C/2025/2736

12.5.2025

# Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ([1])

(C/2025/2736)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

**[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]**

**«Prosciutto di Carpegna»**

**PDO-IT-1496-AM01 de 17.2.2025**

1. **Nombre del producto**

«Prosciutto di Carpegna»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques. Departamento de Soberanía Alimentaria y del Sector Equino

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones del pliego de condiciones de la DOP «Prosciutto di Carpegna»:

— no incluyen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida ni en el uso de ese nombre;

— no crean el riesgo de anular el vínculo a que se refiere el artículo 5, apartado 1, letra b), en el caso de las denominaciones de origen protegidas, o el vínculo a que se refiere el artículo 5, apartado 2, letra b), en el caso de las indicaciones geográficas protegidas;

— no llevan aparejadas nuevas restricciones de comercialización para el producto.

([1]) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 1

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y a los puntos 3.3 y 3.4 del documento único.

Descripción: la modificación especifica que los cerdos deben también despiezarse en las regiones de Lombardía, Emilia-Romaña y las Marcas.

La modificación afecta al documento único.

2. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 2

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación introduce una sección específica sobre «Características genéticas». Se ha aclarado el origen genético de la materia prima en relación con el tipo genético de los animales reproductores, tanto machos como hembras, mediante la inclusión de las combinaciones genéticas permitidas. La modificación permite evaluar las razas y los tipos genéticos de ambos animales reproductores. Por lo tanto, se han sustituido las referencias en el texto, en lo que respecta a las razas, al Prosciutto di Parma DOP y al Prosciutto di San Daniele DOP.

La modificación afecta al documento único.

3. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 3

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: mediante esta modificación se introduce un cuadro explicativo de los requisitos genéticos aplicables a los cerdos que incluye las combinaciones permitidas y no permitidas.

La modificación no afecta al documento único.

4. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 4

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce una referencia a la lista de tipos genéticos aprobada por el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques.

La modificación no afecta al documento único.

5. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 5

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación impide el uso de patas de verracos y cerdas y de cerdos portadores de caracteres antitéticos (PSS).

La modificación afecta al documento único.

6. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 6

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación añade una sección específica relativa a las disposiciones sobre «Cría y alimentación». Por lo tanto, se han sustituido las referencias en el texto a los pliegos de condiciones del Prosciutto di Parma DOP y del Prosciutto di San Daniele DOP.

Se añaden las fases cronológicas tradicionales de la cría de cerdos: lactancia, destete, cría y engorde.

La modificación no afecta al documento único.

7. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 7

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones relativas a la etapa de lactancia de los lechones, cuya duración, de hasta veintiocho días, se ajusta a lo dispuesto en el anexo I, capítulo II, sección C, de la Directiva 2008/120/CE del Consejo. Además, se han incluido referencias al hecho de que los lechones sean amamantados por la cerda o alimentados artificialmente con leche, a la administración de materias primas permitidas y al uso de minerales, complementos vitamínicos y de aminoácidos y aditivos.

La modificación no afecta al documento único.

8. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 8

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación establece los métodos y el calendario para la aplicación de la marca impresa de origen en ambas patas de cada cerdo, así como la marca impresa y los modelos de placas correspondientes para su aplicación.

La modificación no afecta al documento único.

9. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 9

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce un cuadro de referencia en el que se indica qué letra debe utilizarse para representar el mes de nacimiento del lechón, que debe incluirse en la marca impresa de origen.

La modificación no afecta al documento único.

10. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 10

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación incorpora la posibilidad de utilizar dispositivos de identificación en lugar de la marca de origen tatuada por el ganadero o en combinación con ella.

La modificación no afecta al documento único.

11. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 11

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce una norma para determinar la edad de los cerdos en meses.

La modificación no afecta al documento único.

12. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 12

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones relativas a la fase de destete de los cerdos. Se han introducido normas que regulan la duración de esta fase, el peso máximo de los lechones y la alimentación. Se ha introducido una referencia a la administración de piensos secos, al uso de complementos vitamínicos, minerales y de aminoácidos, así como al uso de aditivos. Se aumenta de ochenta días a tres meses el período de destete y se fija el límite máximo de peso para los lechones en 40 kg.

