C/2026/5438

20.10.2026

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/2026/5438)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Prosciutto di Norcia»

Número de referencia UE: PGI-IT-1554-AM01 de 30.7.2026

1. **Nombre del producto**

«Prosciutto di Norcia»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

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 IGP «Prosciutto di Norcia» no son modificaciones de la Unión, ya que no cumplen los criterios establecidos en el artículo 24, apartado 3, 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 3: definición de la fase de cría

Descripción

Modificación 1

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

Descripción: la modificación define como «cría» la fase descrita en el pliego de condiciones como la de la alimentación de cerdos entre 30 y 80 kg de peso vivo, precisando que es la fase posterior a la lactancia y al destete.

Motivo: es conveniente precisar cuál es la fase de «cría» para dejar claro que existe una fase importante del método de producción durante la cual puede alimentarse a los cerdos con todas las materias primas permitidas por la normativa vigente, a fin de garantizar que se satisfagan sus necesidades nutricionales, de bienestar animal y sanitarias, y que esta fase es posterior a la lactancia y al destete.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 3: peso vivo de los cerdos en la fase de cría

Descripción

Modificación 2

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

Descripción: la modificación tiene por objeto aumentar el peso máximo al final de la etapa ahora denominada «cría», pasando de 80 kg a 85 kg.

Motivo: este aumento está vinculado a la evolución genética y nutricional y a la aplicación de las normas en materia de bienestar animal (Directiva 2008/120/CE), que han propiciado una mejora generalizada de la capacidad de crecimiento de los cerdos.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 3: alimentación de los cerdos en la fase de cría

Descripción

Modificación 3

La modificación afecta al artículo 3, párrafos sexto, séptimo, octavo, noveno, décimo, undécimo, duodécimo, decimotercero y decimocuarto, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto fusionar los tres cuadros del pliego de condiciones relativos a los piensos autorizados en la primera fase (30-80 kg) y la segunda fase (más de 80 kg), así como los requisitos adicionales establecidos, que se combinan en el «Cuadro de materias primas permitidas», el cual se ha introducido para la fase de cría y que también se utilizará para la fase de 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 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 prensado de semillas 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», precisándose que por estos se entiende «productos obtenidos de la elaboración de alcohol mediante la fermentación y la destilación de masa de malta de granos de cereales u otros productos amiláceos o que contengan azúcar»;

— «remolacha, pulpa deshidratada» se denomina ahora «pulpa de remolacha deshidratada»;

— la «harina de arenque» se denomina ahora «harina de pescado».

Se han eliminado las materias primas siguientes:

— «algarrobas deshuesadas»;

— «lisados proteicos»;

— «patatas deshidratadas»;

— «yuca»;

— «pulpa de remolacha prensada y ensilada»;

— «harina de extracción de sésamo»;

— «proteínas animales, cuando lo permita la legislación comunitaria».

Se suprime la referencia específica a «avena».

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 cerdo 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 %).

— «lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C» (de un máximo del 2 % a un máximo del 3 %).

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 %).

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 engorde 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 modificado 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 la posibilidad de utilizar minerales, vitaminas y aditivos.

Se ha introducido una referencia específica a la posibilidad de administrar la ración alimentaria en forma líquida, utilizando agua, lactosuero o suero de mantequilla, o desecada.

El límite máximo de grasa en la materia seca en la dieta se ha fijado en el 7 % para ambas fases.

Se han eliminado los parámetros químicos para la fibra bruta, la proteína bruta, la ceniza y la levadura, expresados como porcentaje de la materia seca en la ración alimentaria.

Motivo: la inserción del «Cuadro de materias primas permitidas» fusionado, tanto para la fase de cría como para la de engorde, y la eliminación de los tres cuadros anteriores, facilitan la lectura y la aplicación del pliego de condiciones, así como el seguimiento.

Las denominaciones de las materias primas también se modifican con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión, 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 suprimen las materias primas «algarrobas deshuesadas», «lisados proteicos», «patata deshidratada», «yuca», «pulpa de remolacha prensada y ensilada» y «harina de extracción de sésamo» por ser poco usadas en la alimentación de cerdos pesados por motivos técnicos o cualitativos, o por su escasa disponibilidad o baja calidad nutricional.

