C/2025/4198

24.7.2025

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/2025/4198)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Prosciutto di San Daniele»

N.º UE: PDO-IT-0065-AM02 de 19.5.2025

1. **Nombre del producto**

«Prosciutto di San Daniele»

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 San Daniele»:

— 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 conllevan 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 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**

Modificación del artículo 5

Modificación 1

La modificación afecta al artículo 5.3 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: La modificación tiene por objeto sustituir el actual peso máximo de la canal de cerdo pesado individual, de 168,0 kg, por un nuevo peso máximo de 180,0 kg.

Motivo: La continua propagación de la peste porcina africana, junto con la aplicación de las normas de producción sobre la cría de porcinos, en particular en lo que respecta a la mejora genética y a los avances en las prácticas ganaderas, como la alimentación, han conducido a un aumento del peso de los cerdos. No obstante, el peso máximo de los perniles se mantiene en 17,5 kg, de forma que, al término de la fase de curado, los jamones tengan un peso máximo de 12,8 kg, que es una de las características distintivas de la DOP «Prosciutto di San Daniele».

La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Prosciutto di San Daniele»

N.º UE: PDO-IT-0065-AM02 de 19.5.2025

DOP (X) IGP ( )

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

«Prosciutto di San Daniele»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

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

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

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

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

El «Prosciutto di San Daniele» es un jamón *prosciutto crudo* salado y curado en seco durante al menos 400 días a partir de la fecha de inicio de la curación. El «Prosciutto di San Daniele» se caracteriza por su forma de guitarra e incluye la parte distal de la pierna (pezuña). El «Prosciutto di San Daniele» entero sin deshuesar no debe pesar menos de 8,3 kg ni más de 12,8 kg. La carne es tierna, la grasa es blanca y se encuentra en una proporción adecuada con respecto a la parte magra, que es roja y rosada con algunas vetas de grasa. Tiene un sabor delicado, con una consistencia de sabor equilibrada y un retrogusto más pronunciado. Presenta un aroma fragante de jamón curado que se debe al largo tiempo de curación.

Las características físicas y químicas del «Prosciutto di San Daniele», tal como han sido analizadas en el bíceps femoral antes de marcar el jamón con el distintivo de la denominación, son las siguientes:

1. un porcentaje de humedad no inferior al 57,0 % ni superior al 63,0 %;
2. un porcentaje de sal (cloruro de sodio) comprendido entre el 4,3 % y el 6,0 %;
3. un índice de proteólisis no inferior al 31 %;
4. la actividad acuosa (aw) no debe exceder de 0,930.

El «Prosciutto di San Daniele» puede venderse entero deshuesado o sin deshuesar, y también puede cortarse en porciones de formas y pesos variables. Independientemente de su formato, el jamón deberá llevar el distintivo de la denominación marcado en la corteza o cualquier otro medio de identificación que asegure o garantice que la materia prima y los jamones son rastreables y trazables.

El «Prosciutto di San Daniele» se comercializa también como jamón preenvasado en lonchas. En el caso del jamón que se va a cortar en lonchas y envasar, el período de curación mínimo es de 430 días, el porcentaje de humedad se limita al 62,0 % y la actividad acuosa (aw) no puede ser superior a 0,920.

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

El pienso de los cerdos debe proceder de la zona geográfica en la que se crían. Sin embargo, algunos años podría no ser técnicamente posible obtener localmente el 100 % de las materias primas de los piensos por razones climáticas o comerciales, en cuyo caso debe garantizarse el vínculo con la zona local, de conformidad con el artículo 1 del Reglamento (UE) 2024/1143, garantizando que al menos el 50 % de la ingesta anual de materia seca de los cerdos proceda de la zona geográfica en la que se crían.

El pienso puede administrarse en forma líquida y seca.

