C/2025/2736

12.5.2025

# Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2736)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]**

**«Prosciutto di Carpegna»**

**PDO-IT-1496-AM01 — 17.2.2025**

1. **Nome del prodotto**

«Prosciutto di Carpegna»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della DOP «Prosciutto di Carpegna»

— non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione;

— non rischiano di alterare il legame di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), per le denominazioni d'origine protette o il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b), per le indicazioni geografiche protette; o

— non comportano ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 1

la modifica riguarda l'Articolo 2, secondo capoverso del disciplinare ed i punti 3.3. e 3.4. del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che i suini devono essere anche sezionati nelle regioni Lombardia, Emilia Romagna e Marche.

La modifica interessa il documento unico.

2. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce uno specifico paragrafo - Caratteristiche genetiche -. Viene resa più chiara l'origine genetica della materia prima, in relazione al tipo genetico dei riproduttori, sia maschi sia femmine, inserendo le combinazioni genetiche ammesse. La modifica prevede la valutazione delle razze e dei tipi genetici di entrambi i riproduttori. Viene pertanto sostituito il rinvio testuale, in materia di razze, alle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

La modifica interessa il documento unico.

3. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella esplicativa dei requisiti genetici dei suini riportante le combinazioni ammesse e quelle non consentite.

La modifica non interessa il documento unico.

4. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il riferimento alla lista dei tipi genetici approvati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

La modifica non interessa il documento unico.

5. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce l'impossibilità di utilizzo di cosce provenienti da verri e scrofe e da suini portatori di caratteri antitetici (PSS).

La modifica interessa il documento unico.

6. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce uno specifico paragrafo dedicato alle previsioni su «Allevamento e alimentazione». Viene pertanto sostituito il rinvio testuale ai disciplinari delle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

Vengono inserite le fasi cronologiche tradizionali di allevamento dei suini: allattamento, svezzamento, magronaggio e ingrasso.

La modifica non interessa il documento unico.

7. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di allattamento dei suinetti, la cui durata fino a 28 giorni è in linea con quanto previsto dalla Direttiva 2008/120/CE del Consiglio, allegato I, capitolo II, sezione C. Vengono inseriti i riferimenti all'allattamento naturale sotto la scrofa o artificiale, alla somministrazione di materie prime ammesse e all'utilizzo di minerali, all'integrazione con vitamine e amminoacidi e all'impiego di additivi.

La modifica non interessa il documento unico.

8. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce le modalità e la tempistica di apposizione del tatuaggio di origine a inchiostro su entrambe le cosce di ogni suino, con i relativi modelli di tatuaggio e piastra per la sua apposizione.

La modifica non interessa il documento unico.

9. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 9

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella di riferimento per la codifica della lettera identificativa del mese di nascita del suinetto, da inserire nel tatuaggio di origine.

La modifica non interessa il documento unico.

10. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 10

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il possibile utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine a inchiostro apposto dall'allevatore.

La modifica non interessa il documento unico.

11. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 11

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la regola per la determinazione dell'età in mesi dei suini.

La modifica non interessa il documento unico.

12. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 12

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di svezzamento dei suini. Vengono disciplinati durata della fase, peso massimo dei suinetti e prescrizioni sull'alimentazione. Viene introdotto il riferimento alla «forma secca» di presentazione dell'alimento, all'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica e all'impiego di additivi. Viene aumentata la durata della fase di svezzamento da 80 giorni a 3 mesi e viene definito il limite massimo del peso che i suinetti possono raggiungere, fissato in 40 kg.

La modifica interessa il documento unico.

13. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 13

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di magronaggio, fissandone durata massima – cinque mesi – e aumentando il limite di peso raggiungibile, alla conclusione della fase, da 80 a 85 kg.

Viene specificato il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime secondo l'articolo 17, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009 eliminando il riferimento alla percentuale del 10 %. Viene aggiunta espressamente la possibilità per l'allevatore di presentazione dell'alimento anche in forma secca.

Viene inserita la Tabella delle materie prime ammesse utilizzata anche per la successiva fase di ingrasso. Viene modificata la denominazione delle seguenti materie prime, tenendo presente la nomenclatura prevista dalla normativa dell'Unione europea di cui al regolamento (UE) n. 68/2013 aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017:

— «mais» è indicato come «granturco»

— «semola» è indicata come «farina»

— «farina disidrata di medica» è indicata come «erba medica essiccata ad alta temperatura»

— «expeller di lino» è indicato come «panello di lino» a cui vengono aggiunti «mangimi di panello di semi di lino», «farina di semi di li-no», «mangimi di farina di semi di lino»

— «marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori» sono indicati come «residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele»

— «lievito di birra e/o di torula» è indicato come «lieviti»

— «farina di estrazione di germe di mais» è indicata come «farina di germe di granturco»

— «distillers» è indicato come «trebbie e solubili di distilleria essiccati».

