C/2026/2790

18.5.2026

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/2026/2790)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Culatello di Zibello»

Número de referencia UE: PDO-IT-1492-AM02 de 20.2.2026

1. **Nombre del producto**

«Culatello di Zibello»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ 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**

Nombre

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 «Culatello di Zibello» no son modificaciones de la Unión, ya que no cumplen los criterios establecidos en el artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143, es decir:

— no incluyen un cambio en el nombre o en el uso del nombre;

— no conllevan el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único; y

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del 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**

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 1

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al 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. En consecuencia, se sustituye la referencia a las normas relativas a las razas permitidas en las DOP «Prosciutto di Parma» y «Prosciutto di San Daniele».

Motivo: la modificación tiene por objeto aclarar las combinaciones permitidas para los cruces. La evaluación de la raza y el tipo genético de ambos animales reproductores es importante para mantener las características de los cerdos pesados, especialmente en lo que se refiere a la compatibilidad con las tres razas de referencia del Libro Genealógico Italiano destinado a la producción de cerdos pesados y que se utiliza para la DOP «Culatello di Zibello».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 2

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al 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.

Motivo: la inclusión del cuadro aporta mayor claridad en la definición de las únicas combinaciones posibles para los cruces.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 3

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

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

Motivo: la referencia a la publicación de la lista y su actualización permiten un mejor seguimiento de la cadena de producción.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 4

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación especifica que no puede utilizarse carne procedente de verracos, cerdas y cerdos con caracteres antitéticos, en particular susceptibilidad al estrés (síndrome de estrés porcino o PSS).

Motivo: la modificación es adecuada para aclarar que la carne de verracos, cerdas y cerdos con caracteres antitéticos no es apta para su uso en la producción del «Culatello di Zibello». Esto está en consonancia con la práctica actual, basada hasta ahora en una referencia al pliego de condiciones de la DOP «Prosciutto di Parma» y de la DOP «Prosciutto di San Daniele».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 5

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación añade una sección específica relativa a la «Cría y alimentación». Se añaden las fases cronológicas tradicionales de la cría de cerdos: lactancia, destete, recría y engorde, con lo que se sustituye la referencia a las DOP «Prosciutto di Parma» y «Prosciutto di San Daniele».

Motivo: la modificación precisa las fases de la cría de cerdos pesados ya incluidas en el pliego de condiciones al que se remite el pliego de condiciones modificado.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 6

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones relativas a la fase de lactancia de los lechones, cuya duración mínima, de veintiocho días, se ajusta a lo dispuesto en el anexo I, capítulo II, sección C, de la Directiva 2008/120/CE. 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.

Motivo: la modificación define con precisión las características de la fase de lactancia en consonancia con las disposiciones de la legislación de la Unión Europea. El uso de suplementos vitamínicos y de aminoácidos, así como de aditivos, garantiza un crecimiento muscular adecuado y favorece la digestión y la absorción de los nutrientes.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 7

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al 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.

Motivo: la modificación regula con precisión las herramientas y los pasos necesarios para garantizar el seguimiento y la trazabilidad de la materia prima del «Culatello di Zibello» desde la primera fase de cría, utilizando las herramientas que ya están en uso que cumplan las especificaciones introducidas.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 8

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación introduce un cuadro de referencia para la codificación de la letra que indica el mes de nacimiento del lechón, que debe indicarse en el tatuaje original.

Motivo: la modificación aporta la máxima claridad y transparencia en el seguimiento y la trazabilidad de los cerdos utilizados para la producción del «Culatello di Zibello», a fin de facilitar el control de la edad de los cerdos en las fases de cría y sacrificio.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 9

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación introduce la posibilidad de utilizar dispositivos de identificación en lugar del tatuaje en tinta original colocado por el ganadero en combinación con dicho tatuaje.

Motivo: el uso de dispositivos en lugar del tatuaje en tinta original, o en combinación con este, permite el uso de otras herramientas de seguimiento y trazabilidad en consonancia con los avances tecnológicos.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 10

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

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

Motivo: la modificación permite controlar de manera inequívoca y sin ambigüedad alguna la edad de los cerdos en las fases de cría y sacrificio.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 11

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al 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 añaden referencias a la «forma seca» de la presentación de los alimentos y los suplementos vitamínicos, minerales y de aminoácidos y al uso de aditivos. La duración del destete se incrementa de ochenta días a tres meses y el límite máximo de peso de los lechones se fija en 40 kg.

