, e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione.

Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita.

Le cosce suine fresche da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate *H Heavy*, con peso della carcassa compreso fra un minimo di 110,1 chilogrammi e un massimo di 168,0 chilogrammi e appartenenti alle classi «U», «R», «O» della tabella dell'Unione europea per la classificazione delle carcasse suine. Il peso e la classificazione delle carcasse vengono accertati al momento della macellazione.

Le operazioni di sezionamento della carcassa suina possono essere eseguite anche in laboratori di sezionamento iscritti al sistema di controllo diversi dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali.

Il peso delle cosce fresche rifilate (taglio corto) non deve essere inferiore a 12 kg.

Il macello deve apporre sulle cosce fresche idonee da utilizzare ai fini della DOP, munite del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo sopra indicati, in modo visibile ed inamovibile il seguente timbro identificativo:

Timbro identificativo del macello



Il timbro identificativo del macello è costituito da una sigla di larghezza 30 mm e altezza 8 mm che identifica il macello iscritto al sistema di controllo, rappresentata da una lettera e da due numeri, posta in luogo dei caratteri «A88» a cui può essere anteposta la sigla «PP».

In sostituzione o in associazione al presente timbro identificativo del macello 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 Carpegna».

L'elaborazione del «Prosciutto di Carpegna» deve avvenire nella zona tradizionalmente vocata del Comune di Carpegna (Provincia di Pesaro-Urbino, Regione Marche).

Il regime climatico dell'area di elaborazione del «Prosciutto di Carpegna» 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 Carpegna» è derivato dalle cosce dei suini pesanti corrispondenti alle caratteristiche dell'art. 2. Nel procedimento di salatura si impiega cloruro di sodio marino macinato a secco.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

Subito dopo la macellazione le cosce isolate della carcassa sono sottoposte a refrigerazione per almeno ventiquattro ore fino al raggiungimento di una temperatura interna fra 0 e 1°C, successivamente si procede alla rifilatura con «Taglio corto classico».

Le cosce così preparate, provenienti dal macello o dal laboratorio di sezionamento, devono essere lavorate presso lo stabilimento di elaborazione non oltre centoventi ore dalla macellazione, assicurando che, qualora non sia effettuata immediatamente la salagione, le cosce siano riposte in un ambiente a temperatura compresa tra -1°C e +4°C.

Le stesse vengono sottoposte ad apposito massaggio con spremitura dei grandi vasi sanguigni e quindi al successivo primo procedimento di salagione con impiego di cloruro di sodio marino macinato a secco.

Le cosce così preparate sono tenute fino a sette giorni in locali con condizioni di temperatura non inferiore a 0°C e di umidità elevata. Dopo di che si procede alla rimozione del sale residuo in superficie ed all'ulteriore massaggio con spremitura dei vasi sanguigni.

Successivamente si passa alla seconda salagione, effettuata in locali ad atmosfera controllata, che si protrae per non oltre undici giorni.

Dopo l'eliminazione del sale in eccesso mediante battitura e spazzolatura segue una fase di maturazione in ambienti con temperatura e umidità controllate, per circa due mesi.

Prima della fine di questa fase si esegue la «toelettatura», cioè la rifinitura della superficie del lato interno della coscia dagli effetti del sopravvenuto calo peso.

Successivamente si ha una fase di prelavaggio, lavaggio ed asciugatura. Infine si effettua la pre-stagionatura sempre in condizioni ambientali controllate tali da favorire una lenta riduzione del tenore di umidità delle cosce. Caratteristica di questa fase è la tradizionale legatura, mediante corda passata «a strozzo» nella parte superiore del gambo ovvero attraverso la foratura della cotenna in corrispondenza dell'osso dello stinco. In seguito i prosciutti sono battuti, toelettati e stuccati utilizzando esclusivamente metodi tradizionali e manuali.

In tutte le fasi di lavorazione è vietato l'utilizzo di additivi chimici.

Art. 5.

Stagionatura

Dopo le stuccature il prodotto viene trasferito in appositi ambienti di stagionatura caratterizzati da temperature comprese tra 15°C e 22°C ed umidità relativa del 40-70%.

Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nel Comune di Carpegna. Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione, non dura meno di quattordici mesi.

Art. 6.

