



### Sumario

#### II Comunicaciones

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

##### Comisión Europea

2022/C 139/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10593 — DUSSUR / SeAH / JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

##### Comisión Europea

2022/C 139/02	Tipo de cambio del euro — 28 de marzo de 2022 .....	2
---------------	---	---

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2022/C 139/03	Actualización de los importes de referencia para el cruce de las fronteras exteriores, de conformidad con lo establecido en el artículo 6, apartado 4, del Reglamento (UE) 2016/399 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un Código comunitario de normas para el cruce de personas por las fronteras (Código de fronteras Schengen) .....	3
2022/C 139/04	Procedimiento de liquidación — Decisión de abrir un procedimiento concursal en el caso de la empresa «Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.» (Publicación efectuada de conformidad con el artículo 14 de la Directiva 2001/17/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa al saneamiento y a la liquidación de las compañías de seguros (artículo 280 de la Directiva 2009/138/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre el seguro de vida, el acceso a la actividad de seguro y de reaseguro y su ejercicio)) .....	5

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2022/C 139/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10636 — COVÉA / PARTNERRE) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	6
2022/C 139/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10642 — CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	8

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2022/C 139/07	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	10
---------------	--	----

---

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE.

## II

*(Comunicaciones)*

## COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.10593 — DUSSUR / SeAH / JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 139/01)

El 16 de marzo de 2022, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32022M10593. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Información)

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>

28 de marzo de 2022

(2022/C 139/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0966	CAD	dólar canadiense	1,3702
JPY	yen japonés	135,93	HKD	dólar de Hong Kong	8,5861
DKK	corona danesa	7,4393	NZD	dólar neozelandés	1,5838
GBP	libra esterlina	0,83643	SGD	dólar de Singapur	1,4921
SEK	corona sueca	10,4225	KRW	won de Corea del Sur	1 342,49
CHF	franco suizo	1,0257	ZAR	rand sudafricano	15,9925
ISK	corona islandesa	142,80	CNY	yuan renminbi	6,9862
NOK	corona noruega	9,5123	HRK	kuna croata	7,5735
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 737,77
CZK	corona checa	24,650	MYR	ringit malayo	4,6238
HUF	forinto húngaro	374,13	PHP	peso filipino	57,080
PLN	esloti polaco	4,7180	RUB	rublo ruso	
RON	leu rumano	4,9483	THB	bat tailandés	37,027
TRY	lira turca	16,2750	BRL	real brasileño	5,2133
AUD	dólar australiano	1,4590	MXN	peso mexicano	21,9841
			INR	rupia india	83,4825

<sup>(1)</sup> Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

### **Actualización de los importes de referencia para el cruce de las fronteras exteriores, de conformidad con lo establecido en el artículo 6, apartado 4, del Reglamento (UE) 2016/399 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un Código comunitario de normas para el cruce de personas por las fronteras (Código de fronteras Schengen)**

(2022/C 139/03)

La publicación de los importes de referencia en relación con el cruce de las fronteras exteriores, de conformidad con lo establecido en el artículo 6, apartado 4 del Reglamento (UE) 2016/399 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, por el que se establece un Código comunitario de normas para el cruce de personas por las fronteras (Código de fronteras Schengen), se basa en la información notificada por los Estados miembros a la Comisión de conformidad con el artículo 39 del Código de fronteras Schengen (codificación).

Además de publicarse en el Diario Oficial, una actualización mensual está disponible en el sitio de internet de la Dirección General de Asuntos de Interior.

### **IMPORTES DE REFERENCIA ESTABLECIDOS POR LAS AUTORIDADES NACIONALES PARA EL CRUCE DE LAS FRONTERAS EXTERIORES**

#### **ESTONIA**

#### ***Modificación de la información publicada en DO C 178 de 28.5.2020, p. 3.***

Con arreglo a la legislación estonia, los extranjeros que lleguen a Estonia sin una carta de invitación, deberán aportar, a petición del agente del servicio de fronteras en el momento de su entrada en el país, pruebas de que disponen de medios económicos suficientes para cubrir sus gastos de estancia y salida de Estonia. Se considera que los medios suficientes por día ascienden a 0,2 veces el sueldo mínimo mensual vigente en Estonia, es decir, 130.80 EUR.

De no ser así, el anfitrión asumirá la responsabilidad de los gastos de la estancia del extranjero en Estonia y de su salida del país.

#### **Lista de publicaciones anteriores**

DO C 247 de 13.10.2006, p. 19.	DO C 199 de 7.7.2012, p. 8.
DO C 77 de 5.4.2007, p. 11.	DO C 298 de 4.10.2012, p. 3.
DO C 153 de 6.7.2007, p. 22.	DO C 56 de 26.2.2013, p. 13.
DO C 164 de 18.7.2007, p. 45.	DO C 98 de 5.4.2013, p. 3.
DO C 182 de 4.8.2007, p. 18.	DO C 269 de 18.9.2013, p. 2.
DO C 57 de 1.3.2008, p. 38.	DO C 57 de 28.2.2014, p. 2.
DO C 134 de 31.5.2008, p. 19.	DO C 152 de 20.5.2014, p. 25.
DO C 331 de 31.12.2008, p. 13.	DO C 224 de 15.7.2014, p. 31.
DO C 33 de 10.2.2009, p. 1.	DO C 434 de 4.12.2014, p. 3.
DO C 36 de 13.2.2009, p. 100.	DO C 447 de 13.12.2014, p. 32.
DO C 37 de 14.2.2009, p. 8.	DO C 38 de 4.2.2015, p. 20.
DO C 98 de 29.4.2009, p. 11.	DO C 96 de 11.3.2016, p. 7.
DO C 35 de 12.2.2010, p. 7.	DO C 146 de 26.4.2016, p. 12.
DO C 304 de 10.11.2010, p. 5.	DO C 248 de 8.7.2016, p. 12.
DO C 24 de 26.1.2011, p. 6.	DO C 111 de 8.4.2017, p. 11.
DO C 157 de 27.5.2011, p. 8.	DO C 21 de 20.1.2018, p. 3.
DO C 203 de 9.7.2011, p. 16.	DO C 93 de 12.3.2018, p. 4.
DO C 11 de 13.1.2012, p. 13.	
DO C 72 de 10.3.2012, p. 44.	

DO C 153 de 2.5.2018, p. 8.

DO C 186 de 31.5.2018, p. 10.

DO C 264 de 26.07.2018, p. 6.

DO C 366 de 10.10.2018, p. 12.

DO C 459 de 20.12.2018, p. 38.

DO C 140 de 16.4.2019, p. 7.

DO C 178 de 28.5.2020, p. 3.

DO C 102 de 24.3.2021, p. 8.

DO C 486 de 3.12.2021, p. 26.

