C/2026/4916

21.9.2026

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/2026/4916)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Prosciutto di Sauris»

Número de referencia UE: PGI-IT-0512-AM01 de 23.6.2026

1. **Nombre del producto**

«Prosciutto di Sauris»

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 DOP «Prosciutto di Sauris» 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**

Nombre

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 1

La modificación afecta al artículo 2, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: la modificación incrementa el período mínimo de maduración del «Prosciutto di Sauris» de «diez meses» a «cuatrocientos días».

Motivo: Es necesario aumentar el período mínimo de maduración en consonancia con el aumento del peso de las canales y los perniles frescos de cerdo utilizados para la producción del «Prosciutto di Sauris», a fin de garantizar que los perniles de cerdo se sequen y maduren adecuadamente para alcanzar las características del producto. En particular, el uso de dietas equilibradas favorece el desarrollo muscular, con el consiguiente aumento del peso de los cerdos de los que se extraen los perniles para la producción del «Prosciutto di Sauris».

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 2

La modificación afecta al artículo 2, apartado 3, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: la modificación aumenta el peso mínimo del «Prosciutto di Sauris» de 7,5 kg a 8,0 kg al final del período de maduración.

Motivo: La modificación es necesaria debido al aumento del peso de los cerdos y, por tanto, de los perniles frescos de cerdo utilizados para producir el «Prosciutto di Sauris». El uso de dietas equilibradas favorece el desarrollo muscular, con el consiguiente aumento del peso de los cerdos de los que se extraen los perniles para la producción del «Prosciutto di Sauris».

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 3

La modificación afecta al artículo 2, apartado 6, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: La modificación establece que las características físicas y químicas del «Prosciutto di Sauris» deben «determinarse sobre la base del bíceps femoral».

: La modificación es necesaria para aclarar inequívocamente la parte específica del producto en la que deben determinarse las características del «Prosciutto di Sauris», lo que también facilita el control de los parámetros establecidos en el pliego de condiciones.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 4

La modificación afecta al artículo 2, apartado 6, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: La modificación aumenta el contenido máximo de humedad de menos del 64 % a menos del 65 %, y añade un contenido mínimo de humedad superior al 57 %, especificando que el porcentaje se refiere a la masa de la porción sometida a ensayo.

Motivo: La modificación establece con precisión el intervalo aceptable de contenido de humedad del «Prosciutto di Sauris», también a efectos de control. La adición del valor mínimo del 57 % garantiza unas condiciones de producción uniformes, evitando que el «Prosciutto di Sauris», debido a su bajo contenido de humedad, se seque en exceso y con ello se alteren las características organolépticas contempladas en el artículo 2, apartados 2, 4 y 5.

El aumento del valor máximo del 64 al 65 % tiene por objeto mejorar las cualidades organolépticas del «Prosciutto di Sauris», teniendo también en cuenta la reducción del contenido de sal (cloruro sódico) en consonancia con las recomendaciones nutricionales de la Organización Mundial de la Salud (entre otras), que aconseja una dieta con poca sal.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 5

La modificación afecta al artículo 2, apartado 6, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: La modificación sustituye el parámetro de la relación entre «sal (cloruros)» y «humedad» por el parámetro del porcentaje de sal en comparación con la masa del producto acabado, especificando que el ingrediente en cuestión es «cloruro sódico» y que el porcentaje se refiere a la masa de la porción sometida a ensayo.

Motivo: El uso de un porcentaje de sal (cloruro sódico) permite una mayor precisión en la determinación del contenido de sal, en comparación con la proporción exigida anteriormente entre sal (cloruros) y humedad.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 6

La modificación afecta al artículo 2, apartado 6, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: La modificación sustituye la «composición porcentual» superior a 7,2 e inferior a 11,2 por porcentajes de sal superiores a 4,5 e inferiores a 6,2, especificando que el porcentaje se refiere a la masa de la porción sometida a ensayo.