Se ha eliminado la mención a las «proteínas animales», puesto que ya no se utilizan debido a las restricciones reglamentarias sobre la harina de carne introducidas recientemente.

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

Se incrementa el porcentaje de uso de «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz», por ser una materia prima con elevado contenido proteico, útil en la dieta (proteína bruta) y fácil de digerir.

Se incrementa el uso de las materias primas «suero de mantequilla» (durante la fase de cría), «maíz», «sorgo», «trigo», «triticale», «pulpa de remolacha deshidratada», «alfalfa (secada a alta temperatura)» y «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol» porque han formado siempre la base de la alimentación tradicional de los cerdos pesados y porque, dadas las mejoras logradas por el sector de los piensos en la última década, mejoran el aporte de fibra y las funciones vitales de los cerdos.

Se introduce el uso de «lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C» en un 3 % tanto para la fase de cría como para la de engorde, ya que los límites del 7 % de grasa en la materia seca en la dieta y del 2 % de ácido linoleico garantizan que, si se utiliza manteca de cerdo durante la fase de engorde, los cerdos de los distintos tipos genéticos a que se refiere el artículo 3 del pliego de condiciones alcancen un estado de engrasamiento adecuado.

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

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 aumento del porcentaje de «guisantes» garantiza que los cerdos tengan un engrasamiento adecuado y, a diferencia de otras leguminosas, estos contienen una concentración baja de factores antinutricionales.

Se añaden las materias primas «pienso de torta de prensado de semillas de lino», «harina de semillas de lino [linaza]» y «pienso de harina de linaza» puesto que son similares a la «torta de prensado de semillas de lino», que se ha mantenido en el pliego de condiciones y se incluye en el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión.

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.

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 de la Comisión 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 de la Comisión, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión. 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 de la Comisión. 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.

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 engorde, con el fin de garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento óptimo para la producción de «Prosciutto di Norcia». Dado que el contenido de grasas brutas de la materia prima es una característica clave, se ha establecido un contenido máximo de grasas brutas del 2,5 % de la materia seca, que se incluye en las notas insertadas después del cuadro. Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, como «harina de (habas de) soja», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 de la Comisión 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 de la Comisión, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión. 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 de la Comisión.

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 para la producción de «Prosciutto di Norcia»; 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 de la Comisión 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 de la Comisión, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión. El Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión 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 de la Comisión.

La referencia a las tolerancias en materias primas individuales permite ajustarse a la legislación de la Unión 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.

El uso de aditivos puede favorecer 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 de la Comisión.

El límite máximo de grasa del 7 % tanto para la fase de cría como para la de engorde, en conjunción con el límite de ácido linoleico, garantiza un estado de engrasamiento óptimo de los cerdos utilizados para la producción de «Prosciutto di Norcia»; 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 también para la fase de engorde).

La eliminación de los parámetros químicos de la fibra bruta, la proteína bruta, la ceniza y la levadura, expresados como porcentaje de la materia seca en la ración alimentaria, es adecuada, ya que los cambios en la lista y las cantidades de materias primas, junto con los parámetros específicos introducidos, garantizan que las raciones alimentarias sean adecuadas para los cerdos destinados a la producción del «Prosciutto di Norcia».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 3: alimentación de los cerdos en la fase de cría

Descripción

Modificación 4

La modificación afecta al artículo 3, párrafos séptimo, octavo, noveno, décimo, undécimo, duodécimo, decimotercero y decimocuarto, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación de las normas sobre la alimentación de los cerdos relativas a la segunda fase, ahora conocida como «fase de engorde», añade una referencia al «Cuadro de materias primas permitidas» incluido en la fase de cría, con determinadas especificaciones necesarias para la fase de engorde.

