C/2025/6442

1.12.2025

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

(C/2025/6442)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Salame Cremona»

Número de referencia UE: PGI-IT-0265-AM01 de 15.9.2025

1. **Nombre del producto**

«Salame Cremona»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

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

Italia

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

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques. Departamento de Soberanía Alimentaria y del Sector Equino. Oficina PQA 1

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones del pliego de condiciones de la IGP «Salame Cremona»:

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

— no conllevan el riesgo de anular el vínculo a que se refiere el artículo 46, apartado 1, letra b), en el caso de las denominaciones de origen protegidas, o el vínculo a que se refiere el artículo 46, apartado 2, letra b), en el caso de las indicaciones geográficas protegidas; 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 4

Descripción

Modificación n.º 1

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones y al punto 4.4 del documento único.

Descripción: la modificación reformula la disposición relativa a la prueba de origen, al precisar que es necesario que todos los eslabones de la cadena de producción de la IGP sean objeto de seguimiento y se sometan a la supervisión del organismo de control a fin de garantizar la trazabilidad del producto cuyo nombre está registrado.

Motivo: se trata de una modificación necesaria para adaptar el pliego de condiciones a los requisitos que exige la legislación vigente de la Unión Europea.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación n.º 2

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del 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.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación n.º 3

Artículo 5.1 del pliego de condiciones. La modificación no afecta al documento único.

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

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

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación n.º 4

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones; no implica la modificación del 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 lista y su actualización permiten un mejor seguimiento de la cadena de producción.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación n.º 5

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del 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 adecuada, ya que la prohibición de utilizar estas razas se expresa tanto en la lista recientemente introducida relativa a las combinaciones genéticas permitidas y no permitidas como en el cuadro.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación n.º 6

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación define como «cría» la fase descrita en el pliego de condiciones actual 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 5

Descripción

Modificación n.º 7

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del 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 5

Descripción

Modificación n.º 8

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del 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:

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

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

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

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

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

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

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

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

— «extracto de semillas de girasol»;

— «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 %).

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 cebo se ha normalizado hasta un 20 %.

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

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

Se ha 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 5 % 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» tanto para la fase de cría como para la de cebo, ya que los nuevos límites del 5 % 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 cebo, los cerdos 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 cebo 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 cebo, con el fin de garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento óptimo para la producción de «Salame Cremona». 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 de la Comisión 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 «Salame Cremona»; 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 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 (5 %), en conjunción con el límite de ácido linoleico, garantiza un estado de engrasamiento óptimo de los cerdos utilizados para la producción de «Salame Cremona»; estos dos criterios son esenciales, puesto que algunas materias primas que son fuentes potenciales de grasas y pueden tener un efecto negativo en la calidad del engrasamiento de los cerdos han aumentado (maíz) o se han introducido (lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C).

La 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 Salame Cremona.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación n.º 9

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

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

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

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación n.º 10

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación suprime el límite máximo de edad de quince meses para los cerdos en el momento del sacrificio.

Motivo: eliminar este límite de edad es adecuado porque la evaluación del peso de las canales individuales introducida recientemente y los métodos de cría utilizados hacen innecesario que el pliego de condiciones incluya dicho límite.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación n.º 11

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto sustituir el criterio del peso vivo medio por partida de 160 kg ± 10 % por un peso de canal de cerdo pesado individual de entre 110,1 kg y 180,0 kg, especificando que dicho peso debe determinarse en el momento del sacrificio.

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 5

Descripción

Modificación n.º 12

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones; no implica la modificación del 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 5

Descripción

Modificación n.º 13

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones y al punto 3.3 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 adaptarse a las disposiciones de la normativa de la Unión Europea vigente en materia de clasificación de canales de cerdo.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación n.º 14

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones y al punto 3.3 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 establecido por la legislación de la Unión Europea en vigor.

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 Salame Cremona IGP.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación n.º 15

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones; no implica la modificación del 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 5

Descripción

Modificación n.º 16

La modificación afecta al artículo 5.1 del pliego de condiciones; no implica la modificación del 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 5

Descripción

Modificación n.º 17

La modificación afecta al artículo 5.6 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto eliminar el texto «a que se refiere el artículo 7».