La modificación afecta al documento único.

13. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 13

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones sobre la fase de cría, fijando una duración máxima de cinco meses y aumentando de 80 kg a 85 kg el peso que puede alcanzarse al final de esta fase.

Se ha especificado la referencia a tolerancias en materias primas individuales de conformidad con el artículo 17, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 767/2009, suprimiéndose la referencia al porcentaje del 10 %. Se añade expresamente la posibilidad de que el ganadero administre los piensos también en forma seca.

Se añade el «Cuadro de materias primas permitidas», que debe utilizarse también para la fase siguiente, que es la del engorde. Se han modificado los nombres de las siguientes materias primas, teniendo en cuenta la nomenclatura prevista en las normas de la Unión Europea establecidas en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, actualizado por el Reglamento (UE) 2017/1017:

— el «maíz» ya no se denomina en italiano «mais», sino «granturco»;

— la «sémola» se denomina ahora «harina»;

— la «harina de alfalfa deshidratada» pasa a denominarse «alfalfa (secada a alta temperatura)»;

— la «torta de presión de lino» ya no se denomina en italiano «expeller di lino», sino «panello di lino», y se le añade lo siguiente: «pienso de torta de presión de lino», «harina de linaza», «pienso de harina de linaza»;

— «orujo de manzana y pera y pieles de uva o tomate como portadores de suplementos nutricionales» se sustituye por «pulpa de frutas y pulpa de tomate (orujo de tomate) como portadores de premezcla»;

— «levadura de cerveza o levadura torula» se sustituye por «levaduras»;

— la «harina de extracción de germen de maíz» (con la palabra «mais» en italiano) se denomina ahora «harina de germen de maíz» (con la palabra «granturco» en italiano);

— los «residuos de destilería» se denominan ahora «residuos y solubles de destilería desecados».

Se han eliminado las materias primas siguientes:

— «algarrobas deshuesadas»;

— «lisados proteicos»;

— «patatas deshidratadas»;

— «yuca»;

— «pulpa de remolacha prensada y ensilada»;

— «harina de sésamo»;

— «harina de extracción de coco»;

— «harina de carne solo si es de buena calidad y está autorizada por la legislación comunitaria».

Se suprime la palabra «avena» de la categoría «cereales menores».

Se ha modificado la cantidad de las siguientes materias primas:

— «suero de mantequilla» únicamente para la fase de cría (que varía hasta un máximo de 250 g de materia seca por cabeza y día), sin perjuicio de que conjuntamente el «lactosuero» y el «suero de mantequilla» no deben exceder de 15 litros por cabeza y día;

— «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz» (de un máximo del 5 % a un máximo del 10 %);

— «maíz» (de un máximo del 55 % a un máximo del 65 %);

— «sorgo» (de un máximo del 40 % a un máximo del 55 %);

— «cebada» (de un máximo del 40 % a un máximo del 55 %);

— «trigo» (de un máximo del 25 % a un máximo del 55 %);

— «tritical» (de un máximo del 25 % a un máximo del 55 %);

— «pulpa de remolacha deshidratada» (de un máximo del 4 % a un máximo del 10 %);

— «alfalfa, secada a alta temperatura» (de un máximo del 2 % a un máximo del 4 %).

Se añaden las materias primas siguientes:

— «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz», también durante la fase de engorde;

— «ensilado de maíz», también durante la fase de engorde;

— «harina de mazorcas de maíz enteras»;

— «residuos y solubles de destilería desecados», también durante la fase de engorde;

— «pienso de torta de presión de lino, harina de linaza, pienso de harina de linaza»;

— «lípidos con una temperatura de fusión superior a 36 °C», también durante la fase de engorde;

— «productos obtenidos durante la extracción de colza»;

— «habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja», únicamente para la fase de cría.

La materia prima «guisantes u otras semillas de leguminosas» se divide en dos entradas: «guisantes» y «otras semillas de leguminosas», y se han incrementado las cantidades («guisantes» hasta el 25 % y «otras semillas de leguminosas» hasta el 10 %).

