27 FEB. 2007



Disciplinare di Produzione della Denominazione d'Origine Protetta "Prosciutto di Carpegna"

Articolo 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.

Articolo 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 e macellati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti di Parma e S. Daniele. Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

I suini debbono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai dieci mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

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

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dalla struttura di controllo indicata nel successivo art. 7.

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.

Articolo 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.

27 FEB. 2007



Articolo 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 sono consegnate, entro 96 ore dalla macellazione, allo stabilimento di elaborazione, avendo cura che il prodotto, se non viene lavorato entro le 24 ore dalla consegna, sia riposto in un ambiente a temperatura compresa tra –1° C e +4° C.

Entro le 24 ore dall'arrivo delle cosce fresche nello stabilimento di elaborazione, 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 11 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. 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.

Articolo 5
(Stagionatura)

Dopo le stuccature il prodotto viene trasferito in appositi ambienti di stagionatura caratterizzati da temperature comprese tra 15°C e 20°C ed umidità relativa del 65-80%. 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 13 mesi.

Articolo 6
(Caratteristiche)

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

27 FEB. 2007

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 ricompressa 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

Articolo 7
(controlli)

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato o da un'autorità pubblica designata, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE n. 510/2006.

Articolo 8
(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.



27 FEB. 2007

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 14 mesi.

Le successive fasi di porzionamento, affettamento e confezionamento e le modalità di attuazione delle predette operazioni, sono definite, eventualmente anche mediante stipulazione di convenzione tra il Consorzio di Tutela incaricato dal Mipaaf o in caso di sua assenza dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali stesso, ed i soggetti interessati allo svolgimento di tali operazioni, purché le stesse non incidano sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto tutelato, e siano idonee ad assicurare l'identificazione certa dello stesso e la sua rintracciabilità.

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.

Articolo 9
(elaborazioni e trasformazioni)

I prodotti per la cui preparazione è utilizzato il Prosciutto di Carpegna, a seguito di processi di ulteriore elaborazione non previsti dal presente disciplinare, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione al di fuori della lista degli ingredienti, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che :

a) il Prosciutto di Carpegna costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza

b) gli utilizzatori del prodotto siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione di origine protetta riuniti nel Consorzio incaricato per la tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato, le predette funzioni saranno svolte dal MIPAAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) n. 510/2006.

27 FEB. 2007



Disciplinare di Produzione della Denominazione d'Origine Protetta "Prosciutto di Carpegna"

Articolo 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.

Articolo 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 e macellati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti di Parma e S. Daniele. Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

I suini debbono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai dieci mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

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

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dalla struttura di controllo indicata nel successivo art. 7.

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.

Articolo 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.

27 FEB. 2007



Articolo 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 sono consegnate, entro 96 ore dalla macellazione, allo stabilimento di elaborazione, avendo cura che il prodotto, se non viene lavorato entro le 24 ore dalla consegna, sia riposto in un ambiente a temperatura compresa tra –1° C e +4° C.

Entro le 24 ore dall'arrivo delle cosce fresche nello stabilimento di elaborazione, 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 11 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. 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.

Articolo 5
(Stagionatura)

Dopo le stuccature il prodotto viene trasferito in appositi ambienti di stagionatura caratterizzati da temperature comprese tra 15°C e 20°C ed umidità relativa del 65-80%. 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 13 mesi.

Articolo 6
(Caratteristiche)

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

27 FEB. 2007

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 ricompressa 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

Articolo 7
(controlli)

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato o da un'autorità pubblica designata, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE n. 510/2006.

Articolo 8
(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.



27 FEB. 2007

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 14 mesi.

Le successive fasi di porzionamento, affettamento e confezionamento e le modalità di attuazione delle predette operazioni, sono definite, eventualmente anche mediante stipulazione di convenzione tra il Consorzio di Tutela incaricato dal Mipaaf o in caso di sua assenza dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali stesso, ed i soggetti interessati allo svolgimento di tali operazioni, purché le stesse non incidano sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto tutelato, e siano idonee ad assicurare l'identificazione certa dello stesso e la sua rintracciabilità.

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.

Articolo 9
(elaborazioni e trasformazioni)

I prodotti per la cui preparazione è utilizzato il Prosciutto di Carpegna, a seguito di processi di ulteriore elaborazione non previsti dal presente disciplinare, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione al di fuori della lista degli ingredienti, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che :

a) il Prosciutto di Carpegna costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza

b) gli utilizzatori del prodotto siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione di origine protetta riuniti nel Consorzio incaricato per la tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato, le predette funzioni saranno svolte dal MIPAAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) n. 510/2006.