Motivo: la modificación es necesaria porque el artículo 7 del nuevo pliego de condiciones contiene una disposición diferente.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 7

Descripción

Modificación n.º 18

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y al punto 4.7 del documento único.

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

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

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación n.º 19

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones; no implica la modificación del 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.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación n.º 20

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye la expresión «símbolo comunitario contemplado en el artículo 1 del Reglamento (CE) n.º 1726/98 de la Comisión» por «símbolo IGP de la Unión Europea».

Motivo: la modificación es necesaria para que el pliego de condiciones sea más claro, ya que el Reglamento (CE) n.º 1726/98 de la Comisión ya no está en vigor.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Salame Cremona»

Número de referencia UE: PGI-IT-0265-AM01 de 15.9.2025

1. **Nombre(s)**

«Salame Cremona»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

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

Italia

4. **Descripción del producto agrícola**

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

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

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

El «Salame Cremona» es un producto de charcutería crudo embutido en tripa y secado que, al consumirlo, presenta las siguientes características:

Características fisicomorfológicas

— peso al final del curado no inferior a 500 gr,

— diámetro en el momento de la preparación no inferior a 65 mm,

— longitud en el momento de la preparación no inferior a 150 mm.

Características químicas y fisicoquímicas:

— proteínas totales: mín. 20,0 %

— relación colágeno/proteínas: máx. 0,10

— relación agua/proteínas: máx. 2,00

— relación grasas/proteínas: máx. 2,00

— pH: 5,20 o superior.

Características microbiológicas:

— carga microbiana mesófila: > 1×10^7 unidades formadoras de colonia por gramo con predominio de lactobaciláceas y cocáceas.

Características organolépticas:

— aspecto: forma cilíndrica con porciones irregulares;

— consistencia: el producto debe ser compacto y de consistencia blanda;

— aspecto al corte: las rodajas son compactas y homogéneas y se caracterizan por una cohesión típica de la carne magra y de la grasa que están íntimamente mezcladas (aspecto uniforme); no presentan trozos aponeuróticos visibles;

— color: rojo intenso;

— aroma: perfume típico y de especias.

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*

Los productores que desean producir «Salame Cremona» IGP deben respetar estrictamente el pliego de condiciones presentado a la UE. Todas las fases de producción (salazón, amasado de los ingredientes, embutido en tripa, extracción, secado y curado) del Salame Cremona se llevan a cabo en la zona especificada en el punto 4.

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

Las operaciones de envasado y corte en porciones solo pueden realizarse en la zona de producción indicada en el punto 4 y bajo la vigilancia de la estructura de control, a fin de garantizar el control y la trazabilidad y de no alterar las características cualitativas del producto.

Si el envasado se realizara fuera de la zona geográfica definida en el pliego de condiciones, sería imposible garantizar un control constante en todas las empresas productoras, lo que generaría graves lagunas en el sistema de certificación de la IGP. Tales lagunas no permitirían garantizar la correcta utilización de la denominación, en detrimento de los productores y los consumidores. En otras palabras, la falta de garantías respecto a los controles de las operaciones de envasado conduciría directamente a la eliminación de otros dos elementos básicos: la garantía de un nivel de calidad constante, que se revisa durante cada operación de control; y la garantía de origen, es decir, la garantía de una trazabilidad perfecta a lo largo de cada una de las fases de transformación, incluido el envasado.

Por otra parte, el hecho de autorizar el envasado fuera de la zona geográfica típica perjudicaría también a la calidad del «Salame Cremona», ya que el producto debería someterse a un tratamiento térmico para su transporte y corte en porciones «lejos en el tiempo y el espacio», lo que alteraría las características organolépticas del salchichón.

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

En la etiqueta deben figurar las siguientes indicaciones, en caracteres claros, indelebles y mayores que los de las demás indicaciones: «Salame Cremona» e «Indicazione Geografica Protetta» y/o las siglas «IGP». Esta última indicación debe traducirse al idioma en el que se comercialice el producto.

Está prohibido añadir cualquier otra calificación no prevista expresamente. Se autoriza sin embargo la utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre y cuando no tengan un carácter elogioso y no induzcan a error al comprador. El símbolo IGP de la Unión Europea también debe figurar en la etiqueta.