Motivo: La modificación determina con precisión el intervalo porcentual en términos de cantidad de sal (definida como cloruro sódico) que debe estar presente en el producto final en el momento de su despacho al consumo. Los valores añadidos corresponden a las cantidades de sal del «Prosciutto di Sauris», que contribuyen a determinar las propiedades organolépticas del producto, tal como se indica en el artículo 2, apartados 2, 4 y 5. El porcentaje de sal (cloruro sódico) en el producto acabado se ajusta tanto a las características previstas en el pliego de condiciones como a las recomendaciones nutricionales de la Organización Mundial de la Salud, entre otros organismos, de reducir el contenido de sal de nuestras dietas.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 7

La modificación afecta al artículo 2, apartado 6, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: La modificación sustituye el parámetro relativo a las proteínas por un parámetro relativo al índice de proteólisis en un intervalo superior al 24 % e inferior al 31 %, especificando que la composición porcentual debe expresarse en términos de nitrógeno soluble en ácido tricloroacético como porcentaje del nitrógeno total.

Motivo: La modificación es necesaria porque el índice de proteólisis está correlacionado con la maduración y la calidad del proceso de maduración de los perniles de cerdo, la diferencia en el contenido de proteínas (que también puede variar como consecuencia de factores distintos de la maduración) y la calidad de la maduración de los perniles de cerdo, como la dieta y la composición genética de los cerdos. El intervalo aceptable para el índice de proteólisis garantiza la consistencia firme y elástica que caracteriza al «Prosciutto di Sauris», tal como se establece en el artículo 2, apartado 2, del pliego de condiciones.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 8

La modificación afecta al artículo 2, apartado 6, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: La modificación añade la característica fisicoquímica de la actividad acuosa no superior a 0,930 en el «Prosciutto di Sauris».

Motivo: La adición del requisito relativo a la «actividad acuosa» permite evaluar el agua «suelta» presente en el producto, es decir, el agua en condiciones que puedan provocar un deterioro, como reacciones químicas no deseadas, incluida la oxidación de lípidos y un crecimiento excesivo de microorganismos patógenos. La modificación contribuye a garantizar una maduración correcta y uniforme de los perniles de cerdo.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 9

La modificación afecta al artículo 2, apartado 7, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: La modificación elimina el primer guion del apartado 2.7 del pliego de condiciones.

Motivo: Es necesario suprimir este guion, ya que la modificación de las características químicas y físicas (sal, humedad, proteólisis y actividad acuosa) recogidas en el apartado 2.6 del pliego de condiciones hace que el contenido del guion sea redundante. [Véanse las modificaciones 4, 5, 6, 7 y 8]

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 10

La modificación afecta al artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: La modificación especifica el origen genético de la materia prima, indicándose todas las posibles combinaciones genéticas aceptadas para los animales reproductores tanto machos como hembras.

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 evaluación de la compatibilidad con las tres razas de referencia del Libro Genealógico Italiano destinado a la producción de cerdos pesados.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 11

La modificación afecta al artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones, pero no 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.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 12

La modificación afecta al artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones, pero no 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 seguimiento más eficaz de la cadena de producción.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 13

La modificación afecta al artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: La modificación tiene por objeto suprimir la prohibición explícita de utilizar animales de pura raza de las razas *landrace belga, hampshire, pietrain, duroc* y *spotted poland*.

Motivo: La modificación es pertinente, ya que la prohibición de utilizar estas razas se desprende claramente de la reformulación de las características genéticas permitidas, en particular de acuerdo con el cuadro.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 14

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: La modificación sustituye el criterio del peso vivo medio por lote de 160 kg, más o menos el 10 % (es decir, entre 144 kg y 176 kg), por un peso para una canal de cerdo 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 derivada de la mejora de la genética, del bienestar de los animales y de la nutrición.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 15

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: La modificación sustituye las referencias al Reglamento (CEE) n.º 3220/84, a la Decisión 2001/468/CE de la Comisión, de 8 de junio de 2001, y al Decreto Ministerial de 11 de julio de 2002 por una referencia a la legislación vigente de la Unión Europea.

Motivo: Las referencias suprimidas se refieren a una normativa que ya no está en vigor, por lo que la modificación es necesaria y permite adaptar el texto a la normativa en vigor de la Unión Europea en materia de clasificación de canales de cerdo.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 16

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: La modificación sustituye la expresión «comprendidos de media en las clases centrales» por una referencia a las clases «U», «R» y «O» del modelo de clasificación comercial de las canales de cerdo.

Motivo: La modificación es necesaria para indicar con mayor precisión, en beneficio de los operadores y del sistema de control, las clases a las que deben pertenecer las canales para poder ser utilizadas como materia prima en la elaboración del «Prosciutto di Sauris».