Caratteristiche

All'atto della immissione al consumo il «Prosciutto di Carpegna» presenta le seguenti caratteristiche fisiche, organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

Caratteristiche fisiche:

forma: tondeggianti, non globosa, tendente al piatto, con sufficiente strato di grasso nella parte opposta all'anca;

peso: non inferiore a 8 kg;

aspetto al taglio: colore tendenzialmente rosa salmonato, con adeguata quantità di grasso solido, di colore bianco rosato all'esterno.

Caratteristiche organolettiche:

profumo: delicato e penetrante di carne stagionata;

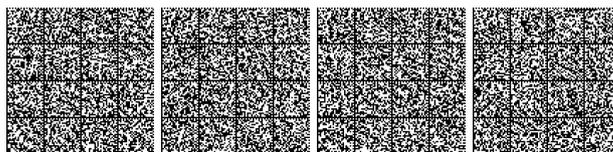
gusto: delicato e fragrante;

consistenza: tenera ed elastica delle carni.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

umidità percentuale compresa nell'intervallo tra 57 e 63%;

rapporto sale/umidità (quoziente del rapporto tra la composizione percentuale in cloruro di sodio e la percentuale di umidità): compreso tra 7,8 ed 11,2;



rapporto umidità/proteine (quoziente del rapporto tra la percentuale di umidità e la percentuale di proteine totali): compreso nell'intervallo tra 1,9 e 2,5;

indice di proteolisi (composizione percentuale delle frazioni azotate solubili in acido tricloroacetico - TCA - riferite al contenuto in azoto totale) non inferiore a 24 e non superiore a 31.

Art. 7.

Designazione e presentazione

Il «Prosciutto di Carpegna» è immesso al consumo provvisto di apposito contrassegno che identifica il prodotto.

Il contrassegno è costituito dal simbolo che segue nella figura 1, recante la dicitura «Prosciutto di Carpegna» apposto con marchiatura a fuoco.



Figura 1

Il prodotto viene commercializzato anche come «disossato pressato» o «disossato all'addobbo» previa asportazione totale dello stucco e dei grassi esterni superflui.

È consentito il confezionamento del prodotto, anche affettato, sottovuoto o in atmosfera modificata, utilizzando prosciutti stagionati di almeno quindici mesi.

La designazione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Carpegna» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «denominazione di origine protetta».

Tali indicazioni sono abbinate all'ogo della denominazione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E 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. 8.

Legame con l'ambiente

La zona di produzione del «Prosciutto di Carpegna» è ubicata nella Regione Marche, nel territorio della Provincia di Pesaro-Urbino, dove il Comune di Carpegna risponde alle seguenti coordinate cartografiche e connotazioni geografiche:

coordinate: 43°47' N 12°20' E;
superficie: 28,3 chilometri quadrati;
altezza slm: 748 metri;
altezza massima: 1415 metri;
escursione altimetrica: 1015 metri;
abitanti (21.12.2007): 1657.

Situato al confine settentrionale della porzione centrale della penisola, il territorio di Carpegna è compreso nel perimetro del Parco naturale del Sasso Simone e Simoncello, la montagna della quale occupa il versante meridionale ad una cinquantina di chilometri dal Mare Adriatico, non distante dal comprensorio di San Marino. Immerso nel verde dei faggeti che caratterizzano la flora locale, la sua collocazione rispetto ai primi rilievi appenninici assicura la protezione dai venti freddi di Tramontana e di Bora, determinando i connotati costanti del microclima locale, caratterizzato dalla relativa vicinanza del mare, dall'altitudine, dalla ventilazione moderata, dall'assenza di umidità stagnante in aree geomorfologicamente drenanti e, quindi, in un ambiente particolarmente equilibrato e segnato da condizioni estive miti ed asciutte, tali da aver dato vita da tempo anche ad una apprezzata stazione climatica.

