4. I regolamenti di cui al comma 1 ed i regolamenti ministeriali ed interministeriali, che devono recare la denominazione di «regolamento», sono adottati previo parere del Consiglio di Stato, sottoposti al visto ed alla registrazione della Corte dei conti e pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale*.

4-*bis*. L'organizzazione e la disciplina degli uffici dei Ministeri sono determinate, con regolamenti emanati ai sensi del comma 2, su proposta del Ministro competente d'intesa con il Presidente del Consiglio dei ministri e con il Ministro del tesoro, nel rispetto dei principi posti dal decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29, e successive modificazioni, con i contenuti e con l'osservanza dei criteri che seguono:

a) riordino degli uffici di diretta collaborazione con i ministri ed i Sottosegretari di Stato, stabilendo che tali uffici hanno esclusive competenze di supporto dell'organo di direzione politica e di raccordo tra questo e l'amministrazione;

b) individuazione degli uffici di livello dirigenziale generale, centrali e periferici, mediante diversificazione tra strutture con funzioni finali e con funzioni strumentali e loro organizzazione per funzioni omogenee e secondo criteri di flessibilità eliminando le duplicazioni funzionali;

c) previsione di strumenti di verifica periodica dell'organizzazione e dei risultati;

d) indicazione e revisione periodica della consistenza elle piante organiche;

e) previsione di decreti ministeriali di natura non regolamentare per la definizione dei compiti delle unità dirigenziali nell'ambito degli uffici dirigenziali generali.

4-*ter*. Con regolamenti da emanare ai sensi del comma 1 del presente articolo, si provvede al periodico riordino delle disposizioni regolamentari vigenti, alla ricognizione di quelle che sono state oggetto di abrogazione implicita e all'espressa abrogazione di quelle che hanno esaurito la loro funzione o sono prive di effettivo contenuto normativo o sono comunque obsolete.».

— Il decreto del Ministro dello sviluppo economico 4 agosto 2011, n. 155, recante: «Regolamento sulla composizione dei consigli delle camere di commercio in attuazione dell'articolo 10, comma 3, della legge 29 dicembre 1993, n. 580, così come modificata dal decreto legislativo 15 febbraio 2010, n. 23» è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.222 del 23 settembre 2011:

— Si riporta il testo dell'articolo 2 del decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173 recante: «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 264 dell'11 novembre 2022:

«Art. 2 *(Ministero delle imprese e del made in Italy)*. — 1. Il Ministero dello sviluppo economico assume la denominazione di Ministero delle imprese e del made in Italy.

2. Al decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 12, le parole: «Ministero dello sviluppo economico» sono sostituite dalle seguenti: «Ministero delle imprese e del made in Italy»;

b) all'articolo 27:

1) il comma 1 è abrogato;

2) al comma 2, le parole: «Il Ministero» sono sostituite dalle seguenti: «Il Ministero delle imprese e del made in Italy»;

3) al comma 2-*bis*, dopo la lettera *d)* è inserita la seguente:

«d-*bis*) contribuisce a definire le strategie e gli indirizzi per la valorizzazione, la tutela e la promozione del made in Italy in Italia e nel mondo, ferme restando le competenze del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, del Ministero dell'economia e delle finanze, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Ministero del turismo»;

4) la rubrica è sostituita dalla seguente: «(Attribuzioni)»;

c) all'articolo 29, comma 2, le parole: «Ministero delle attività produttive» sono sostituite dalle seguenti: «Ministero delle imprese e del made in Italy»;

d) la rubrica del Capo VI del Titolo IV è sostituita dalla seguente: «Ministero delle imprese e del made in Italy»;

e) all'articolo 35, comma 2, lettera *h)*, le parole: «Ministero dello sviluppo economico» sono sostituite dalle seguenti: «Ministero delle imprese e del made in Italy».

3. All'articolo 8, comma 3, del decreto-legge 1° marzo 2021, n. 22, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 aprile 2021, n. 55, le parole da «dal Ministro delegato» sino a «ove nominato» sono sostituite dalle seguenti: «dalla Autorità delegata per l'innovazione tecnologica e la transizione digitale, ove nominata» e le parole: «dello sviluppo economico» sono sostituite dalle seguenti: «delle imprese e del made in Italy».