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 17

La modificación afecta al artículo 5, apartado 1, 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.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 18

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: La modificación aumenta el peso mínimo del pernil fresco de cerdo de 11 kg a 12 kg.

Motivo: La modificación es necesaria debido al creciente peso de los cerdos criados y sus canales, vinculado a la tendencia actual de la ganadería porcina derivada de la mejora de la genética, el bienestar animal y la nutrición.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 19

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: la modificación introduce un peso máximo de 17 kg de pernil fresco de cerdo para la producción del «Prosciutto di Sauris».

Motivo: el motivo de esta modificación es la necesidad de establecer un peso máximo para los perniles frescos de cerdo con el fin de obtener jamón de la manera tradicional, en consonancia con el crecimiento normal, el correcto desarrollo y la buena calidad de las canales de cerdo utilizadas para la producción del «Prosciutto di Sauris».

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 20

La modificación afecta al artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación aumenta de tres a cinco días, contando a partir de la medianoche del día del sacrificio, el plazo en el que los perniles frescos de cerdo para la producción del «Prosciutto di Sauris» deben entregarse al transformador.

Motivo: la modificación es necesaria debido a las necesidades logísticas asociadas a la zona de producción, un área montañosa de difícil acceso. Tiene en cuenta la mejora de la eficiencia de las unidades de refrigeración en los mataderos y los medios de transporte que permiten mantener la temperatura correcta y uniforme para la siguiente fase de producción, es decir, la salazón inicial.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 21

La modificación afecta al artículo 5, apartado 2, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación amplía el plazo en el que los perniles frescos de cerdo deben transformarse de «a más tardar el día siguiente a la entrega» a «en un plazo de seis días a partir del sacrificio».

Motivo: la modificación permite a los transformadores trabajar de manera más eficaz, con ayuda de unidades de refrigeración más eficientes, y aclara el plazo en el que los perniles de cerdo deben transformarse tras el sacrificio, en coordinación con el aumento del número de días en los que los perniles de cerdo deben entregarse a la planta de transformación. [Véase la modificación 20]

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 22

La modificación afecta al artículo 5, apartado 2, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación reduce la temperatura máxima de refrigeración de «+ 7 °C» a «+ 5 °C».

Motivo: la modificación es necesaria porque la reducción de la temperatura máxima en la cámara frigorífica permite controlar mejor el crecimiento microbiano en la materia prima.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 23

La modificación afecta al artículo 5, apartado 2, punto 2, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación reduce la humedad mínima en la cámara frigorífica del 75 al 65 %.

Motivo: la reducción del valor mínimo de humedad está vinculada al período mínimo de maduración, ahora fijado en cuatrocientos días, y al aumento del peso de los cerdos y, por tanto, también de los perniles frescos de cerdo destinados a la producción del «Prosciutto di Sauris»; estos aspectos requieren la opción de mantener los perniles de cerdo en entornos menos húmedos para secarlos adecuadamente durante la maduración.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 24

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

Descripción: la modificación añade las palabras «o método de identificación alternativo o sustitutivo» al título del artículo 5, sección 3, del pliego de condiciones.

Motivo: la modificación es necesaria porque el punto 1 de dicho apartado prevé el posible uso de otros métodos en lugar del sello de tinta indeleble o la marca a fuego (o en combinación con ellos) al inicio de la transformación para proporcionar una indicación del matadero de origen.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 25

La modificación afecta al artículo 5, apartado 3, punto 1, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación prevé el posible uso de otros métodos en lugar del sello de tinta indeleble o la marca a fuego (o en combinación con ellos) al inicio de la transformación para proporcionar una indicación del matadero de origen.

Motivo: el uso de métodos que sustituyan el sello de tinta indeleble o la marca a fuego colocados por el matadero o que se combinen con estos también permite emplear otras herramientas de seguimiento y trazabilidad, en consonancia con los avances tecnológicos.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 26

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación añade las palabras «o método de identificación alternativo o sustitutivo» al título del artículo 5, sección 4, del pliego de condiciones.

Motivo: la modificación es necesaria porque el artículo 5, apartado 3, prevé el posible uso de otros métodos en lugar del sello de tinta indeleble o la marca a fuego (o en combinación con ellos) al inicio de la transformación para proporcionar una indicación del matadero de origen.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 27

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 2, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación reduce la humedad relativa mínima en la fase de prerreposo del 50 al 45 %.