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 3: peso de la canal de cerdo

Descripción

Modificación 5

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

Descripción: la modificación sustituye el criterio del peso vivo medio por lote de 160 kg ± 10 % por un peso de canal de cerdo pesado individual de entre 110,1 kg y 180,0 kg.

Motivo: la eliminación del peso vivo y la inclusión del criterio del peso de canal individual permiten un control más preciso de los requisitos de admisibilidad para cada cerdo sacrificado, ya que se trata de un método más transparente, exacto, específico y, en general, mejor. 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, del bienestar de los animales y de la nutrición.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 3: supresión de la disposición sobre la certificación de los cerdos trasladados

Descripción

Modificación 6

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

Descripción: la modificación suprime la disposición sobre las cuestiones que deben certificar los ganaderos en relación con los cerdos trasladados entre rebaños o entregados a mataderos.

Motivo: es necesario suprimir esta disposición, ya que se refiere al sistema de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 3: clases comerciales a las que pertenecen las canales de cerdo

Descripción

Modificación 7

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

Descripción: la modificación sustituye la expresión «comprendidos de media en» por «pertenecientes a», en relación con las clases a las que pertenecen las canales de cerdos pesados.

Motivo: la modificación es necesaria para indicar con mayor precisión las clases a las que pertenecen las canales utilizadas para la producción del «Prosciutto di Norcia», de conformidad con la legislación vigente.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 3: supresión de la disposición sobre la certificación en la fase de sacrificio

Descripción

Modificación 8

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

Descripción: la modificación elimina la disposición relativa a las materias de las que son responsables los sacrificadores y a la certificación de conformidad de cada lote de materia prima.

Motivo: es necesario suprimir esta disposición, ya que se refiere al sistema de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 3: momento de registro del peso y de la clasificación de las canales de cerdo

Descripción

Modificación 9

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

Descripción: la modificación introduce una disposición según la cual los datos relativos al peso y la clasificación de cada canal deben registrarse en el momento del sacrificio.

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 4: normas relativas a la cantidad de músculo de los perniles

Descripción

Modificación 10

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

Descripción: la modificación aumenta de 6 cm a 9 cm la cantidad de músculo más allá de la cabeza del fémur [*pallino*].

Motivo: la modificación es necesaria debido al aumento del peso de la canal y, por tanto, del tamaño de los perniles frescos utilizados para producir el «Prosciutto di Norcia».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: introducción del sello colocado al inicio de la transformación

Descripción

Modificación 11

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

Descripción: la modificación introduce en el pliego de condiciones un sello que debe colocarse al inicio de la transformación en los perniles aptos para la producción de «Prosciutto di Norcia», junto con una descripción del sello y los detalles de la información que debe figurar en él.

Motivo: el sello actúa como instrumento de identificación que permite determinar con precisión el inicio de la elaboración, así como garantizar un control eficaz del cumplimiento de los requisitos mínimos de curado del «Prosciutto di Norcia».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: modelo gráfico del sello colocado al inicio de la transformación

Descripción

Modificación 12

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

Descripción: la modificación introduce un modelo gráfico del sello que debe colocarse al inicio de la transformación del «Prosciutto di Norcia» (gráfico 1), junto con los detalles de las dimensiones totales del sello y las dimensiones de cada una de sus partes.

Motivo: la introducción del modelo gráfico y de los detalles de sus dimensiones garantiza la correcta realización del sello colocado al inicio de la transformación para su uso previsto.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: dispositivos de identificación utilizados en lugar del sello colocado al inicio de la transformación o en combinación con este

Descripción

Modificación 13

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

Descripción: la modificación introduce la posibilidad de utilizar dispositivos de identificación en lugar del sello colocado al inicio de la transformación o en combinación con este.

Motivo: el uso de dispositivos de identificación en lugar del sello colocado por el productor al inicio de la transformación, o en combinación con este, permite el uso de otras herramientas de seguimiento y trazabilidad del «Prosciutto di Norcia» en consonancia con los avances tecnológicos.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: cantidades de pimienta utilizadas en la fase de salazón de los perniles

Descripción

Modificación 14

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

Descripción: la modificación sustituye el uso de «pequeñas cantidades» de pimienta en la fase de salazón por su uso en una cantidad porcentual comprendida entre el 0,5 y el 2 % en relación con la cantidad total de sal utilizada en cada pernil durante la salazón.