Oltre ai requisiti di conformità della materia prima, del processo di lavorazione e di qualificazione terminale del prodotto stagionato, sono caratteristiche specifiche del prodotto degne di menzione:

l'uso di cosce ottenute da suini di età non inferiore a dieci mesi, che implica l'utilizzo di carni mature e più inclini alle lunghe stagionature;

l'impiego di tecniche manuali di battitura, toelettatura e stuccatura dei prosciutti pronti per la fase di stagionatura;

il divieto di additivi chimici di qualsiasi tipo ed in qualsiasi fase della preparazione (tolto l'uso del cloruro di sodio per la salatura all'inizio della lavorazione);

l'impiego del solo cloruro di sodio marino (sale marino) macinato a secco per le operazioni di salatura delle cosce fresche;

l'uso di cosce fresche refrigerate e non congelate, di pezzatura adeguata all'età minima del suino;

l'avvio alla lavorazione presso il prosciuttificio di cosce non oltre centoventi ore dalla macellazione;

la durata del processo complessivo, che prevede il completamento della stagionatura non prima che siano trascorsi quattordici mesi dall'inizio della lavorazione;

la limitata presenza di sale nel prosciutto - sancita dai rapporti prescritti per il riscontro dei parametri chimici da accertare alla fine della stagionatura - che lo distingue in modo originale e specifico dagli altri prodotti analoghi elaborati in centro Italia.

I requisiti geo-ambientali del comprensorio di Carpegna, nel cuore del Montefeltro e del suo parco naturale, definiscono un contesto irripetibile di fattori micro-climatici favorevoli alla stagionatura delle carni e come tali intuiti ed «utilizzati» dall'uomo fin da epoche remote. Si consideri, in proposito, che la connessione locale tra la lavorazione delle carni di suino e la vocazione del territorio ha documentati riscontri fin dal Rinascimento, quando a seguito della cessione da parte del Signore di Cesena Malatesta Novello delle saline di Cervia (1468) alla Repubblica Veneta, si fa esplicito riferimento al mantenimento in capo alla contea di Carpegna del diritto di utilizzare liberamente il sale. La ventilazione garbata ma persistente che filtra su Carpegna le brezze provenienti dall'Adriatico - intercettate in quota, ma dopo la barriera protettiva dei primi contrafforti appenninici - diffonde le essenze della specifica microflora mediterraneo-montana del comprensorio che unisce faggi, carpini, agrifogli ai fiordalisi, ai gigli, agli anemoni ed anumerose specie di orchidee, che il Parco conserva ed alimenta da secoli.

Tali fattori hanno influito anche nella regolazione dell'attività enzimatica dei tessuti delle carni, che si attiva opportunamente pure in presenza di una scarsa componente salina, attraverso la maturazione propiziata da una lunga esposizione alle condizioni naturali del luogo (la stagionatura), che hanno dirette connessioni con la consistenza e con le proprietà organolettiche del prosciutto.

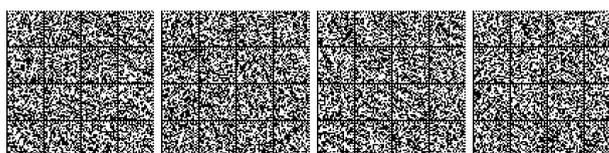
Le esigenze di implementazione di una materia prima conseguentemente adeguata a lunghe stagionature naturali senza eccessi nell'uso del sale o delle sostanze aromatizzanti ha, nel tempo, imposto di «inseguire» nella sua evoluzione territoriale la tradizione del suino pesante italico, via via allargatasi - rispetto ad una originale e prevalente area di sviluppo centrale - alla pianura padana, nell'ambito di flussi secolari stabilizzati da ultimo in epoca contemporanea, dopo le grandi epidemie aftose.

Art. 9.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo (prodotti in entrata e prodotti in uscita) deve essere monitorata e documentata. In questo modo, attraverso l'iscrizione dei dati in appositi elenchi e registri, gestiti dall'organismo di controllo, e riguardanti allevatori, macellatori, sezionatori, elaboratori, affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'organismo di controllo delle quantità lavorate, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.



ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

«Prosciutto di Carpegna»

n. UE: PDO-IT-1496

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione:

«Prosciutto di Carpegna».

2. Stato membro o Paese terzo:

Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Prosciutto di Carpegna» è un prosciutto crudo stagionato, ottenuto dalla lavorazione di cosce di suino pesante che si protrae per un periodo non inferiore a quattordici mesi nell'ambito della zona geografica delimitata.