Motivo: la modificación establece dos parámetros (duración y peso máximo) que garantizan el crecimiento gradual y equilibrado de los cerdos durante la fase de destete. Durante esta fase, se puede alimentar a los cerdos con todas las materias primas permitidas por la legislación vigente para garantizar que se satisfagan sus necesidades nutricionales, de bienestar animal y de salud. La referencia a los formatos de presentación del pienso permite al criador elegir cuál utilizar. El uso de suplementos vitamínicos, minerales y de aminoácidos, así como de aditivos, garantiza un crecimiento muscular adecuado de los cerdos y favorece la digestión y la absorción de los nutrientes.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 12

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones sobre la fase de recría, fijando su duración máxima en de cinco meses y aumentando el límite máximo de peso al final de la fase de 80 kg a 85 kg.

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 introduce el «Cuadro de materias primas permitidas», que también se utilizará en la siguiente fase, es decir, el engorde, respecto a la cual se han incluido normas específicas. 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 de la Comisión, actualizado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión:

— 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».

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

Se ha modificado la cantidad de las siguientes materias primas:

— «suero de mantequilla», solo en la fase de recría (cuyo máximo aumenta hasta 250 g por cabeza y día de materia seca), manteniéndose la condición de que el «lactosuero» y el «suero de mantequilla» no superen, en conjunto, 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 %);

— «triticale» (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 un punto de fusión superior a 36 °C», también en 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.

Motivo: el peso máximo se fija en 85 kg, en lugar de 80 kg, debido a la evolución de las normas en materia de genética, nutrición y bienestar animal, que ha dado lugar a una mejora de la capacidad de crecimiento de los cerdos. Se añade la duración máxima (cinco meses) para garantizar que el crecimiento sea equilibrado antes de la fase de engorde.

La referencia a las tolerancias en materias primas individuales permite ajustarse a la legislación en materia de piensos en vigor, a saber, el artículo 17, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 767/2009.

La referencia a la administración de piensos secos permite al criador elegir qué método utilizar.

La inserción de un único «Cuadro de materias primas permitidas» tanto para la fase de cría como para la de engorde facilita la lectura del pliego de condiciones.

Las denominaciones de las materias primas se han modificado con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017. Esta actualización de la terminología es necesaria para ofrecer una indicación más clara del tipo de materia prima a la que se hace referencia.

Se suprime la referencia a «avena», ya que se incluye en la categoría de «cereales menores».

Se suprime la mención de la «harina de carne», puesto que ya no se utiliza debido a las restricciones reglamentarias introducidas recientemente.

Se eliminan las materias primas «algarrobas sin hueso», «lisados proteicos», «patata deshidratada», «yuca», «pulpas de remolacha estrujadas y ensiladas», «harina de sésamo» y «harina de extracción de coco», ya que apenas se cultivan en la zona geográfica en la que se crían los cerdos, ya han dejado de cultivarse, son difíciles de obtener, son de bajo valor nutricional o no se utilizan por razones técnicas y cualitativas. De este modo, la modificación elimina la posibilidad de utilizar materias primas procedentes de fuera de la zona de cría de los cerdos y que ya se utilizaban en cantidades insignificantes, si es que se utilizaban. En su lugar, se utilizan otras materias primas locales, lo que refuerza el vínculo entre el «Culatello di Zibello» y la zona geográfica.

En particular, se hace mayor hincapié en la importancia de una dieta basada en cereales, con un aumento de los porcentajes de «maíz», «cebada», «sorgo», «trigo» y «triticale», ya que estos alimentos siempre han sido la base de la dieta tradicional de los cerdos. Además, suelen cultivarse en la zona geográfica, a menudo por los propios ganaderos, lo que refuerza el vínculo con la zona, y garantizan que los cerdos tengan el engrasamiento adecuado para la producción del «Culatello di Zibello».

Se añaden también a la fase de engorde las materias primas «ensilado de maíz» y «residuos y solubles de destilería disecados», que son ricos en vitamina B, por ser ideales para garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento adecuado y por su alto contenido en fibra, que permite una digestión más fácil para los cerdos adultos que para los cerdos jóvenes.