Por lo que se refiere a la «harina de grano o de mazorca», se ha especificado que se trata de «grano de maíz o mazorca de maíz».

La «harina de extracción de soja» se ha convertido en «productos obtenidos durante la extracción de habas de soja», y el porcentaje de utilización tanto en la fase de cría como en la de cebo se ha normalizado hasta un 20 %.

Se cambia la «harina de girasol» por «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol», cuyo uso se ha incrementado hasta el 10 %.

La nota 4 del cuadro establece un contenido máximo de grasas brutas no superior al 2,5 % de la materia seca para los productos obtenidos durante la extracción de habas de soja, de semillas de girasol y de colza.

Se ha añadido la posibilidad de utilizar minerales, vitaminas y aditivos.

En la nota 2 se aclara la definición de «residuos y solubles de destilería desecados».

Además del límite máximo del 2 % para el ácido linoleico, la modificación introduce un límite máximo de grasa del 5 % de la materia seca de la dieta.

La modificación afecta al documento único.

14. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 14

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación introduce el requisito de que al menos el 50 % de la materia seca de la alimentación que reciban anualmente los cerdos proceda de la zona geográfica en la que se crían los cerdos.

La modificación afecta al documento único.

15. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 15

La modificación afecta al segundo apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación de las normas sobre la alimentación de los cerdos relativas a la fase de engorde se refiere al «Cuadro de materias primas permitidas» incluido en la fase de cría, con determinadas especificaciones necesarias para la fase de engorde.

La modificación afecta al documento único.

16. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 16

La modificación afecta al tercer apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce el apartado «Sacrificio y despiece de los cerdos» y reformula la disposición relativa a la edad mínima del cerdo en el momento del sacrificio, sin modificarla, vinculándola al control mediante la marca impresa de origen o el dispositivo de identificación que la sustituya o se combine con ella, descrito en la parte relativa a la alimentación y cría de los cerdos.

La modificación no afecta al documento único.

17. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 17

La modificación afecta al tercer apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: mediante esta modificación se introduce el criterio para calcular la edad de los cerdos a efectos de sacrificio.

La modificación no afecta al documento único.

18. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 18

La modificación afecta al tercer apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye el criterio del peso vivo del cerdo de 160 kg ± 10 % por un peso de canal individual comprendido entre 110,1 kg y 168,0 kg.

La modificación afecta al documento único.

19. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 19

La modificación afecta al tercer apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación especifica, en el texto, las clases dentro del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 a las que pueden pertenecer las canales aptas de la categoría H (pesada), de acuerdo con lo establecido en el documento único y el pliego de condiciones a los que hace referencia el pliego de condiciones. Se sustituye la referencia a la legislación de la Unión Europea.

La modificación afecta al documento único.

20. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 20

La modificación afecta al tercer apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación especifica que el peso y los datos de clasificación de las canales deben determinarse en el momento del sacrificio.

La modificación no afecta al documento único.

21. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 21

La modificación afecta al tercer apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación especifica que las operaciones de despiece también pueden llevarse a cabo en salas de despiece distintas del matadero en el que se haya sacrificado a los animales.

La modificación no afecta al documento único.

22. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 22

La modificación afecta al tercer apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones específicas relativas a la representación gráfica y las dimensiones del sello de identificación, así como al modo en que debe colocarse este sello sobre los perniles de cerdo aptos en el matadero.

La modificación no afecta al documento único.

23. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 23

La modificación afecta al tercer apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación incorpora la posibilidad de utilizar dispositivos de identificación en lugar del sello identificativo del matadero o en combinación con este.

La modificación no afecta al documento único.

24. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 24

La modificación afecta al quinto apartado del artículo 2 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación suprime el quinto apartado del artículo 2.

La modificación no afecta al documento único.

25. *Modificación del artículo 4*

Modificación n.º 25

La modificación afecta a los apartados segundo y tercero del artículo 4 del pliego de condiciones y a las secciones 3.3 y 5.2 del documento único.