La dieta de los lechones lactantes debe consistir en materias primas permitidas por la legislación vigente de la UE en materia de 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: maíz (hasta un 65 % de la ingesta de materia seca); sorgo, cebada, trigo, triticale, harina de grano de maíz o harina de mazorca de maíz (hasta un 55 % de la ingesta de materia seca); cereales menores (hasta un 25 % de la ingesta de materia seca); harina de maíz de la mazorca entera, salvado de trigo y otros subproductos de la transformación del trigo, productos obtenidos durante la extracción de habas de soja (hasta un 20 % de la ingesta de materia seca); ensilado de maíz, harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz, pulpa de remolacha deshidratada, productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol, harina de colza, otras semillas de leguminosas, habas enteras de soja tostadas o tortas de presión de soja (hasta un 10 % de la ingesta de materia seca); harina de gérmenes de maíz, melaza (hasta un 5 % de la ingesta de materia seca); alfalfa (secada a alta temperatura) (hasta un 4 % de la ingesta de materia seca); residuos desecados y solubles de destilería (hasta un 3 % de la ingesta de materia seca); pulpa de fruta y pulpa de tomate (orujo de tomate) como portadores de premezcla, torta de presión de semillas de lino, 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, levadura (hasta un 2 % de la ingesta de materia seca); harina de pescado (hasta un 1 % de la ingesta de materia seca); suero de leche (hasta 15 l por cerdo y día); y suero de mantequilla (hasta 250 g de ingesta de materia seca por cerdo y día).

En la fase de crecimiento, también deben tenerse en cuenta los siguientes criterios: la dieta de los cerdos puede complementarse con vitaminas y minerales y pueden utilizarse aditivos de acuerdo con la legislación de la UE vigente; con el fin de garantizar un recubrimiento de grasa de buena calidad, el porcentaje de ácido linoleico se limita al 2 % de la ingesta de materia seca y la grasa al 5 % de la ingesta de materia seca; y los cereales deben representar al menos el 45 % de la ingesta total de materia seca.

Las mismas normas de la fase de crecimiento se aplican también a la fase del período final de engorde, con las siguientes excepciones: los cereales deben representar al menos el 55 % de la ingesta total de materia seca y los cerdos al final del cebo no pueden alimentarse con harina de pescado ni habas enteras de soja tostada o tortas de presión de soja.

Los perniles de cerdo utilizados en la producción del «Prosciutto di San Daniele» deben proceder de canales clasificadas dentro de la categoría «H» (pesadas) con un peso comprendido entre un mínimo de 110,1 kg y un máximo de 180 kg, y que estén comprendidas en las clases «U», «R» u «O» del modelo de la Unión Europea de clasificación de canales de cerdo. El peso de los perniles no deberá ser inferior a 11,8 kg ni superior a 18 kg, y los destinados a terceros países que no permiten que se mantenga la pezuña en el pernil de jamón no podrán pesar menos de 11,3 kg ni más de 17,5 kg.

Los perniles de cerdo deberán cortarse de acuerdo con las normas establecidas y tener una capa externa de grasa de un grosor mínimo de 17 mm, incluida la corteza. Esta grasa debe ser suficientemente firme, es decir, con un índice de yodo no superior a 70 o un porcentaje de ácido linoleico no superior al 15 %.

No se pueden utilizar perniles procedentes de cerdos con miopatías PSE o DFD evidentes o con secuelas evidentes de procesos inflamatorios y traumáticos anteriores.

Los perniles de cerdos sacrificados con más de cinco días de antelación no pueden transformarse en jamón.

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

Todas las fases de elaboración del «Prosciutto di San Daniele», desde el perfilado de los perniles frescos de cerdo hasta la finalización del proceso de secado, deben realizarse dentro de la zona de producción definida, que está constituida por el territorio situado dentro de los límites administrativos del municipio de San Daniele del Friuli (provincia de Udine) en la Región Autónoma de Friul-Venecia Julia.

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

Con el fin de garantizar la autenticidad del «Prosciutto di San Daniele» comercializado en lonchas preenvasadas y proteger así a los consumidores, el corte en lonchas y el envasado deben realizarse en la zona geográfica de producción.

Esto es necesario para garantizar el origen del producto en lonchas envasado porque el jamón cortado ya no lleva las marcas distintivas que figuran en la corteza del «Prosciutto di San Daniele». También se deriva de la necesidad de garantizar que el corte en lonchas y el envasado se lleven a cabo de manera que se evite la deshidratación, la oxidación o cualquier degradación de las características organolépticas originales del «Prosciutto di San Daniele». El corte en lonchas priva al jamón de la protección natural que ofrece la corteza y deja el producto más expuesto al medio ambiente.

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

El «Prosciutto di San Daniele» deberá llevar el distintivo de la denominación marcado en la corteza o cualquier otro medio de identificación que asegure o garantice que la materia prima y los jamones son rastreables y trazables.