La «harina de mazorcas de maíz enteras», muy rica en fibra, se utiliza como alternativa al salvado para alimentar a los animales con fibra.

El motivo del aumento de «pulpa de remolacha deshidratada» es que se trata de un producto muy bueno y fibroso; el contenido de fibra es fácil de digerir en el intestino grueso y, por tanto, se trata de un producto adecuado para los animales adultos.

El uso de las materias primas «suero de mantequilla» (en la fase de recría), «alfalfa desecada a alta temperatura» y «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol» se incrementa debido a su disponibilidad en la zona de producción tradicional y a los hallazgos científicos realizados por la industria de los piensos en la última década.

El incremento del uso de «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz» está vinculado a su elevado contenido proteico, lo que resulta útil en la dieta (proteína bruta) y fácil de digerir.

Se introduce el uso de «lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C» tanto para la fase de cría como para la de cebo, ya que el hecho de que se haya añadido el nuevo límite del 5 % de grasa en la materia seca en la dieta al límite del 2 % de ácido linoleico garantiza que, si se utiliza manteca de cerdo durante la fase de engorde, los cerdos alcancen un estado de engrasamiento adecuado.

Se especifica que «maíz y pasta de granos o mazorcas» se refiere a «granos o mazorcas de maíz», ya que el término «mazorca» también podría referirse a otros cereales.

Se añaden las materias primas «pienso de torta de presión de lino», «harina de linaza» y «pienso de harina de linaza», puesto que son similares a la «torta de presión de lino» y se incluyen en el Reglamento (UE) 2017/1017.

Se añaden «habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja» ya que, durante la fase de cría, la soja proporciona una energía esencial para satisfacer las necesidades energéticas de los cerdos.

Se incrementa el uso de «guisantes» y «otras semillas de leguminosas» porque son materias primas que se cultivan en la zona de producción; los «guisantes» también garantizan la calidad del engrasamiento de los cerdos y, al contrario que otras leguminosas, contienen una baja concentración de factores antinutricionales.

Por lo que se refiere a los «productos obtenidos durante la extracción de habas de soja», el porcentaje se fija en el 20 % tanto en la fase de cría como en la de cebo, con el fin de garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento óptimo. Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, como «harina de (habas de) soja», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 y, a continuación, se dividieron en dos entradas, «harina de (habas de) soja» y «pienso de harina de (habas de) soja», en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017. El Reglamento (UE) 2017/1017 enumera muchos productos diferentes obtenidos durante la extracción de habas de soja. No es posible incluirlos todos y pueden cambiar en caso de que se actualice o modifique el Reglamento (UE) 2017/1017. En las notas del cuadro de materias primas permitidas se establece un contenido máximo de materia grasa bruta del 2,5 % de la materia seca, con el fin de garantizar un engrasamiento adecuado.

En cuanto a los «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol», ahora fijados en el 10 %: el contenido de grasas brutas de la materia prima es importante para garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento adecuado; por lo tanto, en las notas del cuadro se ha incluido un contenido máximo de grasas brutas del 2,5 % de la materia seca. Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, como «harina de semillas de girasol», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 y, a continuación, se dividieron en dos entradas, «harina de semillas de girasol» y «pienso de harina de semillas de girasol», en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, modificado por el Reglamento (UE) 1017/2017. El Reglamento (UE) 2017/1017 enumera muchos productos diferentes obtenidos durante la extracción de semillas de girasol. No es posible incluirlos todos y pueden cambiar en caso de que se actualice o modifique el Reglamento (UE) 2017/1017.

Por lo que se refiere a los «productos obtenidos durante la extracción de colza», la «colza» se introdujo recientemente en la lista de materias primas porque el progreso genético ha permitido seleccionar nuevas variedades libres de glucosinolatos y ácido erúcico (factores antinutricionales); la entrada se ha redactado de manera que se ajuste a la estructura utilizada para los productos de soja y girasol. Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, «harina de semillas de colza», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 y, a continuación, se dividieron en dos entradas, «harina de semillas de colza» y «pienso de harina de semillas de colza», en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017. El Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión enumera muchos productos diferentes obtenidos durante la extracción de semillas de colza. No es posible incluirlos todos en las materias primas para piensos y pueden cambiar en caso de que se actualice o modifique el Reglamento (UE) 2017/1017. En las notas del cuadro de materias primas permitidas se establece un contenido máximo de materia grasa bruta del 2,5 % de la materia seca, con el fin de garantizar un engrasamiento adecuado para la producción de «Salame Piacentino».