Descripción: la modificación especifica que la transformación de los perniles recibidos del matadero o de la planta de despiece debe comenzar en las instalaciones de curación dentro de las 120 horas siguientes al sacrificio, sin alterar las condiciones de temperatura establecidas en el pliego de condiciones.

La modificación afecta al documento único.

26. *Modificación del artículo 4*

Modificación n.º 26

La modificación afecta al sexto apartado del artículo 4 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación añade el recortado también tras el segundo salazón y antes del fin de la fase de maduración.

La modificación no afecta al documento único.

27. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 27

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación de la parte relativa a las temperaturas en las cámaras de maduración incrementa la temperatura de 20 º C a 22 º C.

La modificación no afecta al documento único.

28. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 28

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación de la parte relacionada con los niveles de humedad relativa en las cámaras de maduración disminuye el rango de humedad relativa de «65 % – 80 %» a «40 % – 70 %».

La modificación no afecta al documento único.

29. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 29

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a los puntos 3.2 y 5.2 del documento único.

Descripción: la modificación incrementa el período mínimo de maduración del «Prosciutto di Carpegna» de «trece meses» a «catorce meses».

La modificación afecta al documento único.

30. *Modificación del artículo 7*

Modificación n.º 30

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación suprime el artículo 7.

La modificación no afecta al documento único.

31. *Modificación del artículo 8*

Modificación n.º 31

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación renumera el artículo 8, que se convierte en el artículo 7.

La modificación no afecta al documento único.

32. *Modificación del artículo 8*

Modificación n.º 32

La modificación afecta al párrafo cuarto del artículo 8 del pliego de condiciones y a los puntos 3.2 y 3.5 del documento único.

Descripción: la modificación incrementa el período mínimo de maduración de los jamones destinados a envasarse al vacío o en atmósfera modificada, incluidos los que se cortan en lonchas, desde «al menos catorce meses» hasta «al menos quince meses».

La modificación afecta al documento único.

33. *Nuevo artículo 8*

Modificación n.º 33

Esta modificación inserta un nuevo artículo 8 al pliego de condiciones y reproduce el punto 5 del documento único.

Descripción: la modificación inserta un artículo específico —el artículo 8 «Vínculo con el entorno»— en consonancia con la información ya incluida en el documento único publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* 2009/C 189 de 12.8.2009.

La modificación no afecta al documento único.

34. *Nuevo artículo 9*

Modificación n.º 34

La modificación introduce un nuevo artículo 9 en el pliego de condiciones y no supone ninguna modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce el artículo 9 «Prueba de origen», que especifica la necesidad de supervisar a todas las partes de la cadena de producción de la DOP y ponerlas bajo el control del organismo de control.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas**

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Prosciutto di Carpegna»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 02 — CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

0210 — Carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados; harina y polvo comestibles, de carne o de despojos

0210 11 — Jamones, paletas, y sus trozos, sin deshuesar

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Prosciutto di Carpegna» es un jamón crudo curado, obtenido mediante la transformación de perniles de porcino pesado efectuada durante un período de al menos catorce meses en el territorio de la zona geográfica delimitada.

Después de la elaboración, el «Prosciutto di Carpegna» presenta una forma redondeada, no esférica, ligeramente aplanada, con una capa de grasa suficiente en la parte opuesta a la cadera y un peso no inferior a 8 kg.

Al corte muestra un color próximo al rosa asalmonado, con una cantidad adecuada de grasa sólida de color blanco y blanco rosado. El perfume es delicado y penetrante, de carne curada; el gusto, delicado y fragante.

Las características químicas y fisicoquímicas son las siguientes: un porcentaje de humedad comprendido entre el 57 % y el 63 %; una relación sal/humedad (cociente entre la composición porcentual en cloruro de sodio y el porcentaje de humedad) comprendida entre 7,8 y 11,2; una relación humedad/proteínas (cociente entre el porcentaje de humedad y el porcentaje de proteínas totales) comprendida entre 1,9 y 2,5, y un índice de proteólisis (composición porcentual de las fracciones nitrogenadas solubles en ácido tricloroacético (TCA) con relación al contenido en nitrógeno total) comprendido entre 24 y 31.