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

La zona de elaboración del «Salame Cremona» comprende las siguientes regiones: Lombardía, Emilia-Romaña, Piamonte y Véneto.

5. **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

El «Salame Cremona» goza de una gran notoriedad y reputación, como lo demuestra su tradicional participación en las ferias agroalimentarias del Valle del Po, así como su gran presencia en los principales mercados nacionales y extranjeros, lo cual justifica la solicitud de reconocimiento de la indicación geográfica protegida. Este hecho se ve también confirmado por la presencia del «Salame Cremona» en las listas de los principales productos agroalimentarios italianos con denominación de origen, las cuales figuran en los acuerdos bilaterales celebrados por Italia con otros países europeos en las décadas de los años cincuenta a setenta del siglo pasado (Alemania, Francia, Austria y España) en materia de protección de denominaciones de origen geográfico.

La producción de salchichón está íntimamente ligada a la presencia local de explotaciones de porcino que se remontan a la época romana. El «Salame Cremona» tiene un vínculo fuerte y consolidado con su entorno que se deriva de la implantación progresiva de la cría de ganado porcino, en paralelo con las queserías y el cultivo de maíz, en la región de Cremona, primero, y de la llanura del Po, después.

La sinergia perfecta que existe entre la producción típica y el territorio de referencia, caracterizado principalmente por un clima brumoso y con poco viento, hace que el «Salame Cremona» adquiera unas características únicas y, por tanto, reconocibles, de suavidad, blandura y aroma pronunciado.

En el territorio de producción del «Salame Cremona», con sus características edafológicas típicas de las zonas de aluvión, se practica desde hace muchos siglos la cría de ganado porcino, inicialmente de manera familiar y, posteriormente, de manera profesional. La zona de producción se integra en un paisaje muy homogéneo en la parte que corresponde a la llanura del Po: completamente plana, atravesada por ríos y canales y marcada por productos vegetales, en particular pastos y maíz. En todo el territorio de producción, el clima se caracteriza por otoños e inviernos relativamente rigurosos, con abundante humedad y nieblas, por primaveras templadas y lluviosas y por veranos con temperaturas bastante elevadas y lluvias frecuentes, de breve duración y, a menudo, de fuerte intensidad.

Sin embargo, todo esto no habría sido suficiente para producir la calidad distintiva que requiere el «Salame Cremona» sin el factor humano: con el tiempo, se han perfeccionado técnicas totalmente específicas de preparación y curado del salami en la zona de producción.

Hoy día, el «Salame Cremona» sigue elaborándose con procedimientos que respetan plenamente la tradición, si bien conjugados con las nuevas tecnologías de producción.

El factor ambiental debido al clima y el factor humano, caracterizado por las notables capacidades técnicas de los distintos profesionales que intervienen en la preparación del «Salame Cremona», siguen siendo en la actualidad elementos fundamentales e insustituibles que confieren al producto su peculiaridad y reputación.

Las principales referencias históricas que testimonian de manera clara y precisa el origen del producto y su vínculo con el territorio se remontan a 1231; se conservan en el Archivo Nacional de Cremona y confirman la existencia de un comercio de cerdos y de productos cárnicos entre el territorio de Cremona y los Estados vecinos. De los documentos del Renacimiento que forman parte de los «Litterarum» y de los «Fragmentorum» se desprende de forma palpable la presencia y, sobre todo, la importancia de este salchichón en la zona de producción delimitada en el pliego de condiciones. En los informes redactados con ocasión de la visita del obispo Cesare Speciano (1599-1606) a los conventos de monjas de la zona, se comprueba que en el «modo de vida cotidiano», los «días en que se comía carne» se repartía también una determinada cantidad de salchichón.

Aún hoy, el «Salame Cremona» ocupa un lugar cada vez más importante en las principales ferias agroalimentarias de Lombardía y del valle del Po. Se dispone de referencias socioeconómicas que atestiguan la presencia de numerosos productores dedicados a la transformación de carne de porcino en la llanura del Po e implantados en la zona gracias a la perfecta integración con la industria lechera y quesera y con el cultivo de cereales (sobre todo, maíz).

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

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252F8%252FD.968cd3c5f5a5a672d727/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download