Motivo: la modificación permite especificar las cantidades exactas de pimienta que han de utilizarse en la fase de salazón, en aras de una mayor claridad del pliego de condiciones, lo cual resulta útil para los productores y para el sistema de control, con el fin de garantizar la obtención de las características organolépticas a que se refiere el artículo 6.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: condiciones de utilización de la pimienta en la fase de salazón de los perniles

Descripción

Modificación 15

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

Descripción: la modificación suprime la condición según la cual la pimienta solo debía utilizarse en la fase de salazón cuando no se utilizara en el recubrimiento [*stuccatura*], por lo que ahora siempre es necesario utilizarla.

Motivo: la modificación se justifica por la pertinencia de hacer que las características organolépticas del «Prosciutto di Norcia» a que se refiere el artículo 6 del pliego de condiciones destaquen aún más en el momento del consumo del producto; esto está en consonancia con las demandas del mercado, que conceden importancia al aroma típico y ligeramente especiado del «Prosciutto di Norcia».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: utilización de ajo en la fase de salazón de los perniles

Descripción

Modificación 16

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

Descripción: la modificación introduce la posibilidad, en la fase de salazón de los perniles destinados a la producción del «Prosciutto di Norcia», de utilizar ajo en una cantidad porcentual no superior al 2 % en relación con la cantidad total de sal utilizada en cada pernil durante la salazón.

Motivo: la modificación es adecuada, ya que la posibilidad de utilizar ajo puede contribuir a la obtención del aroma característico ligeramente especiado típico del «Prosciutto di Norcia».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: duración de la fase de segunda salazón de los perniles

Descripción

Modificación 17

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

Descripción: la modificación amplía el intervalo de duración de la fase de segunda salazón de 9-18 días a 7-22 días.

Motivo: la modificación permite optimizar la fase de segunda salazón sobre la base de una evaluación cuidadosa del producto, con referencia a factores como la tendencia a la reducción del contenido de sal, en consonancia con las recomendaciones nutricionales de la Organización Mundial de la Salud, y el aumento del peso de las canales y, por tanto, de los perniles frescos utilizados para producir el «Prosciutto di Norcia», con el fin de obtener las características organolépticas a que se refiere el artículo 6 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: duración de la fase de reposo de los perniles

Descripción

Modificación 18

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

Descripción: la modificación reduce la duración mínima de la fase de reposo de dos meses y medio a dos meses.

Motivo: la modificación es necesaria para que los productores puedan ajustar la duración de la fase de reposo de los perniles, en función de su tamaño y de sus características de transformación; esto permite a los productores evaluar mejor el grado óptimo de secado de la carne en relación con el peso de los perniles aptos para la producción de «Prosciutto di Norcia».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5: momento de colocación de la marca de conformidad

Descripción

Modificación 19

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

Descripción: la modificación especifica que, al final del curado, la marca de conformidad descrita en el artículo 8 debe colocarse en el «Prosciutto di Norcia» que cumpla los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

Motivo: el objetivo de la modificación es aclarar la fase en la que se coloca la marca de conformidad a los jamones que cumplen el pliego de condiciones de la IGP, garantizando así la seguridad en la interpretación y la trazabilidad del producto, también a efectos del sistema de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5: dispositivos de identificación utilizados en lugar de la marca de conformidad o en combinación con esta

Descripción

Modificación 20

La modificación afecta al artículo 5, párrafo cuarto, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación introduce la posibilidad de utilizar dispositivos de identificación en lugar de la marca de conformidad o en combinación con esta.

