

**SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 () artículo 17 (X)
DOP (X) IGP ()**

comunicación en virtud del artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92
del Consejo, de 14 de julio de 1992

Nº del expediente nacional : 55

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali.
Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali
Divisione VI^a

Teléfono: 0039/6/46655113

Fax: 0039/6/4825815

Dirección: Via XX Settembre, 20 - ROMA

2. Agrupación solicitante:

a) **Nombre:** ASS.I.CA.

b) **Dirección:** Milanoforti - Palazzo F/1 - 20090 ASSAGO (MI)

c) **Composición:** Productor/transformador (x) otros ()

3. Nombre del producto: Prosciutto di Carpegna

**4. Tipo de producto: (véase la lista del Anexo VI)
Jamón crudo seco (carnes preparadas)**

5. Descripción del pliego de condiciones:

a) **Nombre:** Prosciutto di Carpegna

b) **Descripción:** El jamón de Carpegna pertenece a los productos de salazón, secados de forma natural, que se conservan crudos.

En su elaboración se utilizan las patas frescas de cerdos nacidos, criados y sacrificados en las regiones de Las Marcas, Emilia-Romaña y Lombardía, contemplados en el pliego de condiciones.

El producto acabado, tras la maduración, tiene habitualmente un peso comprendido entre los 8,5 y 10,5 kg, y nunca debe pesar menos de 8 kg ni más de 11 kg.

Una vez cortado, el color tiende al rosa asalmonado con la cantidad justa de grasa sólida, de color blanco rosado, en el contorno exterior.

El sabor es característico, delicado, suave y perfumado. La carne es fácil de masticar por la fragilidad de las fibras musculares que se encuentran en un estado de "predigestión" debido a la maduración provocada por las enzimas naturales.

c) Zona geográfica:

La zona de elaboración del jamón de Carpegna comprende el territorio del municipio de Carpegna. La materia prima procede de una zona más amplia, delimitada en el punto b), que cubre las zonas dedicadas tradicionalmente a la cría del ganado porcino.

d) Prueba del origen:

La tradición de la producción de jamones en la zona del municipio de Carpegna se remonta a la época en que Carpegna era un "vicus" del municipio romano de Pitinum Pisarense. Por otra parte, la zona siempre ha sido muy arbolada, predominando las encinas, que han proporcionado la base alimenticia para la cría del cerdo.

Las primeras fuentes históricas que mencionan esta producción están representadas por un documento de venta de las salinas de Cervia (1463), celebrada entre Malatesta Novello, señor de Cesena, y la República de Venecia, donde se autoriza al Condado de Carpegna a continuar la extracción de sal, elemento fundamental para la maduración de los jamones.

En un cuadro del siglo XVII o XVIII, en el que figura San Antonio y se puede admirar en la iglesia de San Leo in Carpegna, se representa un jamón que atestigua de la importancia de esta producción. Una tradición que ha continuado de manera artesanal hasta principios de los años 70, época en la que adoptó características industriales en el pleno respeto de las técnicas tradicionales.

Actualmente, la normativa de la producción se inspira en la que se aplica a los jamones de denominación de origen de Parma y San Daniele, que ya son regulados por una normativa nacional específica.

e) Método de obtención:

La fabricación del jamón de Carpegna comprende las siguientes etapas: salazón en seco, primer reposo, segundo reposo, prelavado, lavado, secado, secado posterior, maduración previa, prensado, limpieza y maduración.

f) Vínculo:

Los requisitos del producto con denominación de origen dependen de las condiciones medioambientales y de factores naturales y humanos. Las características de la materia prima están estrechamente relacionadas con la zona geográfica delimitada.

En la zona de abastecimiento, la evolución de la cría del cerdo está relacionada con una amplia presencia de la cultura de los cereales y con los sistemas de fabricación de la industria del queso, muy especializada, que han determinado la vocación productiva de la ganadería local.

La elaboración localizada del jamón de Carpegna está justificada por las condiciones específicas de la zona geográfica delimitada en el punto c).

Todos los requisitos de calidad están relacionados con la singularidad de las características medioambientales, y los factores naturales y humanos que contribuyen a obtenerlo. Las condiciones morfológicas, medioambientales y climáticas de la zona delimitada son muy específicas, hasta tal punto que otorgan a los jamones rasgos acentuados de distinción.

La ausencia total de plantas industriales contaminantes, el predominio absoluto de los pastos naturales, las extensiones de bosques de coníferas y árboles de hoja caduca de gran altura, la presencia de flores y arbustos que crecen en climas sanos y exentos de humedad excesiva son las características principales del medio ambiente del municipio de Carpegna.

El conjunto "materia prima-producto-denominación" está tan unido a la evolución socioeconómica específica de la zona que no puede reproducirse en otro lugar.

- g) **Estructura de control:** Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, que podrá verse asistido por una asociación de productores tal como se establece en el Reglamento correspondiente.
- h) **Etiquetado:**
El producto comercializado debe llevar la indicación "Prosciutto de Carpegna", seguida de la mención "Denominación de origen controlada" así como el distintivo correspondiente.
- i) **Requisitos nacionales:** Se exige el cumplimiento de las disposiciones generales contempladas en el Decreto Ley nº 537 de 30.12.92 y otros actos relativos a la producción de productos a base de carne.

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN
Nº CEE: VI BI 4/IT/01496
Fecha de recepción del expediente completo: 25/1/994