---

**Procedimiento de liquidación****Decisión de abrir un procedimiento concursal en el caso de la empresa «Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.»**

(Publicación efectuada de conformidad con el artículo 14 de la Directiva 2001/17/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa al saneamiento y a la liquidación de las compañías de seguros (artículo 280 de la Directiva 2009/138/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre el seguro de vida, el acceso a la actividad de seguro y de reaseguro y su ejercicio))

(2022/C 139/04)

Empresa de seguros	«Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.», con sede social en str. Emanoil Porumbaru, nr. 93-95, CP 011424, Sector 1, Bucarest, registrada en la Oficina del Registro Mercantil con el número n.º J40/3150/1998, código de registro único 10392742, inscrita en el registro de seguros con el número RA-008 con fecha de 10 de abril de 2003.
Fecha, entrada en vigor y naturaleza de la decisión	Decisión n.º 1148/17.09.2021, relativa a la retirada de la licencia de la empresa City Insurance S.A, constatación de insolvencia y demanda de apertura de un procedimiento de liquidación judicial en su contra; (Decizia nr. 1148/17.09.2021 privind retragerea autorizației de funcționare a City Insurance S.A, constatarea stării de insolvență și promovarea cererii privind deschiderea procedurii falimentului împotriva acesteia); resolución intermedia del Tribunal de Bucarest Tel. 507 con fecha de 9 de febrero de 2022 por la que se incoa un procedimiento de quiebra contra la empresa City Insurance S.A. (Hotărâre intermediară a Tribunalului București nr. 507 din data de 9 februarie 2022 privind deschiderea procedurii de faliment împotriva societății City Insurance S. A.).
Autoridades competentes	Autoridad de Vigilancia Financiera (Autoritatea de Supraveghere Financiară, A.S.F.), con domicilio social en Splaiul Independenței nr. 15, Sector 5, Bucarest, Rumanía
Autoridad de supervisión	Autoridad de Vigilancia Financiera (Autoritatea de Supraveghere Financiară, A.S.F.), con domicilio social en Splaiul Independenței nr. 15, Sector 5, Bucarest, Rumanía
Liquidador designado	Liquidador judicial – CITR Filiala Cluj Datos de contacto del liquidador judicial: Strada Gara Herăstrău, nr. 4, Green Court, etaj 3, sector 2, Bucarest
Ley aplicable	Rumanía O.U.G. nr. 93/2012 privind înființarea, organizarea și funcționarea Autorității de Supraveghere Financiară (Decreto de urgencia n.º 93/2012 relativo a la creación, organización y funcionamiento de la Autoridad de Supervisión Financiera), aprobado con modificaciones y adiciones mediante la Ley n.º 113/2013, modificada y completada ulteriormente; Ley n.º 503/2004 relativa al saneamiento financiero, la quiebra, la disolución y la liquidación voluntaria en el sector de los seguros (Legea nr. 503/2004 privind redresarea financiară, falimentul, dizolvarea și lichidarea voluntară în activitatea de asigurări), republicada; Legea nr. 237/2015 privind autorizarea și supravegherea asigurărilor (Ley n.º 237/2015 sobre la autorización y supervisión de seguros), modificada ulteriormente; Legea nr. 85/2014 privind procedurile de prevenire a insolvenței și de insolvență (Ley n.º 85/2014 sobre la insolvencia y su prevención), modificada y completada ulteriormente.

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

**Notificación previa de una concentración**

**(Asunto M.10636 — COVÉA / PARTNERRE)**

**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

**(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 139/05)

1. El 21 de marzo de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Covéa Coopérations («Covéa», Francia), bajo el control de Covéa SGAM (Francia).
- PartnerRe Ltd («PartnerRe», Bermudas), bajo el control de Exor N.V. (Países Bajos).

Covéa adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de PartnerRe.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Covéa es una mutualidad con sede en Francia que ofrece seguros de vida y no de vida y, en menor medida, reaseguros, distribución de seguros y gestión de activos.
- PartnerRe es una compañía de reaseguros a escala mundial con sede en Bermudas.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(2)</sup>, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

M.10636 — COVÉA / PARTNERRE

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Concentraciones  
1049 Bruselas  
BÉLGICA

---

**Notificación previa de una concentración**  
**(Asunto M.10642 — CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES)**  
**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 139/06)

1. El 21 de marzo de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Harnng Central Department Store Limited («Central», Tailandia).
- SIGNA Holding GmbH («SIGNA», Austria).
- SFP Holdings Limited, Selfridges Manchester Limited y SHEL Holdings Europe Limited (conjuntamente, «Selfridges», Reino Unido), bajo el control de Selfridges Group Limited (Canadá).

Central y SIGNA adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de Selfridges.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- **Central:** tiene actividades a escala mundial en los sectores de bienes inmuebles, comercio minorista, hostelería y restaurantes, principalmente en el sudeste asiático. En la UE, Central tiene actividades en el sector minorista en Italia con el nombre comercial de «la Rinascente», en Alemania con el de «The KaDeWe Group» y en Dinamarca con el de «Illum». También lleva a cabo actividades de promoción inmobiliaria en Alemania, Dinamarca e Italia.
- **SIGNA:** tiene dos ámbitos de actividad principales: comercio minorista y bienes inmuebles. En el de comercio minorista, gestiona una cadena de tiendas de productos no alimentarios en Alemania («GALERIA») y en Bélgica («INNO»). También posee tiendas físicas especializadas de artículos deportivos, así como una serie de tiendas en línea con los nombres comerciales de «SportScheck» y «SIGNA Sports United Group». Además, explota tiendas de muebles en Austria y dos tiendas de muebles en línea («kika» y «Leiner»). En el sector inmobiliario, SIGNA se centra en la compra, el alquiler, el arrendamiento y la gestión de terrenos y edificios, y en la promoción de proyectos. Posee bienes inmuebles principalmente en Austria, Alemania, el norte de Italia y Suiza. También explota hoteles de lujo en Austria e Italia.
- **Selfridges:** se dedica principalmente al comercio minorista de productos no alimentarios, tales como productos de belleza, ropa femenina, ropa masculina, ropa infantil, calzado, accesorios y artículos del hogar. El negocio minorista de Selfridges consta de tres nombres comerciales distintos: «Selfridges», «De Bijenkorf» y «Brown Thomas and Arnotts», con tiendas situadas en el Reino Unido, Irlanda y los Países Bajos, las plataformas digitales conexas y activos inmobiliarios de su propiedad en el Reino Unido e Irlanda.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(2)</sup>, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

M.10642 — CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Concentraciones  
1049 Bruselas  
BÉLGICA

---

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2022/C 139/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

«Prosciutto di San Daniele»

N.º UE: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020

DOP (X) IGP ( )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consorzio del Prosciutto di San Daniele  
Via Ippolito Nievo, 19  
33038 San Daniele del Friuli (UD)  
ITALIA

Tel. + 39 0432957515

Correo electrónico: info@prosciuttosandaniele.it

El Consorzio del Prosciutto di San Daniele [Asociación de Protección del «Prosciutto di San Daniele»] ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, párrafo primero, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14 de octubre de 2013.