El uso de vitaminas, minerales y aditivos garantiza un crecimiento muscular adecuado y favorece la digestión y la absorción de los nutrientes.

La definición de «residuos y solubles de destilería disecados» se ha aclarado utilizando el texto del punto 1.12.9 del Reglamento (UE) 2017/1017.

El límite máximo de grasa, añadido al límite de ácido linoleico, garantiza un estado de engrasamiento óptimo de los cerdos utilizados para la producción de «Culatello di Zibello»; estos dos criterios son esenciales, puesto que algunas materias primas que son fuentes potenciales de grasas y pueden tener un efecto negativo en la calidad del engrasamiento de los cerdos han aumentado (maíz) o se han introducido (lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C).

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 13

La modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones.

Descripción: se añade una disposición que establece que, anualmente, al menos el 50 % de la materia seca de la alimentación de los cerdos debe proceder de la zona geográfica en la que se crían los cerdos.

Motivo: las materias primas con las que se alimentan los cerdos proceden de la zona geográfica en la que se crían. Sin embargo, puede ocurrir que no sea técnicamente posible, por razones climáticas y comerciales, obtener localmente el 100 % de las materias primas. En cualquier caso, las cualidades del «Culatello di Zibello» y su vínculo con la zona siempre están garantizados por el hecho de que al menos el 50 % de la materia seca de la ración alimentaria sobre una base anual procede de la zona geográfica de cría, de conformidad con el artículo 47, apartado 2, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 14

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

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

Motivo: la modificación también ofrece una imagen clara de los piensos permitidos durante la fase de engorde.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 15

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación introduce el apartado «Sacrificio y despiece», que establece que la edad mínima del cerdo en el momento del sacrificio es de nueve meses. Esto está en consonancia con la práctica actual, basada en la referencia al pliego de condiciones de la DOP «Prosciutto di Parma» y de la DOP «Prosciutto di San Daniele». Se especifica que la edad se comprueba mediante el tatuaje con la marca de origen o el dispositivo de identificación que lo sustituya o complemente, descrito en la parte relativa a la alimentación y la cría de los cerdos.

Motivo: esta modificación aclara el pliego de condiciones en relación con la fase de sacrificio, también en lo que respecta a los posibles avances tecnológicos. La indicación del método de cálculo de la edad de los cerdos (mínimo nueve meses) permite a los operadores y al organismo de control calcularla de manera correcta e inequívoca.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 16

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

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

Motivo: La modificación tiene por objeto aclarar el pliego de condiciones para los operadores y a efectos de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 17

La modificación afecta al artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación actualiza la referencia a la utilización de canales «H - Pesadas» para la producción del «Culatello di Zibello», especificando las categorías de canales que pueden utilizarse de conformidad con la escala de clasificación de la Unión Europea en vigor.

Motivo: la modificación actualiza las referencias a la legislación de la Unión Europea en vigor y especifica las categorías de canales de cerdo que pueden utilizarse para la producción del «Culatello di Zibello», de conformidad con las normas de la Unión Europea aplicables en virtud en virtud del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 18

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación introduce el requisito de que el peso de cada canal de cerdo no supere los 195,0 kg.

Motivo: el aumento del peso de los cerdos está relacionado con la tendencia actual de la ganadería porcina europea derivada de la mejora de la genética, de las normas higiénicas y sanitarias en las prácticas de cría, del bienestar de los animales y de la nutrición. Existe una correlación entre el peso de las canales y el aumento del peso del producto final previsto en el artículo 6 del pliego de condiciones.

La especificación del peso de cada canal permite también comprobar que cada cerdo sacrificado cumple los requisitos de admisibilidad.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 19

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

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

Motivo: la modificación aclara con precisión el momento en que deben registrarse el peso y la clasificación para facilitar los controles asociados.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 20

Esta modificación afecta a los párrafos cuarto y quinto del artículo 2 del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: Esta modificación elimina los apartados cuarto y quinto del artículo 2.