Alla fine della lavorazione il «Prosciutto di Carpegna» si presenta di forma tondeggianti, non globosa, tendente al piatto, con sufficiente strato di grasso nella parte opposta all'anca e di peso non inferiore a 8 kg.

L'aspetto al taglio è di colore tendenzialmente rosa salmonato, con adeguata quantità di grasso solido, di colore bianco e bianco-rosato. Il profumo è delicato e penetrante, di carne stagionata, il gusto è delicato e fragrante, la consistenza delle carni è tenera ed elastica.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche sono: l'umidità percentuale compresa nell'intervallo tra 57 e 63%; il rapporto sale/umidità (quoziente del rapporto tra la composizione percentuale in cloruro di sodio e la percentuale di umidità) compreso tra 7,8 e 11,2; il rapporto umidità/proteine (quoziente del rapporto tra la percentuale di umidità e la percentuale di proteine totali) compreso nell'intervallo tra 1,9 e 2,5 e l'indice di proteolisi (composizione percentuale delle frazioni azotate solubili in acido tricoloroacetico - TCA - riferite al contenuto in azoto totale) non inferiore a 24 e non superiore a 31.

Il «Prosciutto di Carpegna» può essere immesso al consumo intero, disossato - sia pressato che «all'addobbo», previa asportazione totale dello stucco applicato durante la stagionatura e delle porzioni grasse esterne superflue - porzionato previo affettamento e confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata. Per l'affettamento e confezionamento del «Prosciutto di Carpegna» deve essere impiegato prosciutto stagionato per almeno quindici mesi.

3.3. Alimenti (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Gli alimenti per i suini provengono dalla zona geografica di allevamento. Tuttavia, in certe annate può accadere che non sia tecnicamente possibile ottenere il 100% degli alimenti per i suini a livello locale per motivi climatici e commerciali. In questi casi, a garanzia del legame con il territorio, è assicurato che almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento.

Le esigenze correlate con la specificità del tipo genetico impiegato e con la finalizzazione delle materie prime ottenute dalle carcasse dei suini pesanti necessari all'elaborazione del «Prosciutto di Carpegna» annoverano le modalità di allevamento e di alimentazione di animali appartenenti alla grande tradizione italiana, che ha originato la prassi finalizzata ad accrescimenti moderati e protratti nel tempo, ancorché mirati ad una pezzatura elevata; tali requisiti sono ottenuti coordinando gli obiettivi della selezione genetica, l'età minima ed il peso dei capi da macello con un apposito protocollo alimentare.

In tale ambito, secondo le prescrizioni del disciplinare, gli alimenti consentiti, le loro quantità e le modalità di somministrazione sono

differenziati sulla base della fase di allevamento, in ragione dell'età e del peso degli animali.

Nella fase di svezzamento, l'alimentazione è costituita dalle materie prime ammesse dalla normativa dell'UE, concernente l'alimentazione animale. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e aminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Nella fase di magronaggio sono consentite le seguenti materie prime: farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed, granturco, sorgo, orzo, frumento, triticale, silomais, pastone integrale di spiga di granturco, pastone di granella e/o pannocchia di granturco, cereali minori, cruscamì e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento, pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semidi lino, mangimi di farina di semi di lino, polpe secche esauste di bietola, residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele, siero di latte, latticello, trebbie e solubili di distilleria essiccati, erba medica essiccata ad alta temperatura, melasso, prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole, prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza, farina di germe di granturco, pisello, altri semi di leguminose, lieviti, lipidi con punto di fusione superiore a 36°C, farina di pesce, soia integrale tostata e/o pannello di soia.

L'alimentazione 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; la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.

Nella fase di ingrasso, devono essere rispettate tutte le specifiche previste per la fase di magronaggio, con le seguenti eccezioni: la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 55% di quella totale; sono escluse le materie prime soia integrale tostata e/o pannello di soia e farina di pesce.

L'alimento, a base di cereali, può essere presentato sia in forma liquida (broda o pastone e, per tradizione, con siero di latte e/o latticello) che in forma secca. Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità, nell'alimento è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della somministrazione. Siero di latte e latticello, rispettivamente sottoprodotti della lavorazione della cagliata e del burro, non devono superare, assommata, i 15 litri capo/giorno. Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di Azoto deve essere inferiore al 2%. Misure attuative delle prescrizioni del disciplinare sono state nel tempo definite dal sistema ufficiale di controllo.