**2. Estado miembro o tercer país**

Italia

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Etiquetado
- Otros: control

#### 4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

#### 5. Modificaciones

##### 5.1. Cambio de redacción

El título del pliego de condiciones [«Prosciutto di San Daniele» (*Denominación de Origen Protegida*): *Pliego de condiciones general*] se ha sustituido por *Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida "Prosciutto di San Daniele"*. Se han suprimido el índice, los anexos del pliego de condiciones y el preámbulo, titulado *Introducción y metodología*.

##### 5.2. Modificación de un elemento crítico: Nombre del producto

Los apartados A y B del pliego de condiciones (denominados respectivamente *Nombre del producto amparado por la denominación de origen* y *Descripción del producto, con indicación de las materias primas y sus principales características organolépticas, químicas y físicas*, en lo sucesivo *Descripción del producto*), que definían el producto a que hace referencia la denominación protegida, han sido objeto de reestructuración en el artículo 1 (*Denominación*) y en el artículo 5, apartado 4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»*).

Se han suprimido las referencias a la denominación «Prosciutto di San Daniele del Friuli», ya que esta denominación no estaba incluida en la solicitud presentada por Italia con arreglo al artículo 17 del Reglamento (CEE) n.º 2081/1992 del Consejo ni en el consiguiente registro a través del Reglamento (CE) n.º 1107/1996 de la Comisión y en la corrección de errores publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el 4 de marzo de 2015. Además, se han eliminado todas las referencias a la legislación nacional y de la UE, ya que son obsoletas e innecesarias.

##### 5.3. Cambio de redacción

Se suprime la lista de documentos de referencia relativos al apartado A del pliego de condiciones.

##### 5.4. Cambio de redacción: Zona geográfica, Método de obtención, Descripción del producto

La descripción de la zona geográfica en la que los cerdos destinados a la elaboración del «Prosciutto di San Daniele» deben ser paridos, criados y sacrificados que figura en el apartado B de la versión anterior del pliego de condiciones (*Descripción del producto*) y en el punto 4 del documento único se ha modificado para precisar que los canales deben ser despiezadas también en dicha zona, como ya ocurre en la práctica. Toda esta información forma parte ahora del artículo 3 (*Zona de producción*). Esto no afecta al punto 3.4 del documento único, ya que se refiere a las fases del proceso de producción del «Prosciutto di San Daniele» que comienza con el perfilado de los pernils frescos de cerdo ya cortados.

Se ha modificado la información sobre la prohibición del uso de verracos y cerdas que figura en el apartado B de la versión anterior del pliego de condiciones (*Descripción del producto*), eliminando el requisito de que los cerdos se encuentren «en perfecta salud en el momento del sacrificio y completamente desangrados», ya que esto ya es obligatorio por razones sanitarias e higiénicas, e introduciendo un método de cálculo para facilitar la determinación de la edad del cerdo. Esta información se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 1 (*Características genéticas*) y el artículo 5, apartado 3 (*Sacrificio y despiece*). El punto 3.3 del documento único simplemente se ha reestructurado, pero no se ha modificado su contenido.

El requisito de dejar la parte distal del pernil (pezuña) en el «Prosciutto di San Daniele» hasta que el jamón esté marcado con el logotipo, hasta ahora incluido en el apartado B del pliego de condiciones (*Descripción del producto*), se ha reformulado y ahora figura en el artículo 2 (*Descripción del producto*). El texto es ahora más claro en lo que se refiere a cuánto tiempo debe dejarse la pezuña en el jamón durante la transformación.

#### 5.5. *Modificación de un elemento no crítico: Método de obtención*

Se ha modificado la información sobre la materia prima, es decir, los perniles de cerdo, y la descripción de la fase de despiece de la canal del proceso de preparación, que figura en el apartado B de la versión anterior del pliego de condiciones (*Descripción del producto*) y en el punto 3.3 del documento único, que figura ahora en el artículo 5, apartado 1 (*Características genéticas*) y en el artículo 5, apartado 3 (*Sacrificio y despiece*). También se ha añadido una nueva norma que limita la cantidad de músculo expuesto a 8 centímetros desde la punta de la cabeza del fémur.

Esta cantidad de músculo expuesto, medida a partir de la punta de la cabeza del fémur, es un indicador de calidad que permite medir con precisión si un pernil de cerdo se ha cortado correctamente. Esta nueva limitación no implica ningún cambio en el producto final.

En el punto 3.3 del documento único se ha añadido un resumen de las normas relativas al corte de los perniles de cerdo.

#### 5.6. *Modificación de un elemento no crítico: Método de obtención*

Se ha añadido lo siguiente al artículo 5, apartado 3, del pliego de condiciones (*Sacrificio y despiece*) y al punto 3.3 del documento único: «Los perniles de cerdo sin pezuña con un peso comprendido entre 12 y 17 kg solo podrán transformarse en jamones cuando estén destinados a determinados terceros países que no permiten que se mantenga la pezuña.»

Esta modificación permite la transformación de los perniles de cerdo sin pezuña en «Prosciutto di San Daniele» cuando el jamón se vaya a exportar a determinados terceros países, como los Estados Unidos y Australia que cuentan con una legislación sanitaria que exige la eliminación de la pezuña. Los requisitos de peso de los perniles sin pezuña son los mismos que los establecidos en el pliego de condiciones, adaptados a la eliminación de la pezuña, que pesa alrededor de 500 g, es decir, el peso mínimo se reduce de 12,5 a 12 kg y el peso máximo se reduce de 17,5 a 17 kg.

#### 5.7. *Modificación de un elemento crítico: Método de obtención*

La descripción de los parámetros de los perniles frescos de cerdo utilizados para la elaboración del «Prosciutto di San Daniele» que figura en el apartado B de la versión anterior del pliego de condiciones (*Descripción del producto*) y en el punto 3.3 del documento único se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 3 (*Sacrificio y despiece*) y se ha modificado como se describe a continuación, añadiendo un nuevo requisito de peso máximo.

El peso mínimo de los perniles frescos de cerdo se ha modificado de 11 kg a 12,5 kg debido a que, en toda Europa y especialmente en Italia, los cerdos que se crían y las canales resultantes son cada vez más pesados. Esto se debe a las mejoras genéticas de las razas y a mejores métodos de explotación agrícola (higiene y saneamiento, bienestar animal y nutrición). Los perniles de cerdo con un peso comprendido entre 11 kg y 12,5 kg ya no se utilizan para la elaboración del «Prosciutto di San Daniele» porque su disponibilidad en el mercado es mucho menor.

El peso máximo autorizado de los perniles frescos de cerdo utilizados para la elaboración del «Prosciutto di San Daniele» se ha modificado a 17,5 kg. Se siguen garantizando el crecimiento normal, el desarrollo correcto y la buena calidad de la canal de cerdo hasta alcanzar este nuevo peso máximo.