4. Le denominazioni «Ministro delle imprese e del made in Italy» e «Ministero delle imprese e del made in Italy» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro dello sviluppo economico» e «Ministero dello sviluppo economico.».

Note all'art. 1:

— Per i riferimenti al decreto del Ministro dello sviluppo economico 4 agosto 2011, n. 155 si vedano le note alle premesse.

Note all'art. 2:

— Per il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 15 settembre 2017, n. 169 recante: «Regolamento recante disciplina sull'analisi dell'impatto della regolamentazione, la verifica dell'impatto della regolamentazione e la consultazione», è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 280 del 30 novembre 2017.

26G00113

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 25 maggio 2026.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Prosciutto di Carpegna».

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 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'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. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* – serie L 163 del 2 luglio 1996, con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta «Prosciutto di Carpegna»;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio di tutela del Prosciutto di Carpegna DOP, 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 denominazione di origine protetta «Prosciutto di Carpegna»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Marche, 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. 43 del 21 febbraio 2026, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Carpegna» 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;

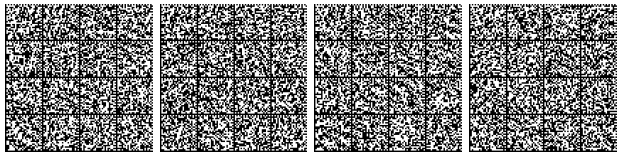
Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione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

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 denominazione di origine protetta «Prosciutto di Carpegna», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 43 del 21 febbraio 2026.



2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Carpegna» 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 denominazione di origine protetta «Prosciutto di Carpegna» saranno pubblicati nel sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 25 maggio 2026

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

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.

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.

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 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 → / **Tipo genetico scrofa ↓**	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)
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	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)						
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 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 Sindrome*).

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;

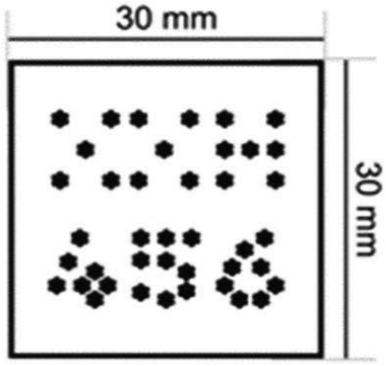
svezzamento;

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.

Tatuaggio di origine



Piastra per l'apposizione del tatuaggio di origine

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:

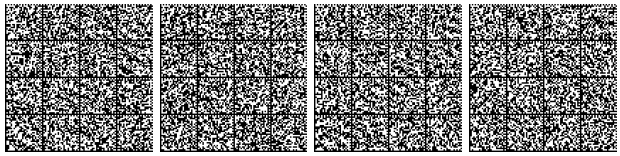


Tabella delle materie prime ammesse s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino 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.
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 relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi. [1] Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al 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;

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 panello 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.

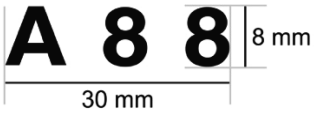
Le cosce suine fresche da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate H *Heavy*, con peso della carcassa compreso fra un minimo di 110,1 chilogrammi e un massimo di 180,0 chilogrammi e appartenenti alle classi «U», «R», «O» della tabella dell'Unione europea per la classificazione delle 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 24 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 120 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: tondeggiante, 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 tricoloroacetico - 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 al logo della denominazione.

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. 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 irriproducibile 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 stabilizzatisi 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.

26A02673

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

COMMISSARIO STRAORDINARIO *EX* D.P.C.M. 22 FEBBRAIO 2024

ORDINANZA 21 maggio 2026.

FSC 2021-2027. Intervento: Discarica per rifiuti non pericolosi denominata «Vasca VII-*bis*» da realizzare presso la piattaforma impiantistica di Bellolampo nel Comune di Palermo - CUP J75I23000510005. Deroghe ad alcuni articoli del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e s.m.i. «Codice dei contratti pubblici» ai fini dell'esercizio delle funzioni affidate al commissario straordinario. (Ordinanza n. 2).