Per la lavorazione del «Prosciutto di Carpegna» sono utilizzate esclusivamente cosce fresche ottenute da suini nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio delle Regioni Lombardia, Emilia-Romagna e Marche con l'impiego di suini figli di:

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;

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;

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;

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

Non possono essere utilizzate le cosce suine fresche provenienti da:

verri e scrofe;

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS - *Porcine stress syndrome*).

Le caratteristiche proprie del suino pesante selezionato dal Libro genealogico italiano trovano riscontro anche nelle prerogative definite dalla normativa dell'Unione europea, concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine; peraltro, nell'ambito dei medesimi criteri di classificazione, risultano ammissibili solo le cosce ottenute da carcasse classificate nelle classi «U», «R», «O».



I suini adulti utilizzabili per la preparazione della materia prima del «Prosciutto di Carpegna» sono avviati alla macellazione a una età non inferiore ai dieci mesi. Possono essere utilizzate carcasce con peso compreso fra un minimo di 110,1 chilogrammi e un massimo di 168,0 chilogrammi, con adeguata prova della loro origine e provenienza; sono quindi ottenute ed utilizzate cosce rifilate (con taglio corto) di peso unitario non inferiore a 12 kg e con adeguato spessore di grasso di copertura.

Non è ammessa la lavorazione di cosce suine che risultino ricavate da suini macellati da oltre centoventi ore.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le operazioni di lavorazione e di stagionatura del «Prosciutto di Carpegna» DOP devono avvenire nel territorio del comune censuario ed amministrativo di Carpegna, (Provincia di Pesaro-Urbino, Regione Marche).

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il «Prosciutto di Carpegna» viene commercializzato intero, con osso, disossato, ovvero affettato e confezionato. Se disossato, può essere tradizionalmente preparato «pressato» ovvero «all'addobbo» previa asportazione dello stucco e dei grassi esterni superflui (la distinzione è dovuta alle modalità di presentazione finale del prosciutto comunque disossato, che può essere confezionato sotto vuoto previa pressatura meccanica superficiale ovvero previa legatura delle carni tendenzialmente riavvolte). Se viene pre-affettato, può essere successivamente condizionato sia sottovuoto che in atmosfera modificata: in questi casi, il prosciutto deve comunque avere conseguito almeno una stagionatura di quindici mesi.

Le fasi di porzionamento, affettamento e confezionamento e le relative operazioni all'attribuzione della DOP al prosciutto stagionato possono avvenire ovunque, purché dette operazioni non incidano sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto tutelato e siano idonee ad assicurare l'identificazione certa dello stesso e la sua rintracciabilità.

3.6. Norme specifiche relative all'etichettatura

Il «Prosciutto di Carpegna» è immesso al consumo provvisto di apposito contrassegno recante la dicitura «Prosciutto di Carpegna» apposto con marchiatura a fuoco.

La designazione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Carpegna» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «denominazione di origine protetta».

Tali indicazioni sono abbinata al logo della denominazione. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'elaborazione del «Prosciutto di Carpegna» deve avvenire nella zona tradizionalmente vocata, delimitata dagli attuali confini del comune censuario ed amministrativo di Carpegna, Provincia di Pesaro-Urbino, Regione Marche, con l'impiego di materia prima ottenuta da suini nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio delle Regioni Marche, Emilia-Romagna e Lombardia.

5. Legame con la zona geografica

5.1 Specificità della zona geografica

La zona di produzione del «Prosciutto di Carpegna» è ubicata nella Regione Marche, nel territorio della Provincia di Pesaro-Urbino, dove il Comune di Carpegna risponde alle seguenti coordinate cartografiche e connotazioni geografiche:

coordinate: 43°47' N 12°20' E;
superficie: 28,3 chilometri quadrati;
altezza slm: 748 metri;
altezza massima: 1415 metri;
escursione altimetrica: 1015 metri;
abitanti (21.12.2007): 1657.