El espesor de la grasa que se encuentra alrededor del exterior de un pernil de cerdo perfilado, medido verticalmente a partir de la punta de la cabeza del fémur, incluida la piel, se ha modificado de 15 mm a 17 mm. El espesor de la grasa superficial es una indicación de la calidad del pernil fresco de cerdo, que permite que los jamones se curen durante mucho tiempo. Dado que actualmente se están utilizando perniles de cerdo más pesados, ha sido necesario ajustar este parámetro para garantizar que los jamones resultantes tengan una capa de grasa superficial con un grosor adecuado y una buena proporción en relación con la carne magra.

Los mismos cambios se han realizado en el punto 3.3 del documento único.

#### 5.8. *Modificación de un elemento no crítico: Método de obtención*

Se han modificado las normas de almacenamiento de los perniles frescos de cerdo una vez cortados, que figuran en el apartado B de la versión anterior del pliego de condiciones (*Descripción del producto*) y en el punto 3.3 del documento único, que figuran ahora en el artículo 5, apartado 3 (*Sacrificio y despiece*). Los requisitos de almacenamiento de los perniles frescos de cerdo solo han sufrido un cambio de redacción, pero su contenido real no ha cambiado aparte del tiempo desde el sacrificio a la transformación: en lugar de «el producto no podrá elaborarse a partir de perniles frescos de cerdo procedentes de cerdos sacrificados en las últimas 24 horas o en más de 120 horas», ahora la norma establece «en no más de 5 (cinco) días a partir de la fecha de sacrificio».

Esta modificación elimina la restricción de la transformación de los perniles frescos de cerdo en las primeras 24 horas tras el sacrificio, ya que no constituye una necesidad tecnológica real por motivos de producción, salud e higiene. Esta norma se limitaba a reflejar el hecho de que las instalaciones de refrigeración del matadero eran menos eficientes en 1993, fecha en la que se elaboró el pliego de condiciones, que en la actualidad.

#### 5.9. *Cambio de redacción: Descripción del producto*

La descripción de las características físicas y organolépticas del «Prosciutto di San Daniele» una vez finalizado el proceso de curación, que figura en el apartado B de la versión anterior del pliego de condiciones (*Descripción del producto*) y en el punto 3.2 del documento único, se traslada al artículo 2 (*Descripción del producto*) y se ha reformulado parcialmente para proporcionar detalles más completos y precisos de las características del «Prosciutto di San Daniele», y conservar al mismo tiempo la descripción del producto y la información de la relación con el medio ambiente. En el apartado 3.2 del documento único se han introducido cambios similares. Estas modificaciones se refieren únicamente a la redacción y no afectan al contenido.

#### 5.10. *Modificación de elementos críticos: Descripción del producto*

Las características químicas del «Prosciutto di San Daniele» totalmente curado, descritas en el apartado B de la versión anterior del pliego de condiciones (*Descripción del producto*) y en el punto 3.2 del documento único, se encuentran ahora en el artículo 2 (*Descripción del producto*) y se han modificado de la siguiente manera.

Anteriormente, el texto indicaba que «la relación entre el porcentaje del contenido de cloruro sódico y el porcentaje de humedad (expresada en números y multiplicada por 100) no debía ser inferior a 7,8 ni superior a 11,2», ahora establece: «El porcentaje de sal (cloruro de sodio) no debe ser inferior al 4,3 % ni superior al 6,0 %». Esta modificación permite evaluar el cloruro sódico de forma independiente con límites mínimos y máximos, como ya sucede con la humedad. Los límites que se han establecido permiten la elaboración de jamones con un contenido bajo de sal, en consonancia con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud. Los valores definidos no alteran el producto acabado ni las características organolépticas del jamón; y permiten identificar con precisión cualquier exceso o déficit relativo al contenido de sal.

Se ha suprimido la norma según la cual «la relación entre el contenido de humedad y el contenido total de proteínas debe estar comprendida entre 1,9 y 2,5». Este parámetro ha resultado ineficaz a efectos de verificación de la calidad del jamón, ya que el contenido de proteínas evaluado en un músculo sin grasa superficial tiene poca importancia científica.

Se ha suprimido la definición del índice de proteólisis [«nitrógeno soluble de ácido tricloroacético (TCA) en porcentaje del nitrógeno total»], ya que se trata de un conocimiento común. Por tanto, este texto se ha adaptado al formato utilizado para los demás parámetros físicos y químicos.

Se ha introducido un nuevo límite: «La actividad acuosa (aw) no debe exceder de 0,930». La actividad acuosa es un parámetro analítico útil para calibrar la estabilidad microbiológica del «Prosciutto di San Daniele». El control de la actividad acuosa es una medida sanitaria e higiénica de uso internacional, con el mismo límite de 0,930, y es también un medio válido para certificar que el jamón es apto para la exportación a determinados terceros países. Esta modificación no altera en modo alguno las características del jamón.

Todas estas modificaciones permiten comprobar más detalladamente que el «Prosciutto di San Daniele» presenta las características químicas requeridas cuando el jamón está marcado con el distintivo de la denominación u otro medio de identificación. Los mismos cambios se han realizado en el punto 3.2 del documento único.

#### 5.11. *Modificación de elementos críticos: Descripción del producto*

Las características aplicables a los productos destinados a ser presentados como lonchas preenvasadas se han añadido al artículo 2 del pliego de condiciones (*Descripción del producto*) y al punto 3.2 del documento único.

Las especificaciones del jamón en lonchas son más restrictivas que las del jamón entero, ya que el «Prosciutto di San Daniele» preenvasado en lonchas es más vulnerable a un posible deterioro de la calidad en la fase de comercialización.

Se han añadido los siguientes nuevos requisitos para el «Prosciutto di San Daniele» destinado al corte en lonchas: haber sido curado durante «al menos 430 días»; no debe haber «marcas localizadas de color marrón o amarillento en el momento del corte» (este parámetro visual permite identificar con precisión un defecto en el aspecto del jamón en lonchas que se vende en envases de bandeja de plástico); ahora, el contenido de humedad debe ser «no inferior al 62 %»; y se ha añadido un nuevo parámetro de «actividad acuosa (aw) que no exceda 0,920». Estas modificaciones son necesarias para garantizar las características organolépticas, la calidad y la estabilidad microbiológica del «Prosciutto di San Daniele» en lonchas preenvasadas, que debe ser «tierno» pero también suficientemente seco.

#### 5.12. *Modificación de elementos críticos: Descripción del producto*

Las normas sobre el peso del «Prosciutto di San Daniele» totalmente curado, que figuran en el apartado B de la versión anterior del pliego de condiciones (*Descripción del producto*) y en el punto 3.2 del documento único, se encuentran ahora en el artículo 2 (*Descripción del producto*) y se han modificado de la siguiente manera.

El peso mínimo del «Prosciutto di San Daniele», una vez finalizada la transformación, ha pasado de «nunca inferior a 7,5 kg» a «un peso no inferior a 8,3 kg». Este peso mínimo está vinculado al peso mínimo de los perniles frescos de cerdo al inicio de la transformación, que pierden aproximadamente el 30 % de su peso inicial por deshidratación durante el proceso de elaboración del jamón.