El distintivo de la denominación marcado en los jamones es el siguiente:



En el etiquetado del «Prosciutto di San Daniele» deshuesado o sin deshuesar, tanto si se vende entero como cortado en porciones, deben figurar la siguiente información:

1. «Prosciutto di San Daniele» (en italiano), seguido de la mención «Denominazione di Origine Protetta» (denominación de origen protegida) o «DOP»;

2. el nombre de la empresa o marca comercial y la dirección del productor del jamón registrado en el sistema de control que finaliza el proceso de producción o comercializa el jamón.

El envase de «Prosciutto di San Daniele» en lonchas debe incluir la mención «Prosciutto di San Daniele» (en italiano) seguida de «Denominazione di Origine Protetta» o «DOP», el distintivo de la denominación que figura más arriba, el número de identificación del envasador y el código de identificación, control y certificación de cada envase individual.

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

El «Prosciutto di San Daniele» debe producirse dentro de los límites administrativos del municipio de San Daniele del Friuli (provincia de Udine) en la Región Autónoma de Friul-Venecia Julia.

La carne de cerdo utilizada para la elaboración del «Prosciutto di San Daniele» debe proceder de cerdos paridos, criados, sacrificados y despiezados en la zona geográfica que comprende el territorio de las regiones siguientes: Friul-Venecia Julia, Véneto, Lombardía, Piamonte, Emilia-Romaña, Umbría, Toscana, Las Marcas, Abruzos y Lacio.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona de producción del «Prosciutto di San Daniele» es el municipio de San Daniele del Friuli, en el Friuli central, a lo largo del río Tagliamento, más allá del cual se elevan las primeras estribaciones de los Prealpes Cárnicos.

La topografía particular de la zona interactúa con un patrón de viento en el que, a lo largo del curso del río Tagliamento, los vientos cálidos que suben del mar Adriático se enfrentan a vientos más fríos que descienden de los Alpes, en un flujo recto a través del Canal del Ferro del Tarvisano. Esto crea un microclima específico que garantiza una circulación de aire suave y un entorno de baja humedad, que es ideal para la prolongada curación en seco del jamón.

5.2. *Carácter específico del producto*

El hecho de que el jamón conserve la pezuña es un rasgo característico del «Prosciutto di San Daniele», así como el distintivo de la denominación marcado en la corteza o la utilización de un medio alternativo de identificación. El mantenimiento de la pezuña contribuye a la conservación del jamón durante la transformación y hace que el «Prosciutto di San Daniele» entero sea reconocible inmediatamente por el consumidor. Además, la forma particular de guitarra, el sabor delicado pleno y equilibrado y el aroma perfumado del «Prosciutto di San Daniele» son característicos y se derivan del perfilado y el prensado del pernil, la utilización de sal marina como único ingrediente al inicio del proceso de producción, así como del dilatado período durante el que la carne se cuelga para secar.

Los perniles de cerdo procedentes de la zona de cría de cerdos establecida, obtenidas de las razas especificadas en el punto 3, criadas según lo especificado en ese mismo punto, tienen características de recubrimiento y de sabor de carne que los hacen naturalmente aptos para la elaboración de jamones curados de larga duración.

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

El «Prosciutto di San Daniele» debe su calidad a la zona geográfica de producción y a sus características ambientales y humanas. El «Prosciutto di San Daniele» presenta sus características distintivas a partir de la grasa de calidad superior que se encuentra en la cantidad justa en los «cerdos pesados» típicos del valle del Po. Este recubrimiento de grasa está garantizado por la selección genética de la raza y por el clima de la zona geográfica en la que se crían los cerdos y de la que proceden las materias primas utilizadas para su alimentación.

El microclima particular de la zona geográfica de producción influye en el largo período de curación y contribuye a desarrollar el sabor y el aroma del «Prosciutto di San Daniele». Debido a las condiciones edafológicas y climáticas locales, la producción siempre se ha centrado de forma exclusiva en el municipio a partir del cual recibió el jamón su denominación, y la transformación de los perniles de cerdo, que tradicionalmente proceden de la zona descrita en el punto 4, la lleva a cabo una mano de obra altamente cualificada y especializada.

Es de vital importancia la experiencia de los «maestros curadores», que utilizan las técnicas específicas de elaboración del jamón transmitidas de generación en generación. Regulan los diferentes parámetros que intervienen en las fases de elaboración del jamón en función de las condiciones climáticas y de las características de los perniles de cerdo, utilizando salas de secado con numerosas ventanas en las que exponen los jamones al tiro natural, lo que favorece una curación en seco progresiva y prolongada del «Prosciutto di San Daniele» y contribuye a desarrollar su aroma característico.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.d3f25c8b2fcb5bafac0b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download