El «Prosciutto di Carpegna» puede comercializarse entero, deshuesado —prensado o adobado, tras la eliminación total de la capa de protección aplicada durante la fase de curado y de las partes grasas externas superfluas—, o en porciones previo corte en lonchas y envasado al vacío o en atmósfera modificada. Para el corte en lonchas y el envasado del «Prosciutto di Carpegna» deben utilizarse jamones curados durante al menos **quince meses**.

3.3. *Piensos [únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El pienso para los cerdos procede de la zona geográfica en la que se crían. Sin embargo, puede ocurrir que algunos años no sea técnicamente posible, por razones climáticas y comerciales, obtener a nivel local el 100 % de los piensos. En estos casos, para garantizar el vínculo con el territorio, debe asegurarse que, anualmente, al menos el 50 % de la materia seca del pienso para los cerdos proceda de la zona geográfica donde se crían.

Entre las exigencias sobre la especificidad del tipo genético utilizado y la transformación de las materias primas obtenidas de los canales de cerdos pesados necesarios para la fabricación del «Prosciutto di Carpegna» figuran los métodos de cría y de alimentación de los animales pertenecientes a la gran tradición itálica, que ha dado lugar a unas prácticas orientadas a un crecimiento moderado y prolongado en el tiempo, aunque destinado a lograr un peso elevado; estas exigencias se definen combinando los objetivos en materia de selección genética, edad mínima y peso medio de los animales para sacrificio con un régimen alimentario especial.

En este contexto, de acuerdo con el pliego de condiciones, los piensos autorizados, sus cantidades y las modalidades de administración varían según la fase de cría, con arreglo a la edad y el peso de los animales.

Durante la fase de destete, la dieta consiste en las materias primas permitidas por la legislación de la UE relativa a la alimentación del ganado. La dieta de los cerdos puede complementarse con vitaminas, minerales y aminoácidos, y pueden utilizarse aditivos de acuerdo con la legislación vigente.

En la fase de crecimiento se permiten las siguientes materias primas: harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz, maíz, sorgo, cebada, trigo, triticale, ensilado de maíz, harina de mazorcas de maíz enteras, harina de grano de maíz o harina de mazorca de maíz, cereales menores, salvado de trigo y otros subproductos de la transformación del trigo, torta de presión de lino, pienso de torta de presión de lino, harina de linaza, pienso de harina de linaza, pulpa de remolacha deshidratada, pulpa de frutas y pulpa de tomate (residuos de tomate) como portadores de premezcla, lactosuero, suero de mantequilla, residuos y solubles de destilería desecados, alfalfa (desecada a alta temperatura), melaza, productos obtenidos durante la extracción de habas de soja, productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol, productos obtenidos durante la extracción de colza, harina de germen de maíz, guisantes, otras semillas de leguminosas, levaduras, lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C, harina de pescado y habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja.

La alimentación durante la fase de cría también deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones: la dieta puede complementarse con vitaminas y minerales, y pueden utilizarse aditivos, de acuerdo con la legislación de la Unión Europea vigente; la materia seca de los cereales no debe ser inferior al 45 % del total.

Durante la fase de engorde, deberán cumplirse todas las especificaciones establecidas para la fase de cría, con las siguientes excepciones: la materia seca de los cereales no debe ser inferior al 55 % del total: se excluyen las materias primas «habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja» y «harina de pescado».

El pienso a base de cereales puede administrarse de forma líquida (caldo o pasta, tradicionalmente mezclado con suero de leche o de mantequilla) o seca. Para garantizar la buena calidad de la grasa de cobertura, la materia seca del pienso puede contener un máximo de 2 % de ácido linoleico y un 5 % de grasa. El suero de leche y el suero de mantequilla, respectivamente subproductos de la transformación de la cuajada y la mantequilla, no deben sobrepasar, sumados, los 15 litros/cabeza/día. En caso de combinarse con vinaza de melaza, el contenido total de nitrógeno debe ser inferior al 2 %. El sistema de control oficial ha ido definiendo a lo largo del tiempo las modalidades de ejecución del pliego de condiciones.