Asimismo, se introduce un peso máximo del «Prosciutto di San Daniele» una vez finalizada la transformación, «no superior a 12,8 kg». Este peso máximo está vinculado al peso máximo de los perniles frescos de cerdo al inicio de la transformación, que sufren una pérdida de peso de aproximadamente el 30 % debido a la deshidratación durante el proceso de elaboración del jamón.

El texto también especifica ahora que el jamón se pesa cuando se está marcando con el distintivo de la denominación o se le está colocando otro medio de identificación. Estas modificaciones permiten excluir los jamones que no se hayan secado lo suficiente en el momento de la finalización de la transformación.

#### 5.13. *Cambio de redacción: Etiquetado*

Se modifica la descripción de las formas de presentación del «Prosciutto di San Daniele» que figura en el apartado B de la versión anterior del pliego de condiciones (*Descripción del producto*), que ahora figura en el artículo 8, apartado 1 (*Presentación y venta*) y el artículo 8, apartado 2 (*Reproducción del distintivo y utilización de la denominación*). Esta información también se encuentra en el punto 3.6 del documento único. Este texto que se ha reformulado sin modificar su contenido, aclara cómo se presenta el «Prosciutto di San Daniele» y elimina información irrelevante.

#### 5.14. *Cambio de redacción: Zona geográfica*

Se han introducido modificaciones en la descripción de la zona en la que se puede envasar el producto en lonchas de acuerdo con la sección B de la versión anterior del pliego de condiciones (*Descripción del producto*), así como en la información sobre la zona de producción y la descripción de las técnicas de cría de cerdos que se deben practicar para garantizar las cualidades tradicionales del «Prosciutto di San Daniele» que figuraban anteriormente en la sección C (*Definición de la zona geográfica y cumplimiento de las condiciones establecidas en el artículo 2, apartado 4, en lo sucesivo, Zona geográfica*). Esta información figura ahora en el artículo 3 (*Zona de producción*) y el artículo 5, apartado 2 (*Cría de cerdos*) y se ha modificado con el fin de mejorar la claridad manteniendo el mismo contenido. Se han introducido las mismas modificaciones en los puntos 3.4, 3.5 y 4 del documento único, en los que ahora también se exponen las razones para limitar el corte en lonchas y el envasado del jamón en lonchas a la zona geográfica. No se ha modificado la norma sobre la ubicación de las instalaciones de producción, pero ahora se subraya que las diferentes fases de elaboración del «Prosciutto di San Daniele» deben llevarse a cabo en la zona geográfica. La norma relativa a la ubicación de las explotaciones y los mataderos no ha cambiado: los cerdos deben ser paridos, criados, sacrificados y despiezados en la zona geográfica.

#### 5.15. *Modificación de elementos críticos: Método de obtención*

La información sobre las razas de cerdos autorizadas que figura en el apartado C de la versión anterior del pliego de condiciones (*Zona geográfica*) y en el punto 3.3 del documento único figura ahora en el artículo 5, apartado 1 (*Características genéticas*) y se ha modificado como se describe a continuación.

La información sobre el origen de las materias primas relacionadas con los tipos genéticos de los animales reproductores, tanto hembras como machos, se ha aclarado aún más. Ahora, el texto ofrece detalles precisos de todas las combinaciones posibles de cruces y es más restrictivo que la versión anterior del pliego de condiciones, en el que se indicaba que «se aceptan otras razas, mestizos e híbridos siempre que sean el resultado de un programa de selección o cruzamiento que cumpla los requisitos del Libro Genealógico Italiano para cerdos pesados».

Los tipos genéticos de cerdos a partir de los cuales se puede elaborar el «Prosciutto di San Daniele» quedan ahora claros de forma inmediata y el texto especifica las únicas combinaciones de cruces posibles que se permiten. También se incluye un cuadro ilustrativo. Para garantizar la máxima claridad y transparencia, se ha modificado igualmente el punto 3.3 del documento único para incluir la lista completa de las características genéticas de los cerdos requeridas.

El texto modificado establece que es necesaria una evaluación de la raza y del tipo genético tanto de la madre como del macho para comprobar su compatibilidad con la selección de las tres razas de referencia en el Libro Genealógico Italiano. Dado que las madres también aportan una importante contribución genética, ahora también debe evaluarse la cerda para garantizar que las características tradicionales se mantengan.

Ahora, se hace referencia a la lista de tipos genéticos aprobados con el fin de mejorar el control de la cadena de producción. El Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal publicará y actualizará esta lista.

En la nueva versión del pliego de condiciones, las razas que anteriormente se denominaban «Large White», «Landrace con las mejoras introducidas en el Libro Genealógico Italiano» y «Duroc con las mejoras introducidas por el Libro Genealógico Italiano», se denominan ahora «Large White italiana», «Landrace italiana» y «Duroc italiana». El significado sigue siendo el mismo.

#### 5.16. *Cambio de redacción: Método de obtención*

La información sobre determinados tipos de cerdos que no pueden utilizarse que figura en el apartado C de la versión anterior del pliego de condiciones (*Zona geográfica*) y en el punto 3.3 del documento único se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 1 (*Características genéticas*). Esta información se ha modificado para eliminar las referencias genéricas a las características genéticas de los cerdos prohibidos, dado que el texto contiene ahora una lista de los tipos genéticos aprobados y las combinaciones de cruce permitidas. Se trata simplemente de un cambio de estructura, pero las normas sobre lo que no está permitido siguen siendo las mismas.

#### 5.17. *Cambio crítico: Método de obtención*

Las normas relativas a la exclusión de determinados pesos de cerdos que figuran en el apartado C de la versión anterior del pliego de condiciones (*Zona geográfica*) y en el punto 3.3 del documento único se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 3 (*Sacrificio y despiece*) y se modifican como se describe a continuación.

Esta modificación aclara los conceptos genéricos de «peso elevado» y «cerdo pesado» utilizados en la versión anterior, estableciendo un rango de peso de canal (en kg). El texto ya no hace referencia a un «peso medio por partida (peso vivo) de 160 kg (más o menos el 10 %)\», sino a un «peso de canal comprendido entre un mínimo de 110,1 kg y un máximo de 168 kg».

En esta modificación se ha eliminado la referencia al peso medio vivo de una partida de cerdos y se ha sustituido por el parámetro del peso de canal individual, comprobado de manera objetiva y precisa para cada cerdo en el momento del sacrificio. Esta modificación permite comprobar con mayor precisión que todos los cerdos sacrificados cumplen los requisitos de admisibilidad; no se han producido cambios en las características que deben tener los cerdos para su utilización como materia prima. El objetivo de esta modificación es lograr que la calidad de la materia prima sea aún más uniforme, limitando también la posibilidad de variación del peso de los cerdos, así como de las canales y los perniles de cerdo resultantes.

El punto 3.3 del documento único ya no exige un «peso medio por partida (peso vivo) de 160 kg más o menos un 10 %»; se ha sustituido por un requisito de peso específico aplicable a cada canal de cerdo.

