

**RICHIESTA REGISTRAZIONE**

DOP (x) IGP( )

**comunicazione ai sensi dell'art.17 del Regolamento CEE  
n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992**

NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: N. 55

1. AUTORITA' NAZIONALE COMPETENTE:

NOME: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali  
Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali  
nazionali-  
Divisione VI°-

Tel. 0039/6/46655113  
fax: 0039/6/4825815

INDIRIZZO: via XX Settembre, 20 - ROMA

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

a) NOME: ASS.I.CA.

b) INDIRIZZO: Milanofiori - Palazzo F/1 - 20090 ASSAGO (MI)

c) COMPOSIZIONE: Produttore/Trasformatore ( x ) Altro ( )

3. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: Prosciutto di carpegna

4. TIPO DI PRODOTTO : (cfr. ALLEGATO): Prosciutto crudo stagionato  
(carni preparate).

5. SINTESI DEGLI ELEMENTI DEL DISCIPLINARE:

a) NOME: Prosciutto di Carpegna

b) DESCRIZIONE: Il Prosciutto di Carpegna appartiene ai prodotti salati e naturalmente stagionati, da conservare crudi. Per la fabbricazione si utilizzano le cosce suine fresche di animali nati, allevati e macellati nelle Marche, Emilia Romagna e Lombardia, rispondenti ai requisiti del disciplinare di produzione.

Il prodotto finito, dopo la stagionatura ha un peso normalmente tra gli 8,5 e 10,5 kg e comunque non inferiore agli 8 kg. e non superiore ad 11 kg.

Il colore al taglio è tendenzialmente rosa salmonato con giusta quantità di grasso solido, di colore bianco rosato

all'esterno.

Il gusto è caratteristico, delicato, dolce e fragrante. La masticazione piacevole per la fragilità delle fibre muscolari in stato di "predigestione" da maturazione enzimatica naturale.

c) AREA GEOGRAFICA:

La lavorazione della prosciutto di Carpegna avviene nel territorio del comune di Carpegna. Per quanto riguarda la materia prima la stessa deriva dalla macrozona individuata al punto b) che comprende le aree tradizionalmente vocate alla suinicoltura specializzata.

d) STORIA ED ORIGINE DEL PRODOTTO:

La tradizione della produzione dei prosciutti nella zona del comune di Carpegna corre indietro nel tempo all'epoca in cui Carpegna era un "vicus" del vicino municipio romano di Pitinum Pisarense. Del resto la zona è sempre stata piena di selve nelle quali le querce hanno avuto il sopravvento fornendo la base alimentare per l'allevamento dei suini.

Le prime fonti storico-documentali sono rappresentate da un documento di vendita delle saline di Cervia (1463) tra Malatesta Novello, signore di Cesena, e la Serenissima Repubblica di Venezia, dove si lascia il diritto della Contea di Carpegna di continuare l'estrazione del sale, elemento essenziale per la stagionatura del prosciutto.

In una tela, raffigurante S. Antonio, (databile al XVII-XVIII sec.) che si può ammirare nella chiesa di San Leo in Carpegna viene rappresentato un prosciutto, testimonianza dell'importanza di questa produzione. Una tradizione che è continuata in maniera artigianale e che nei primi anni '70 ha assunto caratteristiche industriali, nel pieno rispetto delle tecniche trazionali.

Attualmente la disciplina produttiva si inserisce nel sistema di filiera dei prosciutti a denominazione di origine di Parma e San Daniele, già oggetto di specifica normativa nazionale.

e) METODO DI OTTENIMENTO:

La produzione del prosciutto di Carpegna comprende le seguenti fasi: salagione a secco; primo riposo; secondo riposo; prelavaggio; lavaggio; asciugatoio; post-asciugatoio; pre-stagionatura; battitura, toelettatura e stuccatura; stagionatura.

f) LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO:

I requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macrozona geografica delimitata. Nell'area di approvvigionamento della materia prima l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria

casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.

L'elaborazione localizzata del prosciutto di Carpegna trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata come al punto c).

I requisiti qualificativi sono tutti legati alla unicità delle caratteristiche ambientali, ai fattori naturali ed umani che concorrono ad ottenerlo. Le condizioni morfologiche, ambientali e microclimatiche della zona delimitata sono del tutto peculiari, tanto da conferire ai prosciutti accentuati caratteri di distinzione.

La totale assenza di insediamenti industriali inquinanti, l'assoluta dominanza dei pascoli naturali, le distese di boschi di conifere e latifoglie ad alto fusto, la presenza di specie floreali ed arbustive che vegetano in climi sani e privi di eccessiva umidità sono le caratteristiche principali dell'ambiente del comune di Carpegna.

L'insieme "materia prima -prodotto-denominazione" ha un profondo legame con l'evoluzione socioeconomica che caratterizza questa area geografica, tanto da determinare connotazioni altrove non riproducibili.

g) STRUTTURA DI CONTROLLO:

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, che potrà avvalersi di un Consorzio tra i produttori come stabilito dal Regolamento CEE di riferimento.

h) ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA:

Il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura "Prosciutto di Carpegna" seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Controllata" e di apposito contrassegno.

i) EVENTUALI CONDIZIONI IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI:

Si richiamano le disposizioni generali di cui al Decreto Legislativo 30.12.1992, n.537, e relativi atti collegati in materia di produzione a base di carne.

**DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE**

NUMERO CEE: IT.814/it./01496/94.01.25

DATA DI RICEVIMENTO DEL FASCICOLO COMPLETO ALLA CEE:.....

LB:Carpegna.Sch