Motivo: el uso de dispositivos de identificación en lugar de la marca de conformidad colocada por el productor, o en combinación con esta, permite el uso de otras herramientas de seguimiento y trazabilidad del «Prosciutto di Norcia» en consonancia con los avances tecnológicos.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 6: momento en que se presentan las características físicas y organolépticas

Descripción

Modificación 21

La modificación afecta al artículo 6, párrafo primero, del pliego de condiciones y a los puntos 4.5 y 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación especifica que las características físicas y organolépticas del «Prosciutto di Norcia» son las que presentan en el momento en que se coloca la marca de conformidad o el dispositivo de identificación utilizado en su lugar o en combinación con esta, lo que determina la idoneidad del producto para su despacho a consumo.

Motivo: la modificación es necesaria para especificar el momento en que deben presentarse las características físicas y organolépticas del «Prosciutto di Norcia» para que pueda despacharse a consumo como IGP. De este modo, se aclara el vínculo entre la comprobación de la conformidad y la colocación de la marca o el dispositivo de identificación utilizado en su lugar o en combinación con esta; esto es útil para los operadores y para el sistema de control.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 7: cambio del título del artículo 7

Descripción

Modificación 22

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

Descripción: la modificación cambia el título del artículo 7 del pliego de condiciones de «Controles» a «Prueba de origen».

Motivo: la modificación es necesaria debido a la supresión de la disposición del artículo 7, párrafo primero, relativa al organismo de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 7: supresión de la disposición relativa al organismo de control

Descripción

Modificación 23

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

Descripción: la modificación tiene por objeto suprimir la disposición relativa al organismo de control.

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

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 7: sustitución terminológica relativa a los productores

Descripción

Modificación 24

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

Descripción: la modificación sustituye el término italiano «produttori» por el término «elaboratori» para referirse a los productores.

Motivo: la modificación es necesaria para especificar con precisión las entidades que llevan a cabo la transformación del «Prosciutto di Norcia», que está regulada por el artículo 4 del pliego de condiciones [Método de producción (*Metodo di elaborazione*)].

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 7: entidades que operan en la cadena de producción

Descripción

Modificación 25

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

Descripción: la modificación añade a los envasadores y loncheadores a las entidades que forman parte de la cadena de producción del «Prosciutto di Norcia».

Motivo: la modificación es necesaria porque las diversas formas en que puede comercializarse el «Prosciutto di Norcia», mencionadas en el artículo 8 del pliego de condiciones, exigen que los envasadores y loncheadores también figuren, a efectos de control, en las listas de entidades que operan en la cadena de producción de la IGP.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 7: disposición relativa a la prueba de origen

Descripción

Modificación 26

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

Descripción: la modificación introduce una referencia a la trazabilidad del producto (a lo largo de toda la cadena), garantizada por el seguimiento de las entradas y salidas de las fases del proceso de producción.

Motivo: la modificación es necesaria para adaptar la disposición relativa a la prueba de origen al artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: cambio del título del artículo 8

Descripción

Modificación 27

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

Descripción: la modificación añade la palabra «etiquetado» al título del artículo 8.

Motivo: la modificación es adecuada, ya que el artículo 8 también incluye las normas sobre el etiquetado del «Prosciutto di Norcia».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: identificación del «Prosciutto di Norcia»

Descripción

Modificación 28

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones y a los puntos 4.5 y 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación especifica que el «Prosciutto di Norcia» se comercializa provisto de la marca de conformidad o el dispositivo de identificación utilizado en su lugar o en combinación con esta, sustituyendo así la expresión genérica «marca».

Motivo: la modificación es necesaria para aclarar y reforzar la identificación del «Prosciutto di Norcia» en el pliego de condiciones, sustituyendo la referencia genérica a la marca por una referencia explícita a la marca de conformidad o al dispositivo de identificación utilizado en su lugar o en combinación con esta. Esto garantiza una mayor claridad, lo que resulta útil para los operadores, los consumidores y el sistema de control, también en consonancia con los avances tecnológicos. [Véanse las modificaciones 19 y 20]

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: modelo gráfico de la marca de conformidad

Descripción

Modificación 29

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

Descripción: la modificación introduce un modelo gráfico de la marca de conformidad.