Motivo: la reducción de la humedad mínima en las cámaras frigoríficas en la fase de prerreposo está vinculada al período mínimo de maduración, ahora fijado en cuatrocientos días, y al aumento del peso de los cerdos y, por tanto, también de los perniles frescos de cerdo destinados a la producción del «Prosciutto di Sauris»; estos aspectos requieren la posibilidad de conservar los perniles de cerdo en entornos menos húmedos con el fin de optimizar el proceso de secado, manteniendo al mismo tiempo inalteradas las características del «Prosciutto di Sauris».

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 28

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 3, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación reduce la humedad relativa mínima en la fase de reposo del 50 al 45 %.

Motivo: la reducción de la humedad mínima en las cámaras frigoríficas en la fase de reposo está vinculada al período mínimo de maduración, ahora fijado en cuatrocientos días, y al aumento del peso de los cerdos y, por tanto, también de los perniles frescos de cerdo destinados a la producción del «Prosciutto di Sauris»; estos aspectos requieren la posibilidad de conservar los perniles de cerdo en entornos menos húmedos con el fin de optimizar el proceso de secado, manteniendo al mismo tiempo inalteradas las características del «Prosciutto di Sauris».

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 29

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 3, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación añade la posibilidad de lavar los perniles de cerdo antes de que finalice la fase de reposo, en caso de que se produzcan formaciones superficiales durante la salazón y como resultado de una transformación posterior para deshidratar la carne.

Motivo: la modificación es necesaria para garantizar el procedimiento correcto en lo que respecta a las fases de producción del «Prosciutto di Sauris»; la posibilidad de lavado tiene por objeto evitar la formación de zonas irregularmente secas o excesivamente húmedas debido a formaciones superficiales, con el fin de favorecer la homogeneidad de la maduración mediante una deshidratación interna adecuada y la maduración de los perniles de cerdo, y también con el propósito de obtener las características establecidas en el artículo 2, apartado 2, del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 30

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 4, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación aumenta la temperatura máxima de la cámara de ahumado de 20 °C a 22 °C.

Motivo: esto permite optimizar la operación de ahumado sobre la base de una evaluación cuidadosa del producto por parte de los transformadores.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 31

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 5, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación aumenta la temperatura máxima de 20 °C a 22 °C en los secaderos.

Motivo: esto permite optimizar la operación de secado, permitiendo el correcto secado de la carne, sobre la base de una evaluación cuidadosa del producto por parte de los transformadores.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 32

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 6, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación reduce el porcentaje mínimo de grasa de cerdo en la mezcla utilizada para crear la corteza del 60 al 48 %.

Motivo: la modificación es necesaria para adaptar mejor la composición de la mezcla utilizada para la corteza a las características de la grasa de cerdo en la creación de una mezcla orientada a la operación de transformación.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 33

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 6, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación aumenta el porcentaje máximo de harina de cereales en la mezcla utilizada para crear la corteza del 25 al 50 %.

Motivo: la modificación es necesaria para adaptar mejor la composición de la mezcla utilizada para la corteza al uso predominante de harina de arroz por parte de los transformadores; esto permite a los transformadores adaptar la mezcla a los requisitos operativos necesarios debido al carácter compacto de la harina de arroz.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 34

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 6, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación aumenta el porcentaje máximo de sal que puede utilizarse en la mezcla para la corteza del 1 al 2 %.

Motivo: el aumento del porcentaje de sal que puede utilizarse tiene por objeto garantizar un mejor control microbiológico, evitando cambios superficiales y fisuras en la corteza, a fin de garantizar que dure más tiempo.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 35

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 6, letra b), del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación establece que el lavado es opcional y ya no obligatorio.

Motivo: la modificación es adecuada para permitir al transformador evaluar la necesidad de lavar el producto en función del estado de los perniles de cerdo, dado que, si ya están suficientemente húmedos, el lavado podría fomentar el desarrollo de mohos nocivos.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 36

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 6, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación reduce el porcentaje mínimo de grasa de cerdo en la mezcla utilizada para la fase de mechado del 60 al 48 %.

Motivo: la modificación es necesaria para adaptar mejor la composición de la mezcla utilizada para el mechado a las características de la grasa de cerdo en la creación de una mezcla orientada a la operación de transformación.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 37

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 6, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación aumenta el porcentaje máximo de harina de cereales en la mezcla utilizada para el mechado del 30 al 50 %.