Motivo: la supresión es necesaria porque está relacionada con disposiciones relativas al sistema de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 21

La modificación afecta al artículo 2, párrafo sexto, del pliego de condiciones y a los puntos 4.4 y 5 del documento único.

Descripción: la modificación fusiona las referencias a los antiguos municipios de «Polesine» y «Zibello», que ahora se integran en el municipio denominado «Polesine Zibello».

Motivo: la modificación es necesaria, ya que la Ley Regional n.º 20 de Emilia-Romaña, de 23 de noviembre de 2015, creó el municipio de «Polesine Zibello» mediante la fusión de los municipios de Polesine y Zibello, en la provincia de Parma. Esta ley se publicó en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, 3.ª serie especial - Regiones, n.º 15, de 9 de abril de 2016.

La modificación no implica ningún cambio en la zona de producción de la DOP «Culatello di Zibello».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 22

La modificación afecta al artículo 2, párrafo sexto, del pliego de condiciones y a los puntos 4.4 y 5 del documento único.

Descripción: la modificación añade «Parmense» a «San Secondo», anteriormente incorrecto en el pliego de condiciones.

Motivo: la modificación es adecuada, ya que introduce el nombre correcto del municipio, dado que el Real Decreto n.º 878, de 5 de octubre de 1862, publicado en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 252, de 24 de octubre de 1862, cambió su nombre de «San Secondo» a «San Secondo Parmense».

La modificación no implica ningún cambio en la zona de producción de la DOP «Culatello di Zibello».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 23

La modificación afecta al artículo 2, párrafo sexto, del pliego de condiciones y a los puntos 4.4 y 5 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye la referencia al municipio de «Sissa» por «Sissa Trecasali», especificando que la zona de producción solo incluye la parte del municipio de Sissa Trecasali que previamente pertenecía al antiguo municipio de Sissa.

Motivo: la modificación es necesaria, ya que la Ley Regional n.º 20 de Emilia-Romaña, de 7 de noviembre de 2013, creó el municipio de «Sissa Trecasali» mediante la fusión de los municipios de «Sissa» y «Trecasali», en la provincia de Parma. Esta ley se publicó en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, 3.ª serie especial - Regiones, n.º 50, de 14 de diciembre de 2013.

La modificación no implica ningún cambio en la zona de producción de la DOP «Culatello di Zibello».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 3

Descripción

Modificación 24

La modificación afecta al artículo 3 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación prohíbe el uso de nitrato de sodio o nitrato de potasio.

Motivo: la modificación formaliza la práctica existente por la que los productores no utilizan nitrato de sodio ni nitrato de potasio, lo que también se ajusta a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud sobre la reducción de nitratos. La acción de la sal y el largo período de curado permiten garantizar la higiene y la seguridad alimentaria sin el uso de estos aditivos.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 25

Esta modificación afecta al artículo 4, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación prohíbe el uso de nitrato de sodio.

Motivo: la modificación formaliza la práctica existente por la que los productores no utilizan nitrato de sodio, lo que también se ajusta a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud sobre la reducción de nitratos. La acción de la sal y el largo período de curado permiten garantizar la higiene y la seguridad alimentaria sin necesidad de utilizar estos aditivos.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 26

Esta modificación afecta al artículo 4, párrafo cuarto, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación introduce el intervalo de temperaturas de las cámaras de reposo, esto es, «entre 0 y 5 °C».

Motivo: la modificación es adecuada, ya que permite determinar la temperatura de las cámaras de reposo utilizadas por los productores. Esto hace que el pliego de condiciones sea más claro y prescriptivo, en particular a efectos de control. Estas temperaturas favorecen una absorción adecuada de la sal desde las capas más externas hasta las más internas.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 27

Esta modificación afecta al artículo 4, párrafo cuarto, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación establece un mínimo de seis días y un máximo de veintiún días durante los cuales el «Culatello di Zibello» debe permanecer en la cámara de reposo.

Motivo: la modificación permite a los productores evaluar la correcta absorción de la sal desde las capas más externas hasta las más internas del «Culatello di Zibello» y garantiza que el pliego de condiciones sea más claro y preciso, en particular a efectos de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 28

Esta modificación afecta al artículo 4, párrafo cuarto, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación sustituye la palabra «successo» por la palabra «successivo» (en la versión en italiano).

