

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

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, macellati e sezionati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni di seguito descritte.

I suini nati, allevati, macellati e sezionati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni di seguito descritte.

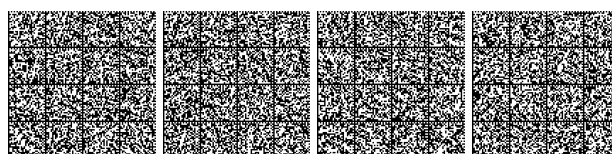
Caratteristiche genetiche

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 →	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)	
Tipo genetico scrofa ↓							
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	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X	



LWI, LI						
Altre razze (Duroc, etc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
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 Syndrome*).

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 Syndrome*).

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.

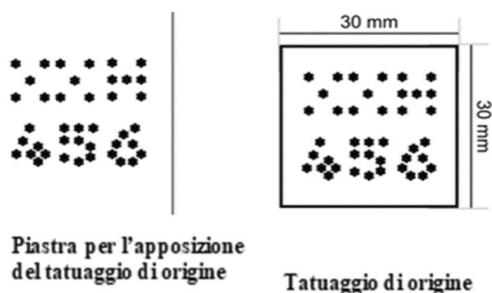
Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

- allattamento;
- svezzamento;
- magronaggio;
- ingrasso.



Allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto fino ad almeno 28 (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.



Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiangolo 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":

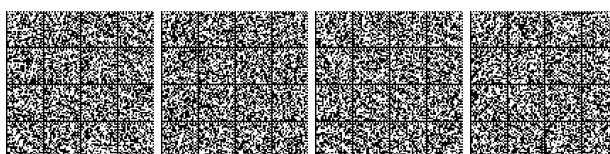
Mese Nascita	Ge n.	Fe b.	Ma r.	Ap r.	Ma g.	Gi u.	Lu g.	Ag o.	S et .	O tt.	No v.	Di c.
Lettera identificativa del mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

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 3 (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 5 (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.
Pannello di lino, mangimi di pannello 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 pannello 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 10 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 pannello 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 10 (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 168,0 chilogrammi e appartenenti alle classi «U», «R», «O» della tabella dell'Unione europea per la classificazione delle carcasse suine.

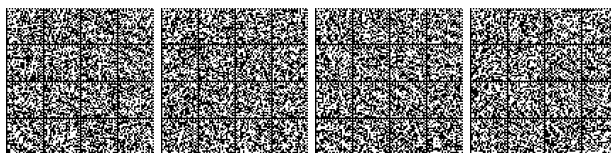
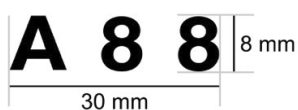
Il peso e la classificazione delle carcasse vengono accertati al momento della macellazione.

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.

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.

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, 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 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.

Prima della fine di questa fase si esegue la "toeletatura", cioè la rifinitura della superficie del lato interno della coscia dagli effetti del sopravvenuto calo peso.

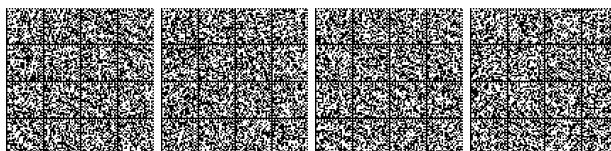
Successivamente si ha una fase di prelavaggio, lavaggio ed asciugatura. Infine si effettua la pre-stagionatura sempre in condizioni ambientali controllate tali da favorire una lenta riduzione del tenore di umidità delle cosce. Caratteristica di questa fase è la tradizionale legatura, mediante corda passata "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.

Articolo 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 14 mesi.

Articolo 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 tricloroacetico – TCA – riferite al contenuto in azoto totale) non inferiore a 24 e non superiore a 31.

Articolo 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 15 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 abbinata 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 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

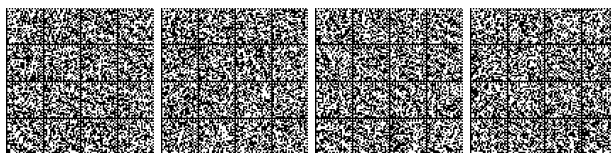
— l’uso di cosce fresche refrigerate e non congelate, di pezzatura adeguata all’età minima del suino

— l’avvio alla lavorazione presso il prosciuttificio di cosce non oltre 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.

I requisiti geo-ambientali del comprensorio di Carpegna, nel cuore del Montefeltro e del suo Parco Naturale, definiscono un contesto irripetibile 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.

Articolo 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.

24A03919

DECRETO 22 luglio 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Ramandolo».

IL DIRIGENTE DELLA PQA 1
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

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 abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023, che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indi-