### 5.18. Cambio crítico: Método de obtención

La información sobre las dietas de los cerdos que figura en el apartado C de la versión anterior del pliego de condiciones (*Zona geográfica*) y en el punto 3.3 del documento único se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 2 (*Cría de cerdos*) y se ha modificado como se describe a continuación.

Al menos el 50 % de la ingesta anual de materia seca de los cerdos debe producirse en la zona geográfica. De conformidad con el artículo 1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014, las materias primas de los piensos proceden de la zona geográfica en la que se crían los cerdos utilizados para la elaboración del «Prosciutto di San Daniele». Las características cualitativas de dichas materias primas son ideales para garantizar que los cerdos coman una dieta buena y saludable.

Las cualidades del «Prosciutto di San Daniele» y su relación con la zona delimitada están, en cualquier caso, garantizadas por la presencia de un mínimo del 50 % anual de materia seca en la ración alimentaria compuesta en proporciones variables de cereales como el maíz, la harina de grano de maíz o la harina de mazorca de maíz, el sorgo, la cebada, el trigo y el triticale, pero también de cereales menores, guisantes y otros subproductos de la transformación del trigo.

Tras la modificación, las normas sobre piensos se estructuran ahora siguiendo el orden cronológico de las diferentes etapas de la cría, y las materias permitidas se muestran en un único cuadro.

También se modifica el punto 3.3 del documento único para incluir una descripción detallada de las materias primas autorizadas, así como especificar que, de conformidad con el artículo 1 del Reglamento (UE) n.º 664/2014, al menos el 50 % de la ingesta anual de materia seca de los cerdos debe proceder de la zona geográfica en la que se crían, ya que, por razones climáticas y comerciales, no siempre es técnicamente posible obtener las materias primas localmente. Aun así, se garantiza la calidad y el vínculo con la zona local.

Las primeras etapas de la crianza, de hasta un peso vivo de 40 kg, no influyen en las características finales del «Prosciutto di San Daniele». Durante estas etapas, los cerdos deben alimentarse con todas las materias primas permitidas por la legislación vigente para garantizar que se satisfagan sus necesidades nutricionales, de bienestar animal y sanitarias.

En la tabla de piensos se recogen las materias primas permitidas en las etapas posteriores –crianza y cebo– que se han modificado de la manera siguiente:

La terminología utilizada para las materias primas para piensos se ha adaptado al Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión relativo al Catálogo de materias primas para piensos, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión. Esta revisión de la terminología era necesaria para ofrecer una indicación más clara del tipo de materia prima a la que se hace referencia.

La lista de materias primas autorizadas para la alimentación de cerdos y los requisitos asociados se ha revisado como sigue:

- Las vainas de algarroba sin semillas, la harina de carne, los lisados proteicos, la avena, la patata desecada, la yuca, la pulpa de remolacha prensada ensilada, la harina de aceite de sésamo, la harina de copra y los subproductos de destilación junto con el suero de leche o el suero de mantequilla se han eliminado porque apenas se cultivan en la zona de cría de porcino o ya no se cultivan, han sido prohibidos por una nueva legislación (harina de carne), son difíciles de encontrar, son de mala calidad nutricional o su uso se evita por razones técnicas y de calidad. Esta modificación elimina la posibilidad de utilizar materias primas procedentes de fuera de la zona de cría que hayan caído en desuso o que solo se utilicen en cantidades insignificantes, sustituyéndolas por otras materias primas de la zona local. Como consecuencia de ello, se refuerza el vínculo con la zona geográfica, sin que ello afecte a la calidad del jamón acabado.
- Se han añadido las materias primas siguientes: ensilado de maíz (ahora se añade también a la dieta de los cerdos al final del cebo), harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz (ahora se añade también a la dieta de los cerdos al final del cebo), harina de maíz de la mazorca entera, residuos desecados y solubles de destilería (ahora se añade también a la dieta de los cerdos al final del cebo), harina de colza, lípidos con un punto de fusión superior a 36° C (ahora se añade también a la dieta de los cerdos al final del cebo) y habas de soja enteras tostadas o tortas de presión de soja (se añade únicamente a la dieta de los cerdos en crecimiento).

Esta modificación era necesaria porque estas materias primas se cultivan en la zona de cría de los cerdos, a menudo por los propios ganaderos, y también porque, gracias a la investigación y la mejora genética, han mejorado sus valores nutricionales. También refuerzan el vínculo entre el «Prosciutto di San Daniele» y la zona geográfica.

- Se han modificado las cantidades autorizadas de las siguientes materias primas: suero de mantequilla (únicamente cerdos en crecimiento), harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz, maíz, sorgo, cebada, trigo, triticale, pulpa de remolacha deshidratada, alfalfa (secada a alta temperatura), productos obtenidos durante la extracción de habas de soja, productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol, guisantes y otras semillas de leguminosas.

Esta modificación se ha realizado teniendo en cuenta la disponibilidad de estas materias primas en la zona de producción y los resultados científicos obtenidos por la industria del pienso durante la última década. Las cantidades se han incrementado porque se trata de ingredientes de piensos que siempre han constituido la base de las dietas tradicionales de los cerdos y porque, generalmente, se cultivan en la zona geográfica, a menudo por los ganaderos de porcino para su propio uso. También contribuyen a mejorar la ingesta de fibra de los cerdos, así como las funciones vitales. La utilización de una mayor cantidad de estos materiales no altera las cualidades del producto con DOP, pero sí refuerza el vínculo con la zona.

- La tolerancia del 10 % aplicable a las cantidades de las diferentes materias primas incluidas en los piensos se ha ajustado con arreglo al artículo 17, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 767/2009, adaptando el texto a la legislación vigente en materia de alimentación del ganado.
- En esta modificación se han introducido los siguientes nuevos límites: la cantidad de grasa bruta de los productos obtenidos durante la extracción de habas de soja, semillas de girasol y colza no puede superar el 2,5 % de la ingesta diaria de materia seca, y el contenido de grasa se limita al 5 % de la ingesta diaria de materia seca. Estos límites dan lugar a un recubrimiento de grasa de buena calidad en los perniles de cerdo.

#### 5.19. Cambio no crítico: Método de obtención

La definición de las etapas de la cría de cerdos que figura en el apartado C del anterior del pliego de condiciones (*Zona geográfica*) se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 2 (*Cría de cerdos*) y se ha modificado como se describe a continuación.

La duración máxima de la fase de lechón lactante pasa de 30 a 28 días, tal como se establece en el anexo I, capítulo II, punto C de la Directiva 2008/120/CE del Consejo.

La duración de la fase de cochinito destetado se ha incrementado de 80 días a 3 meses y ahora se asigna un peso máximo (40 kg) para los cochinitos destetados. Estos dos parámetros, que deben respetarse de forma simultánea, garantizan un crecimiento gradual y equilibrado de los cerdos en esta fase, que es una de las características clave de la cría de cerdos «pesados» en la zona de producción.