Motivo: la modificación es necesaria para corregir un error de mecanografía en el pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 29

Esta modificación afecta al artículo 4, párrafo quinto, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación añade el calificativo «a mano» a la palabra «atado».

Motivo: la referencia al atado a mano es pertinente, ya que mejora la precisión del pliego de condiciones y pone de relieve las características de esta fase, que los productores realizan de forma reiterada.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 30

Esta modificación afecta al artículo 4, párrafo quinto, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación traslada la redacción «A medida que avanza el curado, la merma de la carne hace que el atado se afloje progresivamente» del quinto párrafo del artículo 4 al último párrafo de dicho artículo.

Motivo: esta medida garantiza que las fases de producción de la DOP «Culatello di Zibello» se organicen en el orden correcto en el pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 31

La modificación afecta al artículo 4, párrafo quinto, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación introduce el sello de identificación en el pliego de condiciones. Además de ofrecer una descripción, explica cómo debe colocarse utilizando un cordel bicolor, rojo y blanco, y para qué sirve.

Motivo: el sello de identificación, que se coloca con un cordel bicolor rojo y blanco, constituye una seña distintiva del producto. Esto es coherente con el hecho de que actualmente lo utilizan todos los productores de la DOP «Culatello di Zibello». El sello también se utiliza para identificar con precisión el inicio de la fase de elaboración, así como para garantizar controles eficaces del cumplimiento de los requisitos mínimos de curado del «Culatello di Zibello».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 32

La modificación afecta al artículo 4, párrafo quinto, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación introduce el modelo gráfico del sello de identificación del «Culatello di Zibello» y especifica los colores utilizados.

Motivo: la introducción del modelo gráfico y de las especificaciones cromáticas del sello de identificación garantiza su correcta reproducción para el uso previsto.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 33

La modificación afecta al artículo 4, párrafo quinto, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación prevé el posible uso de dispositivos de identificación en lugar del sello de identificación aplicada por el encargado del tratamiento o en combinación con este.

Motivo: el uso de dispositivos de identificación en lugar del sello de identificación, o en combinación con este, permite el uso de otras herramientas de seguimiento y trazabilidad en consonancia con los avances tecnológicos.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 34

Esta modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación amplía el intervalo de temperaturas de curado de 13 a 12 °C y de 17 a 23 °C.

Motivo: la modificación permite optimizar el proceso de curado para los productores, a fin de garantizar y potenciar el color característico al corte y el aroma intenso propio del «Culatello di Zibello».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 6

Descripción

Modificación 35

La modificación afecta al artículo 6, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: la modificación aumenta de 5 a 6 kg el peso máximo del «Culatello di Zibello» al final del período mínimo de curado.

Motivo: existe una relación entre la modificación del peso del producto final y el aumento del peso de los cerdos y las canales autorizados, así como una correlación con el rendimiento técnico de los perniles de cerdo recortados utilizados para la producción del «Culatello di Zibello».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 6

Descripción

Modificación 36

La modificación afecta al artículo 6, párrafo cuarto, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: la modificación prevé un cambio en el porcentaje mínimo de NaCl (cloruro de sodio), que se reduce de 3,40 a 2,80.

Motivo: la modificación del valor mínimo de NaCl (cloruro de sodio) se debe a los cambios en el perfil nutricional y las características fisicoquímicas de la carne de cerdo, que están relacionados con la selección y la mejora genética de los últimos años. El menor contenido de sal también responde a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud sobre la reducción del contenido de sodio en la dieta.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 7

Descripción

Modificación 37

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación suprime la referencia relativa al organismo de control en el artículo 7.

Motivo: la supresión es una actualización necesaria para ajustar el pliego de condiciones a la legislación vigente de la Unión Europea, ya que el artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143 no exige la inclusión de referencias al organismo de control en el pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 38

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: mediante esta modificación, el artículo 8 pasa a ser el artículo 7.

Motivo: la modificación es necesaria a la luz del nuevo orden en el que se organizan los artículos del pliego de condiciones, dado que el artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143 no exige la inclusión de referencias al organismo de control en el pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 39

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye las referencias a la «denominazione di origine controllata» (denominación de origen controlada) por «denominazione di origine protetta» (denominación de origen protegida).