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO PER LA VALORIZZAZIONE ENERGETICA E LA GESTIONE DEL CICLO DEI RIFIUTI NELLA REGIONE SICILIANA

Visto il decreto-legge 9 dicembre 2023, n. 181, convertito con legge 2 febbraio 2024, n. 11 e, specificatamente, l'articolo 14-*quater* «Disposizioni urgenti per la valorizzazione energetica e la gestione del ciclo dei rifiuti nella Regione Siciliana»:

«1. Al fine di assicurare, in via d'urgenza e in conformità a quanto stabilito agli articoli 179, 182 e 182-*bis* del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, il completamento della rete impiantistica integrata che consenta, nell'ambito di un'adeguata pianificazione regionale del sistema di gestione dei rifiuti, il recupero energetico, la riduzione dei movimenti di rifiuti e l'adozione di metodi e di tecnologie più idonei a garantire un alto grado di protezione dell'ambiente e della salute pubblica, con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri, da adottare entro trenta giorni dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, il Presidente della Regione Siciliana è nominato Commissario straordinario. La durata dell'incarico del Commissario straordinario è di due anni e può essere prorogata o rinnovata.

2. Il Commissario straordinario di cui al comma 1:

a) adotta, previo svolgimento della valutazione ambientale strategica, il piano regionale di gestione dei rifiuti di cui all'articolo 199 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, finalizzato a realizzare la chiusura del ciclo dei rifiuti nella regione, comprendendovi a tal fine, valutato il reale fabbisogno, la realizzazione e la localizzazione di nuovi impianti di termovalorizzazione di rifiuti il cui processo di combustione garantisca un elevato livello di recupero energetico;

b) approva, secondo le modalità di cui al comma 5 del presente articolo, i progetti di nuovi impianti pubblici per la gestione dei rifiuti, ivi compresi gli impianti per il recupero energetico di cui alla lettera *a)* del presente comma, fatte salve le competenze statali di cui agli articoli 7, comma 4-*bis*, e 195, comma 1, lettera *f)*, del citato decreto legislativo n. 152 del 2006;

c) assicura la realizzazione degli impianti di cui alla lettera *b)*.

3. Il piano regionale di gestione dei rifiuti di cui alla lettera *a)* del comma 2, adottato con ordinanza del Commissario straordinario, ha immediata efficacia vincolante sulla pianificazione d'ambito e ne costituisce variante.

4. Ai fini dell'esercizio delle funzioni di cui al comma 2 il Commissario straordinario, ove necessario, provvede con ordinanza, in deroga a ogni disposizione di legge diversa da quella penale, fatto salvo il rispetto delle disposizioni del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, delle disposizioni del codice dei beni culturali e del paesaggio, di cui al decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, nonché dei vincoli inderogabili derivanti dall'appartenenza all'Unione europea. Le ordinanze adottate dal Commissario straordinario sono immediatamente efficaci e sono pubblicate nella *Gazzetta Ufficiale*.

5. L'autorizzazione dei progetti è rilasciata dal Commissario straordinario con ordinanza e sostituisce, ad ogni effetto di legge, ogni autorizzazione, parere, visto e nulla osta occorrente per l'avvio o la prosecuzione dei lavori, fatta eccezione per quelli relativi alla tutela ambientale e per quelli relativi alla tutela dei beni culturali e paesaggistici, per i quali si applicano i termini e le modalità di cui all'articolo 4, comma 2, del decreto-legge 18 aprile 2019, n. 32, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 giugno 2019, n. 55.

6. La Regione Siciliana può dare supporto al Commissario straordinario di cui al comma 1 con le proprie strutture amministrative, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica, ovvero istituire, compatibilmente con la vigente disciplina assunzionale e con oneri a carico del proprio bilancio, un'apposita struttura posta alle dirette dipendenze dello stesso Commissario, prevedendo altresì, su richiesta del Commissario medesimo, la nomina di due *sub*-commissari, il cui compenso è determinato in misura non superiore a quella indicata all'articolo 15, comma 3, del decreto-legge 6 luglio 2011, n. 98, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 luglio 2011, n. 111. L'incarico di *sub*-commissario ha durata massima di dodici mesi e può essere rinnovato.