La fase de crecimiento termina ahora a más tardar en cinco meses, con el fin de garantizar un crecimiento equilibrado antes de la fase de cebo. El peso máximo de los cerdos al final de la fase de crecimiento también se ha incrementado de 80 kg a 85 kg, sobre la base de la evolución genética y nutricional y la aplicación de normas de bienestar animal, que han supuesto una mejora generalizada de la capacidad de crecimiento de los cerdos.

El texto ya no indica una horquilla de peso para la fase de cebo, sino que especifica el peso exacto de las canales de cerdo para la siguiente fase del proceso: el sacrificio.

#### 5.20. Cambio de redacción: Método de obtención

La información sobre clasificación de las canales y el bienestar animal que figura en la sección C del anterior pliego de condiciones (*Zona geográfica*) se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 2 (*Cría de cerdos*) y el artículo 5, apartado 3 (*Sacrificio y despiece*) y se ha modificado mediante la eliminación de las disposiciones generales sobre bienestar animal e infraestructura de las explotaciones, porque estas ya figuran en la legislación de la UE (Directiva 2008/120/CE del Consejo).

#### 5.21. Cambio de redacción: Prueba del origen

Se han introducido cambios en la información sobre el control de las explotaciones que figura en el apartado C del anterior pliego de condiciones (*Zona geográfica*). Esta información se encuentra ahora en el artículo 4 (*Prueba del origen*) y el texto se ha revisado, pero no se ha modificado su contenido. Ahora determina todas las categorías de operadores a lo largo de la cadena con el fin de garantizar el seguimiento y la trazabilidad del «Prosciutto di San Daniele».

#### 5.22. Cambio no crítico: Etiquetado

La información sobre el marcado de los cerdos que figura en el apartado C de la versión anterior del pliego de condiciones (*Zona geográfica*) y en el punto 3.6 del documento único se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 2 (*Cría de cerdos*) y se ha modificado como se describe a continuación.

El plazo para el marcado impreso ha pasado de «treinta días» a «antes del destete» para garantizar la trazabilidad de la materia prima hasta la manada en la que el cerdo fue parido.

Con el fin de mejorar el cumplimiento del pliego de condiciones, se ha añadido una descripción de la información que debe contener la marca impresa de la manada de origen. Las herramientas que se utilizan en la actualidad ya cumplen estas nuevas especificaciones.

Para garantizar la máxima claridad y transparencia en el seguimiento y la trazabilidad del «Prosciutto di San Daniele», se ha añadido un cuadro de referencia en el que se indica qué letra debe utilizarse para representar el mes de parición (información que debe figurar en la marca impresa).

Con el fin de tener en cuenta los avances tecnológicos, se ha añadido la posibilidad de utilizar otros medios de identificación de forma complementaria o en lugar de la marca impresa.

Se ha aclarado la norma de determinación de la edad de un cerdo en meses, garantizando la posibilidad de comprobar, sin ninguna duda, que se respetan las limitaciones relativas a las diferentes fases de la cría.

La referencia al marcado del ganadero se elimina del punto 3.6 del documento único, ya que esta se refiere a los controles y al sistema de trazabilidad y no al etiquetado del producto.

#### 5.23. Cambio de redacción: Control

Se han introducido cambios en la información sobre el sistema de control existente para los traslados de cerdos que figura en el apartado C del anterior pliego de condiciones (*Zona geográfica*). Esta información se encuentra ahora en el artículo 4 (*Prueba del origen*). El nuevo texto identifica todas las categorías de operadores a lo largo de la cadena con el fin de garantizar el seguimiento y la trazabilidad del «Prosciutto di San Daniele».

#### 5.24. Cambio no crítico: Etiquetado

La información sobre el sellado de los perniles de cerdo que figura en el apartado C de la versión anterior del pliego de condiciones (*Zona geográfica*) y en el punto 3.6 del documento único se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 3 (*Sacrificio y despiece*) y se ha modificado como se describe a continuación.

La modificación mejora la claridad, ya que sustituye los términos «la marca del ganadero» por «la marca impresa del origen» y «el sello indeleble del matadero» por «sello de identificación del matadero».

Para mejorar el cumplimiento del pliego de condiciones, se describen con mayor claridad los requisitos del sello de identificación del matadero. Las marcas que se usan actualmente en los mataderos ya cumplen estos requisitos. Con el fin de tener en cuenta los avances tecnológicos, se ha añadido la posibilidad de utilizar otros medios de identificación de forma complementaria o en lugar del sello de identificación del matadero.

La referencia al sello del matadero se ha eliminado del punto 3.6 del documento único, ya que se refiere a los controles complementarios y al sistema de trazabilidad y no al etiquetado del producto.

#### 5.25. Cambio de redacción: Método de obtención

La información relativa a las instalaciones de despiece que figura en el apartado C del anterior pliego de condiciones (*Zona geográfica*) se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 3 (*Sacrificio y despiece*) y se ha modificado para aclarar que las canales también pueden cortarse en instalaciones de despiece de carne específicas registradas en el sistema de control, como ya ocurría en la versión anterior.

#### 5.26. Cambio de redacción: Zona geográfica

Se han eliminado los mapas de la zona geográfica que figuran en el apartado C (*Zona geográfica*) del anterior pliego de condiciones y de la lista de documentos de referencia relacionados con dicho apartado.

#### 5.27. Cambio de redacción: Vínculo

Se han introducido cambios en el apartado D de la versión anterior del pliego de condiciones (*Origen del producto en relación con la zona geográfica*) con el fin de resumir el contenido manteniendo los detalles históricos esenciales. Esta información se encuentra ahora en el artículo 6 (*Vínculo con el medio*).

#### 5.28. Cambio de redacción: Método de obtención

La información sobre las diferentes fases del proceso de producción que figura en el apartado E del anterior del pliego de condiciones (*Método de obtención*) se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»*) y se ha modificado para incluir una lista de las diferentes fases del proceso de elaboración del «Prosciutto di San Daniele», que ahora incluye también los procesos de «sellado con la fecha de inicio de la curación» y «marcado con el distintivo de la denominación», que ya estaban previstos en la versión anterior. El término italiano utilizado para referirse a la fase de colgar los jamones para que se sequen *stagionatura* [«envejecimiento» o «maduración»] se ha sustituido por *affinamento* [«refinamiento»] para identificar sin ambigüedad esta fase exacta de la transformación.

#### 5.29. Cambio no crítico: Método de obtención

La información sobre las fases de retirada, refrigerado y perfilado del proceso de producción que figura en el apartado E del anterior pliego de condiciones (*Método de obtención*) se encuentra ahora en el artículo 5.4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»: retirada, refrigerado y perfilado*) y se ha modificado como se describe a continuación.

El plazo máximo para entregar los perniles de cerdo desde el matadero a las instalaciones de curación ha pasado de «120 horas» a «5 días».