Vengono eliminate le seguenti materie prime:

— «carrube denocciolate»

— «lisati proteici»

— «patata disidratata»

— «manioca»

— «polpe di bietola surpressate ed insilate»

— «farina di sesamo»

— «farina di estrazione di cocco»

— «farina di carne solo se di buona qualità ed ove ammessa dalla normativa comunitaria».

Viene eliminata la dicitura «avena» nella categoria «cereali minori».

Viene modificata la quantità delle seguenti materie prime:

— «latticello» per la sola fase di magronaggio (che passa a massimo 250 gr per capo per giorno di sostanza secca), rimanendo inalterato che «siero di latte» e «latticello» insieme non superino 15 litri capo/giorno

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed» (da fino al 5 % a fino al 10 %)

— «granturco» (da fino al 55 % a fino al 65 %)

— «sorgo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «orzo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «frumento» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «triticale» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «polpe secche esauste di bietola» (da fino al 4 % a fino al 10 %)

— «erba medica essiccata ad alta temperatura» (da fino al 2 % a fino al 4 %).

Vengono aggiunte le seguenti materie prime:

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed», anche nella fase di ingrasso

— «silomais», anche nella fase di ingrasso

— «pastone integrale di spiga di granturco»

— «trebbie e solubili di distilleria essiccati», anche nella fase di ingrasso

— «mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino»

— «lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C», anche per la fase di ingrasso

— «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»

— «soia integrale tostata e/o panello di soia», per la sola fase di magronaggio.

La materia prima «pisello e/o altri semi di leguminose» viene divisa in due voci: «pisello» e «altri semi di leguminose», incrementando le quantità («pisello» fino al 25 % e «altri semi di leguminose» fino al 10 %).

Relativamente a «pastone di granella e/o pannocchia» viene specificato «di granturco».

La «farina di estrazione di soia» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia», il cui utilizzo viene uniformato, fino al 20 %, nella fase di magronaggio e nella fase di ingrasso.

La «farina di girasole» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole», il cui utilizzo viene previsto fino al 10 %.

Per prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza viene imposto, nella nota 4 della Tabella, un tenore massimo di grassi greggi non superiore al 2,5 % della sostanza secca.

Viene inserita la possibilità di utilizzo di minerali, vitamine e additivi.

Alla nota 2 viene precisata la definizione di «trebbie e solubili di distilleria essiccati».

In aggiunta al limite massimo pari al 2 % dell'acido linoleico, la modifica introduce il limite massimo di grassi pari al 5 % della sostanza secca della dieta.

La modifica interessa il documento unico.

14. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 14

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la previsione che stabilisce che almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento dei suini.

La modifica interessa il documento unico.

15. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 15

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica, nella regolamentazione dell'alimentazione dei suini relativa alla fase di ingrasso, prevede il rinvio alla «Tabella delle materie prime ammesse» inserita nella fase di magronaggio, con alcune specifiche necessarie per la fase di ingrasso.

La modifica interessa il documento unico.

16. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 16

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica introduce il paragrafo «Macellazione e sezionamento dei suini» e rielabora la previsione relativa all'età minima del suino alla macellazione, senza modificarla, collegandola all'accertamento mediante il tatuaggio di origine e/o il dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione, descritti nella parte relativa ad alimentazione e allevamento dei suini.

La modifica non interessa il documento unico.

17. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 17

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il criterio per il calcolo dell'età dei suini ai fini della macellazione.

La modifica non interessa il documento unico.

18. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 18

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il parametro del peso vivo dei suini di 160 chilogrammi più o meno 10 % con il peso della singola carcassa compreso fra 110,1 e 168,0 chilogrammi.

La modifica interessa il documento unico.

19. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 19

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica nel testo le classi di appartenenza delle carcasse H Heavy ammissibili, sulla base del regolamento (UE) n. 1308/2013, in linea con quanto previsto dal documento unico e dai disciplinari cui rinvia il disciplinare. Viene sostituito il riferimento alla normativa dell'Unione europea.

La modifica interessa il documento unico.

20. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 20

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che i dati di peso e di classificazione delle carcasse devono essere accertati al momento della macellazione.

La modifica non interessa il documento unico.

21. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 21

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che le operazioni di sezionamento possono essere eseguite anche in un laboratorio di sezionamento differente dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali.

La modifica non interessa il documento unico.

22. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 22

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce specifiche disposizioni relative alle modalità di apposizione del timbro identificativo da parte del macello sulle cosce idonee, la rappresentazione grafica del timbro e le sue misure.

La modifica non interessa il documento unico.

23. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 23

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica introduce il possibile utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al timbro identificativo del macello.

La modifica non interessa il documento unico.

24. *modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 24

La modifica riguarda l'articolo 2, quinto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina il quinto capoverso dell'articolo 2.

La modifica non interessa il documento unico.

25. *modifica dell'articolo 4*

Modifica n. 25

La modifica riguarda l'articolo 4, secondo e terzo capoverso del disciplinare e i punti 3.3. e 5.2. del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che l'inizio della lavorazione delle cosce provenienti dal macello o dal laboratorio di sezionamento deve avvenire presso il prosciuttificio entro 120 ore dalla macellazione, senza modificare le condizioni di temperatura previste dal disciplinare.

La modifica interessa il documento unico.

26. *modifica dell'articolo 4*

Modifica n. 26

La modifica riguarda l'articolo 4, sesto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce l'attività di toelettatura anche dopo la seconda salagione e prima della fine della fase di maturazione.

La modifica non interessa il documento unico.

27. *modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 27

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica, nella parte relativa ai valori di temperatura negli ambienti di stagionatura, prevede l'aumento del valore di temperatura massima da 20° C a 22° C.

La modifica non interessa il documento unico.

28. *modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 28

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica, nella parte relativa ai valori di umidità relativa negli ambienti di stagionatura, ridefinisce l'intervallo di umidità relativa che passa da «65-80 %» a «40-70 %».

La modifica non interessa il documento unico.

29. *modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 29

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare e i punti 3.2. e 5.2. del documento unico.

Descrizione: la modifica prevede l'aumento del periodo minimo di stagionatura da «13 mesi» a «14 mesi» del Prosciutto di Carpegna.

La modifica interessa il documento unico.

30. *modifica dell'articolo 7*

Modifica n. 30

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina l'articolo 7.

La modifica non interessa il documento unico.

31. *modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 31

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica rinumera l'articolo 8 in articolo 7.

La modifica non interessa il documento unico.

32. *modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 32

La modifica riguarda l'articolo 8, quarto capoverso del disciplinare e i punti 3.2. e 3.5. del documento unico.

Descrizione: la modifica prevede l'aumento da «almeno 14 mesi» ad «almeno 15 mesi» del tempo minimo di stagionatura dei prosciutti destinati a confezionamento, anche affettato, sottovuoto o in atmosfera modificata.

La modifica interessa il documento unico.

33. *nuovo articolo 8*

Modifica n. 33

La modifica introduce l'articolo 8 del disciplinare e compila il punto 5 del documento unico.

Descrizione: la modifica prevede l'inserimento di uno specifico articolo – Articolo 8 «Legame con l'ambiente» – in linea con quanto previsto nel documento unico pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. 2009/C 189 del 12.08.2009.

La modifica non interessa il documento unico.

34. *nuovo articolo 9*

Modifica n. 34

La modifica introduce l'articolo 9 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica introduce l'articolo 9 «Prova dell'origine», che specifica la necessità di monitorare e porre sotto il controllo dell'Organismo di controllo tutti i soggetti appartenenti alla filiera produttiva della DOP.

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli**

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Prosciutto di Carpegna»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 02 — CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

0210 — Carni e frattaglie commestibili, salate o in salamoia, secche o affumicate; farine e polveri, commestibili, di carni o di frattaglie

0210 11 — Prosciutti, spalle, e loro pezzi, non disossati

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 tondeggiante, 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. *Mangimi [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, e 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 italica, 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 e costituita dalle materie prime ammesse dalla normativa dell'UE, concernente l'alimentazione animale. E ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica 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, cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento, panello di lino, mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di 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 panello 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 panello 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 e consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2 % e di grassi pari al 5 % della sostanza secca della sommini¬strazione. Siero di latte e latticello, rispettivamente sottoprodotti della lavorazione della cagliata e del burro, non devono superare, assommati, 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:

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).

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).

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 carcasse 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 120 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*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

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 abbinate al logo della denominazione. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualifica-zione 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. Valgono le condizioni previste dal paragrafo 3 dell'articolo 46 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona di produzione del «Prosciutto di Carpegna» e 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: 1 415 metri

— escursione altimetrica: 1 015 metri

— abitanti (21.12.2007): 1 657

Situato al confine settentrionale della porzione centrale della penisola, il territorio di Carpegna e 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 umidita 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 conformita 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 120 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 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 stagiona¬ture 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.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.5055cd245461de8c8e5a/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download