Motivo: la modificación es necesaria para adaptar mejor la composición de la mezcla utilizada para el mechado al uso predominante de harina de arroz por parte de los transformadores; esto permite a los transformadores adaptar la estructura de la mezcla a los requisitos operativos necesarios debido al carácter compacto de la harina de arroz.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 38

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 6, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación aumenta el porcentaje máximo de sal que puede utilizarse en la mezcla del 1 al 2 %.

Motivo: el aumento del porcentaje de sal que puede utilizarse tiene por objeto garantizar un mejor control microbiológico, evitando cambios superficiales, a fin de garantizar que dure más tiempo durante el período de maduración, incluso en entornos húmedos.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 39

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 6, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación suprime la disposición que establece que, tras el mechado, el jamón debe volver a la fase de maduración.

Motivo: esta supresión es necesaria para aclarar las disposiciones del artículo 5, apartado 4, punto 6, letra c), sobre el uso de grasa de cerdo durante la maduración, y para permitir el mechado por razones estéticas al final de la maduración y antes del despacho al consumo del producto.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 40

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 6, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: la modificación incrementa el período mínimo de maduración del «Prosciutto di Sauris» de «diez meses» a «cuatrocientos días».

Motivo: es necesario aumentar el período mínimo de maduración en consonancia con el aumento del peso de las canales de cerdo y los perniles frescos de cerdo utilizados para la producción del «Prosciutto di Sauris», a fin de garantizar que los perniles de cerdo se sequen y maduren adecuadamente para alcanzar las características del producto. En particular, el uso de dietas equilibradas favorece el desarrollo muscular, con el consiguiente aumento del peso de los cerdos de los que se extraen los perniles para la producción del «Prosciutto di Sauris».

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 41

La modificación afecta al artículo 5, apartado 4, punto 6, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye el criterio para el cómputo del período mínimo de maduración «añadiendo diez períodos homogéneos de treinta días al día de la primera salazón» por el criterio «a partir del día de la primera salazón».

Motivo: la modificación es necesaria para aclarar el día a partir del cual comienza a contar el período de maduración, en beneficio de los transformadores y de las autoridades de control.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 42

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

Descripción: la modificación añade las palabras «o método de identificación alternativo o sustitutivo» al título del artículo 5, sección 5, del pliego de condiciones.

Motivo: la modificación es necesaria porque el punto 1 prevé el posible uso de métodos distintos del sello de tinta indeleble o la marca a fuego (o combinados con ellos) para el logotipo de la IGP.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 43

La modificación afecta al artículo 5, apartado 5, punto 1, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación añade la posibilidad de utilizar otros métodos de identificación distintos del sello de tinta o la marca a fuego (o en combinación con ellos) para el logotipo de la IGP.

Motivo: el uso de métodos que sustituyan el sello de identificación para el logotipo de la IGP o que se combinen con este también permite emplear otras herramientas de seguimiento y trazabilidad, en consonancia con los avances tecnológicos.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 44

La modificación afecta al artículo 5, apartado 5, punto 3, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación sustituye la referencia al artículo 8 por una referencia al artículo 7.

Motivo: la modificación es puramente formal y se refiere a la organización de los artículos en el pliego de condiciones. No es obligatorio incluir los datos de la organización de control a efectos del artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143. [Véase también la modificación 45].

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 7

Descripción

Modificación 45

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

Descripción: la modificación elimina la disposición relativa al organismo de control del artículo 7 del pliego de condiciones.

Motivo: Se trata de una actualización necesaria para adaptar el pliego de condiciones a la legislación vigente de la UE, puesto que ya no es obligatorio incluir los datos del organismo de control de conformidad con el artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143. [Véase también la modificación 44].

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 46

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 dada la nueva estructura de artículos del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 47

La modificación afecta al artículo 8, punto 1, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación sustituye «8.1» por «7.1» en la numeración de los puntos.

Motivo: la modificación es necesaria dada la nueva estructura de artículos del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 48

La modificación afecta al artículo 8, apartado 2, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación sustituye «8.2» por «7.2» en la numeración de los puntos.

Motivo: la modificación es necesaria dada la nueva estructura de artículos del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 49

La modificación afecta al artículo 8, apartado 3, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación elimina «8.3» de la lista numerada.