Motivo: la introducción del modelo gráfico de la marca de conformidad, en consonancia con el que ya utilizan los productores, es necesaria para garantizar que el «Prosciutto di Norcia» sea inmediatamente reconocible y distintivo.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: características del modelo gráfico de la marca de conformidad

Descripción

Modificación 30

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

Descripción: la modificación introduce un modelo gráfico de la marca de conformidad, en el que se indican sus dimensiones totales y las de cada una de sus partes.

Motivo: la modificación permite reproducir la marca de conformidad de manera correcta y uniforme, lo que contribuye a garantizar la autenticidad del «Prosciutto di Norcia», así como su carácter distintivo y su reconocimiento.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: descripción de la marca de conformidad

Descripción

Modificación 31

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

Descripción: la modificación introduce una descripción detallada de la marca de conformidad.

Motivo: la modificación es necesaria para permitir la reproducción correcta, uniforme y precisa de la marca de conformidad, lo que resulta útil para los operadores, los consumidores y el sistema de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: procedimiento de colocación de la marca de conformidad

Descripción

Modificación 32

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.5 del documento único.

Descripción: la modificación especifica la parte del pernil en la que debe colocarse la marca de conformidad a fuego, siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 6, y permite reproducir la marca también en otras partes de la corteza del jamón, además de en la superficie exterior plana.

Motivo: la modificación es necesaria para garantizar que el «Prosciutto di Norcia» sea distintivo para los consumidores y facilitar el trabajo de los operadores y del organismo de control. La posibilidad de reproducir la marca en partes de la corteza, además de la superficie exterior plana, tiene por objeto garantizar que la marca de conformidad esté siempre presente, incluso cuando el producto se prepara como jamón entero deshuesado o en piezas.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: especificaciones relativas a los dispositivos de identificación del «Prosciutto di Norcia»

Descripción

Modificación 33

La modificación afecta al artículo 8, párrafo tercero, del pliego de condiciones y al punto 4.5 del documento único.

Descripción: la modificación aclara que la disposición se refiere a la marca de conformidad y añade que el dispositivo de identificación utilizado en su lugar o en combinación con esta debe estar presente cuando el producto se prepara como jamón entero deshuesado o en piezas.

Motivo: la modificación es necesaria para garantizar que el «Prosciutto di Norcia» sea trazable y rastreable también en los casos en que se utilicen dispositivos en combinación con la marca de conformidad o en su lugar, en consonancia con los avances tecnológicos.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: etiquetado del «Prosciutto di Norcia» en lonchas

Descripción

Modificación 34

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

Descripción: la modificación introduce disposiciones sobre el etiquetado de los envases de «Prosciutto di Norcia» en lonchas con el logotipo del gráfico 4, que incluye la denominación «Prosciutto di Norcia IGP».

Motivo: la modificación es necesaria para permitir la reproducción correcta, uniforme y precisa del logotipo en los envases de «Prosciutto di Norcia» en lonchas, lo que resulta útil para los operadores, los consumidores y el sistema de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: modelo gráfico del logotipo del «Prosciutto di Norcia» en lonchas

Descripción

Modificación 35

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

Descripción: la modificación introduce un modelo gráfico del logotipo del «Prosciutto di Norcia» que debe utilizarse cuando el producto se comercializa en lonchas.

Motivo: la introducción del modelo gráfico, en consonancia con el que ya utilizan los productores, es necesaria para garantizar que el producto protegido sea inmediatamente reconocible y distintivo, incluso cuando se comercialice como «Prosciutto di Norcia» en lonchas.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: especificaciones del logotipo del «Prosciutto di Norcia» en lonchas

Descripción

Modificación 36

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

Descripción: la modificación especifica la altura (22 mm) y la anchura (30 mm) mínimas del logotipo en las etiquetas del «Prosciutto di Norcia» en lonchas y establece que, si el logotipo se reproduce en dimensiones superiores a las mínimas establecidas en el pliego de condiciones, no debe modificarse la relación entre la altura y la anchura.