El «Prosciutto di Carpegna» se elabora exclusivamente a partir de perniles frescos de cerdo procedentes de cerdos nacidos, criados, sacrificados y despiezados en el territorio de las regiones de Lombardía, Emilia-Romaña y las Marcas, que son descendientes de:

a) verracos de las razas tradicionales Large White Italiana, Landrace Italiana y Duroc Italiana, con las mejoras introducidas en el Libro Genealógico Italiano, ya sean de raza pura o resultado del cruce entre ellas y cerdas de las razas tradicionales Large White italiana y Landrace italiana, ya sean puras o resultado del cruce entre ellas;

b) verracos de las razas tradicionales mencionadas en la letra a) y cerdas mestizas o cerdas de otro tipo genético, siempre que se críen con arreglo a planes de selección o cruce de las razas Large White, Landrace o Duroc para la producción de cerdos pesados efectuados con fines no incompatibles con los del Libro Genealógico Italiano;

c) verracos y cerdas de otro tipo genético, siempre que se críen con arreglo a planes de selección o cruce de las razas Large White, Landrace o Duroc para la producción de cerdos pesados efectuados con fines no incompatibles con los del Libro Genealógico Italiano;

d) verracos de los demás tipos genéticos mencionados en la letra c) y cerdas de las razas tradicionales mencionadas en la letra a).

Los perniles frescos de cerdo utilizados para la elaboración del producto no podrán proceder de:

— verracos y cerdas;

— cerdos portadores de caracteres antitéticos, en particular en lo que respecta a la sensibilidad al estrés (síndrome del estrés porcino o PSS).

Las características de los cerdos pesados seleccionados por el Libro Genealógico Italiano se ajustan a las condiciones establecidas por la legislación de la Unión Europea vigente en materia de clasificación comercial de las canales de cerdo; sin embargo, conforme a estos criterios de clasificación, solo están permitidos los perniles procedentes de canales de las categorías «U», «R» y «O».

Los cerdos adultos que pueden utilizarse para la elaboración de la materia prima para el «Prosciutto di Carpegna» se envían al matadero a una edad no inferior a diez meses. Se pueden utilizar las canales que tengan un peso comprendido entre 110,1 kg y 168,0 kg, siempre que se acredite adecuadamente su origen y procedencia. Así se obtienen y utilizan perniles recortados (corte corto) con un peso unitario no inferior a 12 kg y una grasa de cobertura con un espesor adecuado.

No pueden transformarse los perniles procedentes de cerdos sacrificados con más de 120 horas de antelación.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las operaciones de elaboración y curación del jamón de la DOP «Prosciutto di Carpegna» deben tener lugar en el término municipal de Carpegna, en la provincia de Pesaro-Urbino, región de las Marcas.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El «Prosciutto di Carpegna» se comercializa con la indicación «Prosciutto di Carpegna» marcada al fuego.

Las palabras «Prosciutto di Carpegna» deben mostrarse en caracteres claros e indelebles, fácilmente distinguibles de cualquier otra indicación que figure en la etiqueta, y deben ir seguidas inmediatamente de la mención «Denominazione di Origine Protetta» (denominación de origen protegida). Estas indicaciones se suman al logotipo de la denominación.

Está prohibido añadir cualquier calificación no prevista expresamente.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La elaboración del «Prosciutto di Carpegna» debe tener lugar en la zona de producción tradicional, delimitada por los límites del término municipal de Carpegna, provincia de Pesaro-Urbino, región de las Marcas, y tiene que hacerse con la materia prima obtenida de cerdos nacidos, criados, sacrificados y despiezados en el territorio de las regiones de las Marcas, Emilia-Romaña y Lombardía. Serán de aplicación las disposiciones establecidas en el artículo 46, apartado 3 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona de producción del «Prosciutto di Carpegna» es el término municipal de Carpegna, situado en la región de las Marcas, en el territorio de la provincia de Pesaro-Urbino. A continuación se dan las coordenadas y las características geográficas de este municipio:

— coordenadas: 43°47' N 12°20' E,

— superficie: 28,3 kilómetros cuadrados,

— altura sobre el nivel del mar: 748 metros,

— altura máxima: 1 415 metros,

— desnivel: 1 015 metros,

— habitantes (a 21.12.2007): 1 657.