Motivo: el cambio es puramente formal y corrige un error tipográfico en la lista numerada, en la que el contenido del punto 8.3 debería figurar incluido realmente en el punto 7.2.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 50

La modificación afecta al artículo 8, apartado 4, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación sustituye «8.4» por «7.3».

Motivo: la modificación es necesaria debido a la nueva estructura del artículo 7 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 51

La modificación afecta al artículo 8, punto 4, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación exige que la base del logotipo de la IGP en las etiquetas, los envases y los gráficos sea de al menos 20 mm, con una relación base/altura de 1,5, y reemplaza la disposición de que el tamaño del logotipo de la IGP no debe ser inferior al 5 % ni superior al 10 % de la superficie total del diseño gráfico.

Motivo: el cambio es necesario para garantizar que el tamaño del logotipo de la IGP no obstaculice la inclusión del resto de la información obligatoria prevista en la normativa.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 52

La modificación afecta al artículo 8, punto 5, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación sustituye «8.5» por «7.4».

Motivo: la modificación es necesaria debido a la nueva estructura del artículo 7 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 53

La modificación afecta al artículo 8, punto 5, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye las palabras «símbolo comunitario previsto en el Reglamento (CE) n.º 1726/98» por «símbolo IGP de la Unión previsto en el Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26».

Motivo: la modificación es una actualización necesaria para adecuar el texto a la normativa vigente de la Unión Europea, tal como se contempla en el Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 54

La modificación afecta al artículo 8, apartado 5, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye «opcional» por «obligatorio» en lo que respecta a la presencia del símbolo IGP de la Unión en el diseño gráfico.

Motivo: la modificación es una actualización necesaria sobre la base de la normativa vigente de la Unión Europea, tal como se contempla en el artículo 37, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Prosciutto di Sauris»

Número de referencia UE: PGI-IT-0512-AM01 de 23.6.2026

1. **Nombre(s)**

«Prosciutto di Sauris»

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*

El Prosciutto di Sauris IGP es un jamón crudo salado que ha sido ahumado y madurado durante al menos cuatrocientos días, a partir del día de la primera salazón. Al final del período de maduración, el «Prosciutto di Sauris» se presenta entero, sin deshuesar, pero sin la pata. La corteza presenta un color nogal dorado uniforme, con tonos anaranjados. La parte magra visible es de color rojo oscuro. La consistencia es firme y elástica, incluso en la sección vertical del corte. El «Prosciutto di Sauris» IGP entero con hueso pesa al menos 8 kg y la carne magra es de color rojo rosado al corte. La grasa es blanca pura o blanca rosada. La fragancia es delicada y el sabor es dulce, con un matiz ahumado.

En el momento de su despacho al consumo, el producto presenta las siguientes características fisicoquímicas, determinadas a partir de carne extraída del bíceps femoral:

— humedad: superior al 57 % e inferior al 65 % (el porcentaje se refiere a la masa de la porción sometida a ensayo);

— contenido de sal (cloruro sódico): superior al 4,5 % e inferior al 6,2 % (el porcentaje se refiere a la masa de la porción sometida a ensayo);

— índice de proteólisis: superior al 24 % e inferior al 31 % (nitrógeno soluble en ácido tricloroacético como porcentaje del nitrógeno total)

— actividad acuosa: menor de 0,930.

Los perniles frescos de cerdo se toman de cerdos despiezados entre nueve y quince meses después del nacimiento. Los perniles frescos de cerdo proceden de canales clasificadas como «H – pesadas», con un peso comprendido entre 110,1 y 180,0 kg, pertenecientes a las clases U, R u O del cuadro de la Unión Europea de clasificación comercial de las canales de cerdo.

El peso de los perniles frescos de cerdo no debe ser inferior a 12 kg ni superior a 17 kg.

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 fases de producción mencionadas a continuación deben efectuarse en la zona geográfica delimitada: salazón, faenado, colocación de la información de trazabilidad, prerreposo, reposo, ahumado, secado, maduración.

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 di Sauris» puede venderse entero sin deshuesar, deshuesado o deshuesado y cortado en porciones, en lonchas y preenvasado. Si se deshuesa o corta en porciones, se envasa al vacío; si se corta en lonchas y se preenvasa, se envasa al vacío o en atmósfera modificada.