Motivo: la modificación permite utilizar el logotipo del «Prosciutto di Norcia» de manera uniforme, garantizando que sea legible y reconocible y proteja la imagen del producto. El establecimiento de unas dimensiones mínimas y la exigencia de que se mantenga la relación entre la altura y la anchura evitan reproducciones inadecuadas, lo que contribuye a garantizar el carácter distintivo de la IGP.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: dimensiones del logotipo del «Prosciutto di Norcia» en lonchas

Descripción

Modificación 37

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

Descripción: la modificación establece un modelo gráfico del logotipo del «Prosciutto di Norcia» en lonchas, junto con la altura y anchura mínimas del logotipo y la altura de las palabras que figuran en él (gráfico 5).

Motivo: la modificación permite reproducir correctamente el logotipo en las etiquetas del producto en lonchas, lo que contribuye a garantizar el carácter distintivo y el reconocimiento del «Prosciutto di Norcia».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: normas sobre el carácter distintivo del logotipo del «Prosciutto di Norcia» en lonchas

Descripción

Modificación 38

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

Descripción: la modificación introduce normas sobre la cantidad mínima de espacio que debe dejarse vacío alrededor del logotipo en las etiquetas del «Prosciutto di Norcia» en lonchas.

Motivo: la modificación garantiza que el logotipo que figura en las etiquetas del producto en lonchas sea claramente visible y reconocible; esto evita interferencias gráficas o textuales, lo que contribuye a garantizar el carácter distintivo y la uniformidad visual del «Prosciutto di Norcia».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: margen de separación del logotipo del «Prosciutto di Norcia» en lonchas en las etiquetas

Descripción

Modificación 39

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

Descripción: la modificación establece el logotipo del «Prosciutto di Norcia», junto con especificaciones gráficas del margen de separación que los loncheadores deben dejar libre alrededor de dicho logotipo en las etiquetas del «Prosciutto di Norcia» en lonchas (gráfico 6).

Motivo: la modificación permite reproducir el logotipo en las etiquetas del producto en lonchas de manera que se garantice el carácter distintivo y el reconocimiento del «Prosciutto di Norcia».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: colores del logotipo del «Prosciutto di Norcia» en lonchas

Descripción

Modificación 40

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

Descripción: la modificación introduce normas sobre los colores del logotipo que figura en las etiquetas del «Prosciutto di Norcia» en lonchas.

Motivo: la modificación es necesaria para garantizar que el logotipo del «Prosciutto di Norcia» en lonchas pueda reproducirse de manera uniforme, lo que contribuye a garantizar el carácter distintivo y el reconocimiento del producto.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: símbolo IGP de la Unión Europea

Descripción

Modificación 41

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

Descripción: la modificación introduce una disposición sobre el uso del símbolo IGP de la Unión Europea junto con la denominación «Prosciutto di Norcia».

Motivo: la modificación permite la adaptación a lo dispuesto en el artículo 37, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: modelo gráfico del logotipo del «Prosciutto di Norcia»

Descripción

Modificación 42

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 modelo gráfico del logotipo de la IGP «Prosciutto di Norcia» [véase la modificación 35].

Motivo: la introducción del modelo gráfico, en consonancia con el que ya utilizan los productores, es necesaria para garantizar que el «Prosciutto di Norcia» sea inmediatamente reconocible y distintivo.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 9: introducción de la disposición sobre el vínculo con la zona geográfica

Descripción

Modificación 43

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

Descripción: la modificación introduce en el pliego de condiciones el nuevo artículo 9, «Vínculo con la zona geográfica», que describe la manera en que el «Prosciutto di Norcia» está vinculado con la zona geográfica, reproduciendo la información que figura en el punto 4 del documento único publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, 2016/C 153/11 de 29 de abril de 2016.

Motivo: la modificación es necesaria para adaptar el pliego de condiciones a la normativa vigente de la Unión Europea, establecida en el artículo 49, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Prosciutto di Norcia»

Número de referencia UE: PGI-IT-1554-AM01 de 30.7.2026

1. **Nombre(s)**

«Prosciutto di Norcia»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

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*

La IGP «Prosciutto di Norcia» es un jamón crudo curado y, en el momento de la colocación de la marca de conformidad o de los dispositivos de identificación utilizados en su lugar o en combinación con esta, se presenta con una forma característica de pera, un peso no inferior a 8,5 kg y un color en el corte uniforme, entre rosado y rojo. Es característico el típico aroma ligeramente especiado, con un sabor pronunciado, pero no salado.