Motivo: la modificación es necesaria para adecuarla a la legislación de la Unión Europea en materia de indicaciones geográficas de productos agrícolas.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 40

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye la palabra «menzione» (mención) por «dicitura» (indicación).

Motivo: la modificación adapta la terminología empleada en el pliego de condiciones a la utilizada en la legislación en vigor de la Unión Europea.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 41

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación introduce la posibilidad de utilizar «DOP», la abreviatura de la indicación «denominación de origen protegida».

Motivo: la modificación adapta el pliego de condiciones a la legislación en vigor de la Unión Europea, en particular al artículo 37, apartado 6, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 42

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación introduce una disposición que obliga a utilizar el símbolo DOP de la Unión Europea con la denominación «Culatello di Zibello».

Motivo: la modificación permite la adecuación al artículo 37, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 43

La modificación afecta al artículo 8, párrafo quinto, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación introduce un apartado específico en el artículo 7 del pliego de condiciones sobre las formas y presentaciones en las que puede comercializarse el «Culatello di Zibello»:

— entero, con vejiga o tripa, atado con cordel bicolor y provisto del sello de identificación o de un dispositivo alternativo;

— entero, sin vejiga ni tripa, envasado al vacío, atado con cordel bicolor y provisto del sello de identificación o de un dispositivo alternativo;

— dividido en dos piezas cortadas, sin vejiga ni tripa, envasado al vacío, atado con cordel bicolor y provisto del sello de identificación o de un dispositivo alternativo;

— loncheado, en atmósfera protectora o envasado al vacío.

Motivo: la modificación introduce información clara en el pliego de condiciones sobre las formas y presentaciones en las que debe comercializarse el «Culatello di Zibello». Esto contribuye a garantizar que sea identificable para los consumidores, en particular a la luz de la creciente importancia para el mercado de los productos preenvasados.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Inserción del nuevo artículo 8

Descripción

Modificación 44

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 6 del documento único.

Descripción: la modificación añade un nuevo artículo 8, «Vínculo con el entorno», al pliego de condiciones. Describe el vínculo existente entre el «Culatello di Zibello» y su entorno, sobre la base de la información facilitada en el punto 5, letras d) y f), de la solicitud de registro (ficha resumen) del «Culatello di Zibello» como DOP, enviada en 1994 con arreglo al entonces aplicable artículo 17 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992.

Motivo: la inserción permite ajustar el pliego de condiciones a la legislación en vigor de la Unión Europea, en particular al artículo 49, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Inserción del nuevo artículo 9

Descripción

Modificación 45

La modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación introduce el artículo 9, «Prueba del origen», en el pliego de condiciones. Esta disposición precisa que es necesario que todos los eslabones de la cadena de producción de la DOP sean objeto de seguimiento y se sometan a la supervisión del organismo de control a fin de garantizar la trazabilidad del producto cuyo nombre está registrado.

Motivo: se trata de una actualización necesaria para adaptar el pliego de condiciones a la legislación vigente de la Unión Europea.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Culatello di Zibello»

Número de referencia UE: PDO-IT-1492-AM02 de 20.2.2026

1. **Nombre(s)**

«Culatello di Zibello»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Culatello di Zibello» pertenece a la categoría de productos curados naturales, destinados a su consumo en crudo. El producto acabado tras el curado tiene una forma característica de pera, con una fina capa de grasa en la parte convexa, envuelto en cordel, formando una malla ancha característica. Presenta un color rojo uniforme al corte, con grasa blanca entre los tejidos musculares. El sabor es característico, suave y delicado.

Al final del período mínimo de curado, el «Culatello di Zibello» debe pesar entre 3 y 6 kg. En el momento de su despacho a consumo, debe presentar las siguientes propiedades químicas y fisicoquímicas, determinadas a partir de muestras tomadas de una sección central del «Culatello di Zibello»:

pH	Máx.: 6,75	Mín.: 5,80
Porcentaje de NaCl	Máx.: 5,40	Mín.: 2,80
Contenido de humedad	Máx.: 51,00	Mín.: 38

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

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 esos casos, con el fin de garantizar el vínculo con la zona geográfica y la calidad del «Culatello di Zibello», debe asegurarse que, anualmente, al menos el 50 % de la materia seca de la alimentación de los cerdos proceda de la zona geográfica en la que se crían.