Situado al extremo norte de la parte central de la península, el territorio de Carpegna está incluido en el perímetro del parque natural del «Sasso Simone e Simoncello» y ocupa la vertiente meridional de la montaña del parque, a una cincuentena de kilómetros del Mar Adriático, no lejos del territorio de San Marino. Inmerso en los bosques de hayas que caracterizan la flora local, su ubicación respecto a las primeras estribaciones de los Apeninos lo protege de los vientos fríos (tramontana y bora), creando un microclima constante, caracterizado por la proximidad relativa al mar, la altitud, los vientos moderados y la ausencia de humedad estancada en las zonas drenadas geomorfológicamente; por ello constituye un medio especialmente equilibrado en el que dominan condiciones estivales suaves y secas, conformando una situación climática renombrada desde hace tiempo.

5.2. *Carácter específico del producto*

Además de los requisitos de conformidad aplicables a la materia prima, al proceso de elaboración y a la calificación final del producto curado, conviene citar las características del producto siguientes:

— utilización de perniles de cerdos de una edad mínima de diez meses, lo que implica la utilización de carnes maduras y más indicadas para una larga curación,

— recurso a técnicas manuales de batido, limpieza y recubrimiento de los jamones listos para la fase de curación con una capa de protección,

— prohibición de aditivos químicos de cualquier tipo y en cualquier fase de la producción (excepto la utilización de cloruro de sodio para la salazón al principio de la preparación),

— utilización exclusiva de cloruro de sodio marino (sal marina), molido seco, para las operaciones de salazón de los perniles frescos,

— utilización de perniles frescos refrigerados y no congelados, de tamaño adecuado a la edad mínima de los cerdos,

— inicio de la transformación de los perniles en las instalaciones de curación en las 120 horas siguientes al sacrificio;

— duración del proceso completo, en el que está prevista la terminación de la curación no antes de que hayan transcurrido catorce meses desde el inicio de la elaboración,

— presencia de sal en los jamones limitada, certificada por los informes prescritos para el cumplimiento de los parámetros químicos que deben acreditarse al final de la maduración, lo cual distingue a este producto de manera original y específica de otros jamones similares elaborados en el centro de Italia.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto*

Las condiciones geográficas y medioambientales del territorio de Carpegna, en el corazón mismo de la comarca de Montefeltro y su parque natural, crean un contexto inimitable de factores microclimáticos favorables a la curación de carnes, que el hombre ha sabido reconocer y explotar desde épocas remotas. A este respecto, se considera que el vínculo entre la transformación de las carnes de cerdo y este territorio está documentado desde el Renacimiento, cuando, tras la cesión de las salinas de Cervia (1468), por el señor de Cesana, Malatesta Novello, a la República de Venecia, se hace referencia expresa a que el condado de Carpegna conservaría el derecho a utilizar libremente la sal extraída. Carpegna está expuesta a vientos ligeros pero continuos gracias a las brisas del Adriático, interceptadas en las cotas altas, pero tras la barrera protectora de las primeras estribaciones de los Apeninos, que difunden las esencias de la microflora típica de las montañas mediterráneas, en la que se mezclan hayas, carpes y acebos con lirios, anémonas y un gran número de especies de orquídeas, que el parque natural conserva y mantiene desde hace siglos.

Estos factores han influido también en la regulación de la actividad enzimática de los tejidos de las carnes, que se produce en el momento oportuno a pesar de una escasa presencia de sal gracias a una maduración propiciada por una larga exposición a las condiciones naturales del lugar (la curación), que influyen directamente en la consistencia y las propiedades organolépticas del jamón.

Las exigencias sobre el uso de una materia prima adecuada a una larga maduración natural sin utilización excesiva de sal o sustancias aromatizantes han llevado a que, a lo largo del tiempo, se perpetúe la tradición de la cría del cerdo pesado italiano, tradición que, a partir de la superficie de producción de origen, se extendió a la llanura del Po, a favor de los flujos seculares de animales, estabilizados en la época contemporánea, tras las grandes epidemias de fiebre aftosa.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

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