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)*

—

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

Las operaciones de producción y curado del «Prosciutto di Norcia» deben realizarse exclusivamente dentro de la zona geográfica de producción definida en el punto 5.

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

El Prosciutto de Norcia puede comercializarse deshuesado, cortado en piezas de forma y peso variable, o en lonchas. Estas tipologías del producto deberán comercializarse envasadas en contenedores o envases aptos para alimentos, convenientemente sellados y etiquetados. En la preparación del jamón entero deshuesado o de las piezas, la marca de conformidad a fuego debe permanecer siempre visible o el dispositivo de identificación utilizado en su lugar o en combinación con esta debe mantenerse presente.

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

El «Prosciutto di Norcia» se comercializa provisto de la marca de conformidad o del dispositivo de identificación utilizado en su lugar o en combinación con esta que identifican el producto. La marca es un logotipo marcado a fuego con la denominación «Prosciutto di Norcia IGP», tal como se muestra a continuación:



La denominación de la indicación geográfica protegida «Prosciutto di Norcia» debe figurar en la etiqueta en caracteres legibles e indelebles de manera que se distinga claramente de cualquier otra indicación escrita que aparezca en la etiqueta e ir seguida inmediatamente de la mención «Indicazione Geografica Protetta» y/o de las siglas «IGP», que deben traducirse en la lengua del país en el que se comercialice el producto, y acompañada del símbolo IGP de la Unión, de conformidad con la legislación vigente de la Unión Europea. Estas indicaciones se suman al logotipo de la denominación, como se muestra a continuación:



Está prohibido añadir cualquier calificación 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 cuyo ganado porcino esté en el origen del producto.

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

La zona geográfica de elaboración del «Prosciutto di Norcia» abarca las zonas situadas a una altura superior a los 500 metros sobre el nivel del mar de los municipios de Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto y Poggiodomo.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☐ una cualidad determinada

☐ otras características

Resumen del vínculo

La zona geográfica mencionada en el punto 5 se caracteriza por elevadas crestas montañosas, que impiden la llegada de aire húmedo del mar, y por el predominio de formaciones calcáreas, que facilitan la dispersión de las aguas de lluvia. Estas características, sumadas a los conocimientos y a la especialización de los habitantes, adquiridos a lo largo del tiempo, en el pastoreo y la fabricación de cortes de porcino, han permitido la constitución en esta zona geográfica de un ambiente natural y humano óptimo para la producción de jamón de calidad.

El «Prosciutto di Norcia» se presenta con un aspecto en el corte uniforme, un color entre rosado y rojo, un aroma típico ligeramente especiado y un sabor pronunciado, pero no salado.

Los requisitos de la IGP «Prosciutto di Norcia» están estrechamente ligados a las condiciones ambientales y a los factores humanos que caracterizan su elaboración. El ambiente natural de la zona se considera especialmente favorable para el proceso de maduración y curado gracias a las características climáticas y la naturaleza de las tierras anteriormente descritas. Además, el arte de la conservación de las carnes de porcino ya era famoso en la zona del Nursino en la época de los romanos. De hecho, debido a la pobreza de la agricultura de montaña y a la inactividad forzosa en la estación fría, los habitantes de la zona estaban especializados en actividades ligadas al pastoreo, lo que se mantuvo en el período de la república y el imperio romano y, posteriormente, en los Estados Pontificios, cuando se procedió a un aprovechamiento del campo del Lacio. Los campesinos conocían bien ya la anatomía, la matanza, la transformación y la conservación de los cortes de porcino, con los rasgos típicos que se conservan hasta hoy en día; dichos cortes se vendían, salados y curados, en las regiones vecinas.

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

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fd%252FD.044575aab966a5e5d634/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download