Situato al confine settentrionale della porzione centrale della penisola, il territorio di Carpegna è compreso nel perimetro del Parco naturale del Sasso Simone e Simoncello, la montagna della quale occupa il versante meridionale ad una cinquantina di chilometri dal Mare Adriatico, non distante dal comprensorio di San Marino. Immerso nel verde

dei faggeti che caratterizzano la flora locale, la sua collocazione rispetto ai primi rilievi appenninici assicura la protezione dai venti freddi di Tramontana e di Bora, determinando i connotati costanti del microclima locale, caratterizzato dalla relativa vicinanza del mare, dall'altitudine, dalla ventilazione moderata, dall'assenza di umidità stagnante in aree geomorfologicamente drenanti e, quindi, in un ambiente particolarmente equilibrato e segnato da condizioni estive miti ed asciutte, tali da aver dato vita da tempo anche ad una apprezzata stazione climatica.

5.2 Specificità del prodotto

Oltre ai requisiti di conformità della materia prima, del processo di lavorazione e di qualificazione terminale del prodotto stagionato, sono caratteristiche specifiche del prodotto degne di menzione:

l'uso di cosce ottenute da suini di età non inferiore a dieci mesi, che implica l'utilizzo di carni mature e più inclini alle lunghe stagionature;

l'impiego di tecniche manuali di battitura, toelettatura e stucatura dei prosciutti pronti per la fase di stagionatura;

il divieto di additivi chimici di qualsiasi tipo ed in qualsiasi fase della preparazione (tolto l'uso del cloruro di sodio per la salatura all'inizio della lavorazione);

l'impiego del solo cloruro di sodio marino (sale marino) macinato a secco per le operazioni di salatura delle cosce fresche;

l'uso di cosce fresche refrigerate e non congelate, di pezzatura adeguata all'età minima del suino;

l'avvio alla lavorazione presso il prosciuttificio di cosce non oltre centoventi ore dalla macellazione;

la durata del processo complessivo, che prevede il completamento della stagionatura non prima che siano trascorsi quattordici mesi dall'inizio della lavorazione;

la limitata presenza di sale nel prosciutto - sancita dai rapporti prescritti per il riscontro dei parametri chimici da accertare alla fine della stagionatura - che lo distingue in modo originale e specifico dagli altri prodotti analoghi elaborati in centro Italia.

5.3 Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

I requisiti geo-ambientali del comprensorio di Carpegna, nel cuore del Montefeltro e del suo parco naturale, definiscono un contesto irripetibile di fattori micro-climatici favorevoli alla stagionatura delle carni e come tali intuiti ed «utilizzati» dall'uomo fin da epoche remote. Si consideri, in proposito, che la connessione locale tra la lavorazione delle carni di suino e la vocazione del territorio ha documentati riscontri fin dal Rinascimento, quando a seguito della cessione da parte del Signore di Cesena Malatesta Novello delle saline di Cervia (1468) alla Repubblica Veneta, si fa esplicito riferimento al mantenimento in capo alla contea di Carpegna del diritto di utilizzare liberamente il sale. La ventilazione garbata ma persistente che filtra su Carpegna le brezze provenienti dall'Adriatico - intercettate in quota, ma dopo la barriera protettiva dei primi contrafforti appenninici - diffonde le essenze della specifica microflora mediterraneo-montana del comprensorio che unisce faggi, carpini, agrifogli ai fiordalisi, ai gigli, agli anemoni ed a numerose specie di orchidee, che il parco conserva ed alimenta da secoli.

Tali fattori hanno influito anche nella regolazione dell'attività enzimatica dei tessuti delle carni, che si attiva opportunamente pure in presenza di una scarsa componente salina, attraverso la maturazione propiziata da una lunga esposizione alle condizioni naturali del luogo (la stagionatura), che hanno dirette connessioni con la consistenza e con le proprietà organolettiche del prosciutto.

Le esigenze di implementazione di una materia prima conseguentemente adeguata a lunghe stagionature naturali senza eccessi nell'uso del sale o delle sostanze aromatizzanti ha, nel tempo, imposto di «inseguire» nella sua evoluzione territoriale la tradizione del suino pesante italico, via via allargatasi - rispetto ad una originale e prevalente area di sviluppo centrale - alla pianura padana, nell'ambito di flussi secolari stabilizzati da ultimo in epoca contemporanea, dopo le grandi epidemie aftose.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione, pubblicando la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Prosciutto di Carpegna» nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 177 del 30 luglio 2024.

24A05646