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

Todas las fases de la producción del «Culatello di Zibello», desde el salado hasta la finalización del período mínimo de curado, deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida, que comprende el territorio de los siguientes municipios: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (solo el territorio que pertenecía al antiguo municipio de Sissa) y Colorno.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El «Culatello di Zibello» podrá presentarse para su comercialización al final del período mínimo de curado en las siguientes presentaciones:

— entero, con vejiga o tripa, atado con cordel bicolor y provisto del sello de identificación o de un dispositivo alternativo;

— entero, sin vejiga ni tripa, envasado al vacío, atado con cordel bicolor y provisto del sello de identificación o de un dispositivo alternativo;

— dividido en dos piezas cortadas, sin vejiga ni tripa, envasado al vacío, atado con cordel bicolor y provisto del sello de identificación o de un dispositivo alternativo;

— loncheado, en atmósfera protectora o envasado al vacío.

El sello de identificación del gráfico 1 consiste en una pieza rectangular de cartón adhesivo resistente a la humedad, de color pajizo con letras de color marrón rojizo.



Podrá permitirse el uso de otro dispositivo de identificación aprobado por el organismo de control en sustitución del sello, o en combinación con este.

La denominación de origen protegida «Culatello di Zibello» debe figurar en la etiqueta con caracteres claros e indelebles que se diferencien plenamente de cualquier otra indicación, e ir seguida inmediatamente de la mención «Denominazione di Origine Protetta» (denominación de origen protegida) o la abreviatura «DOP», acompañada del símbolo DOP de la Unión Europea.

Estas indicaciones podrán ir acompañadas, en su caso, del logotipo de la denominación. Está prohibido añadir cualquier otra descripción que no esté expresamente prevista. No obstante, se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio o puedan inducir a engaño al comprador, así como el nombre de la explotación porcina de la que sea originario el producto.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

El «Culatello di Zibello» se produce exclusivamente a partir de cerdos nacidos, criados, sacrificados y troceados en la zona geográfica que comprende el territorio de las siguientes regiones: Emilia-Romaña y Lombardía.

La zona de producción del «Culatello di Zibello» comprende los siguientes municipios: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (solo el territorio que pertenecía al antiguo municipio de Sissa) y Colorno.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

La reputación del «Culatello di Zibello» está vinculada a los lugares en los que se produce tradicionalmente. El producto tiene orígenes muy antiguos relacionados con la expansión de la cría de cerdos local, así como con las condiciones climáticas particulares de la zona de Bassa Parmense y de algunas zonas situadas en la frontera entre las provincias de Piacenza y Parma. En los escritos de varios autores ilustres se encuentran numerosas referencias históricas: el cronista Bonaventura Angeli, en su *Historia della città di Parma* (Historia de la ciudad de Parma), el historiador Angelo Pezzana, y muchos otros. En la actualidad, el pliego de condiciones se ajusta a la normativa nacional específica para las denominaciones de origen «Prosciutto di Parma» y «Prosciutto di San Daniele».

Las cualidades del producto con la denominación de origen dependen de las condiciones medioambientales y de los factores naturales y humanos. En particular, las propiedades de la materia prima son específicas de la macrorregión geográfica definida. En la zona de abastecimiento de la materia prima, la evolución de la zootecnia está relacionada con la amplia presencia de cultivos de cereales y con los métodos de producción de la industria láctea, particularmente especializada, que han determinado la especial orientación de la cría de ganado porcino de esta zona. La elaboración localizada del «Culatello di Zibello» viene determinada por las condiciones de la microzona definida en el punto 4. El vínculo con el medio geográfico se deriva de las condiciones climáticas particulares (elevada humedad) de las zonas cercanas al río Po, tradicionalmente implicadas en la producción del «Culatello di Zibello». La combinación «materia prima-producto-denominación» está tan estrechamente vinculada al desarrollo socioeconómico de la zona que ha dado lugar a particularidades que no pueden reproducirse en otros lugares.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F4%252FD.1cc68685146640725805/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download