El deshuesado, el corte en porciones, el corte en lonchas y el envasado deben llevarse a cabo en instalaciones situadas en el municipio de Sauris para garantizar la trazabilidad y el control y no alterar las características del producto.

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

En cada pernil de cerdo se coloca la marca de tinta indeleble o la marca a fuego, con indicación del día, el mes (en números romanos) y el año de inicio de la transformación, así como del matadero de origen. En lugar de este sello o en combinación con él, se permitirá el uso de otros métodos de identificación validados por el organismo de control que garanticen la rastreabilidad y la trazabilidad del «Prosciutto di Sauris».

La IGP «Prosciutto di Sauris» debe figurar en italiano y aparecer en la etiqueta con caracteres claros e indelebles, claramente distinguibles de cualquier otro texto que figure en la etiqueta; debe ir seguida inmediatamente de la mención «Indicazione geografica protetta» (indicación geográfica protegida) o «IGP». 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 ni puedan inducir a engaño al consumidor.

El logotipo de la IGP debe reproducirse en las etiquetas, los envases y los gráficos de todos los productos envasados, con unas dimensiones mínimas de 20 mm en la base y una relación base/altura de 1,5. El logotipo de la IGP consiste en un óvalo azul perfilado en verde, con la palabra «Sauris» escrita en amarillo, encima de la cual se encuentra una silueta blanca de una montaña y dos abetos verdes, mientras que debajo aparecen dos olas.





La colocación del símbolo IGP de la Unión previsto en el Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26 es obligatoria.

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

El «Prosciutto di Sauris» IGP se obtiene exclusivamente en el municipio de Sauris, en la región autónoma de Friuli Venezia Giulia.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☐ la reputación

☑ una cualidad específica

☐ otras características

Resumen del vínculo

Las características distintivas del «Prosciutto di Sauris» están estrechamente vinculadas a la zona de producción, en particular al microclima único del valle de Sauris y a la técnica de ahumado típica de las carnes porcinas. Desde el punto de vista topográfico, el valle de Sauris se configura como una cuenca rodeada de montañas, con una orientación este-oeste y unas precipitaciones por término medio inferiores a las del resto de los Alpes Cárnicos y Julianos. En el valle, se forman brisas en sentido ascendente durante el día y descendente durante la noche debido a su orientación específica, a la combinación de flujos de aire procedentes de las montañas y del fondo del valle, a una presión atmosférica específica determinada por una altitud superior a 1 000 metros y a un viento constante, pero muy raramente violento, también influido por la presencia del Lago di Sauris. Esto crea unas condiciones higroscópicas específicas perfectas para el secado parcial del «Prosciutto di Sauris» durante la maduración. Durante este proceso de maduración, de forma paralela a los procesos bioquímicos naturales vinculados a la actividad de las enzimas endógenas e impulsados por la presencia de sal, en la superficie del producto se desarrolla microflora (especialmente moho) presente de forma natural en el entorno de maduración. Este es el origen de las propiedades organolépticas específicas que caracterizan al producto. La ventilación de las cámaras de maduración con corrientes frescas procedentes del alto valle de Lumiei es lo que confiere al «Prosciutto di Sauris» su dulce sabor característico, debido a la dosificación adecuada de sal y a la ausencia de oxidación del estado de engrasamiento. En este sentido, la producción del «Prosciutto di Sauris» depende estrictamente de las condiciones medioambientales (climáticas) y biológicas (microflora) de esta zona. Este microclima único se combina con la antigua tradición de conservación de la carne mediante el uso de sal y humo. El ahumado, arte introducido por los primeros habitantes de la región, confiere características sensoriales específicas a la carne tratada, especialmente en lo que se refiere a su olor y sabor. La madera de haya procedente de bosques locales, cuyo humo aporta un sabor delicado y aromático y una fragancia ligera, delicada y sutil, características de la IGP, sigue utilizándose actualmente para el ahumado del «Prosciutto di Sauris». Además, la tradición local de combinar sal y humo, que aúna la costumbre germánica del ahumado con el uso de sal para conservar la carne, que es más habitual al sur de los Alpes, contribuye a crear las características organolépticas del «Prosciutto di Sauris», cuya fragancia y sabor se ven potenciados por un toque de ahumado.

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%252F5%252FD.de59cb9f5afb278412de/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download