El hecho de colocar los perniles de cerdo en una cámara frigorífica antes de la curación es ahora opcional. Esta modificación tiene en cuenta las mejoras del rendimiento de los equipos de refrigeración de los mataderos y en los vehículos.

Ahora se ha explicitado la posibilidad de volver a perfilar un jamón perfilado. Este proceso no altera las características del producto acabado.

Se ha introducido una norma por la que se prohíbe que las instalaciones de curación registradas trabajen con perniles que mantengan la pezuña que no hayan sido aprobados para el proceso de elaboración del jamón con DOP. Esta medida es necesaria para garantizar una clara distinción entre el «Prosciutto di San Daniele» y otros productos similares en las instalaciones de producción, con el fin de facilitar el seguimiento para evitar el uso fraudulento de la DOP.

#### 5.30. Cambio no crítico: Método de obtención

La información sobre las fases de salazón y prensado del proceso de producción que figura en el apartado E del anterior pliego de condiciones (*Método de obtención*) se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»: salazón y prensado*) y se ha modificado como se describe a continuación. Ninguna de estas modificaciones afecta a las cualidades del producto acabado.

La modificación introduce la posibilidad de un período de salazón inferior a «un día por kilogramo de peso» cuando el «maestro curador», basándose en la experiencia relativa a los tiempos reales de salazón y desalado o en el contenido de humedad o el peso de los perniles de cerdo, considere que la fase de salazón ha durado lo suficiente para dar al jamón las características típicas del «Prosciutto di San Daniele».

La referencia genérica a la «elevada humedad» se ha sustituido por la especificación de que la humedad debe ser «al menos de un 65 %».

Se ha incrementado el intervalo de temperaturas de «0-3° C» a «0-5° C» porque los valores anteriores eran muy restrictivos y podían incumplirse en el momento de acceder a la cámara frigorífica. Esto no afecta a la temperatura real de los perniles de cerdo.

La repetición del masaje y del prensado de la carne ya no debe producirse «en la mitad del período de salazón preestablecido», ya que este requisito de que el masaje se realice en el punto exacto de la mitad del período de salazón es difícil de cumplir y carece de justificación técnica. Ahora, el prensado puede realizarse masajeando varias veces los perniles de cerdo o aplicando una presión constante; esta elección se deja a la discreción del «maestro curador» que, basándose en su experiencia, es capaz de calibrar el mejor método en función de las características del producto.

En aras de la claridad, se han especificado las condiciones de humedad y temperatura de las cámaras frigoríficas en las que tiene lugar el prensado.

#### 5.31. Cambio no crítico: Método de obtención

La información sobre la fase de reposo del proceso de producción que figura en el apartado E del anterior pliego de condiciones (*Método de obtención*) se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»: reposo*) y se ha modificado como se describe a continuación.

El período mínimo de reposo se ha incrementado de 60 a 75 días. Esta modificación es necesaria porque se utilizan pernils frescos de cerdo más pesados.

El período de reposo ya no se limita a 90 días. Esta modificación es necesaria para permitir que el «maestro curador», basándose en su experiencia, decida cuándo finaliza el período de reposo teniendo en cuenta las características específicas de los pernils de cerdo.

Los límites mínimo y máximo de humedad aplicables a la sala de reposo se han modificado y han pasado del 70 al 45 % y del 80 al 90 %, respectivamente, y la temperatura mínima en dicha sala ha pasado de 4° C a 1° C. Este cambio no afecta a las características del producto acabado; su objetivo es optimizar el proceso de secado y evitar la aparición de defectos.

#### 5.32. Cambio no crítico: Método de obtención

La información sobre la fase de lavado del proceso de producción que figura en el apartado E del anterior pliego de condiciones (*Método de obtención*) se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»: lavado*) y se ha modificado como se describe a continuación.

Esta modificación proporciona una definición precisa de la fase de «aumento de la temperatura» que precede al lavado, ya que es muy importante aumentar la temperatura del producto de forma gradual antes de lavarlo.

Se ha eliminado la posibilidad de utilizar cepillos para el lavado debido a razones de higiene. Por esta misma razón, el lavado ya no es estrictamente obligatorio.

#### 5.33. Cambio no crítico: Método de obtención

La información sobre la fase de secado del jamón que figura en el apartado E del anterior pliego de condiciones (*Método de obtención*) se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»: secado y preparación del cuelgue para el secado*) y se ha modificado como se describe a continuación.

El texto ya no establece límites sobre el porcentaje de humedad, la temperatura o la duración de la fase de secado, sino que lo deja a la discreción del «maestro curador». Este factor humano tradicional es crucial para la elaboración típica del «Prosciutto di San Daniele».

El término italiano *prestagionatura* utilizado para la fase de preparación de los jamones antes de colgarlos para que se sequen se ha sustituido por *preaffinamento*, ya que la *stagionatura* y, por tanto, también la *prestagionatura*, puede dar lugar a confusión y malentendidos.

La gama de temperaturas durante la preparación del jamón antes de colgarlo para que se seque (fase de *preaffinamento*) se ha ampliado de «12° C -14° C al inicio y 14° C - 19° C al final» a «11° C - 20° C». Esta modificación simplifica un aspecto técnico, sin que ello afecte a las características del producto acabado.

#### 5.34. Cambio no crítico: Método de obtención

La información sobre la fase de secado del jamón que figura en el apartado E del anterior pliego de condiciones (*Método de obtención*) y el punto 5.3 del documento único, se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»: colgar para secar y untar con manteca*) y se ha modificado como se describe a continuación.

El término italiano *stagionatura* utilizado para referirse a la fase de colgar los jamones para que se sequen se ha sustituido por *affinamento* porque el primero puede dar lugar a confusión y malentendidos.

Se suprime la norma relativa a la colocación de los jamones en relación con las ventanas, ya que la circulación del aire en las salas de curación garantiza que todos los jamones se sequen gradualmente, ofreciendo el mismo resultado. Esta modificación también se ha realizado en el punto 5.3 del documento único. La referencia al tipo de sistemas de aire acondicionado autorizados para su uso en las instalaciones de producción se ha modificado para ofrecer una definición más adecuada.

El texto ya no indica que esta fase «normalmente lleva ocho meses» porque se trata de una afirmación genérica. El nuevo período mínimo de transformación es de 400 días, lo que equivale a 13 meses y 4 días, incluida la fase antes mencionada de colgar los jamones para que se sequen, que sigue durando unos 8 meses.

Ahora, los jamones pueden untarse con manteca más de dos veces: la manteca contribuye al desarrollo y el mantenimiento de las características de calidad típicas del «Prosciutto di San Daniele», manteniendo su blandura y evitando la formación de corteza en la superficie.

En aras de la salud y la higiene, el texto especifica ahora que el lavado solo puede realizarse antes del deshuesado.

Se ha eliminado el enunciado de que «todos los procesos de secado artificial» están prohibidos, ya que era genérico y poco claro.

#### 5.35. Cambio crítico: Método de obtención

La información sobre la duración del proceso de producción que figura en el apartado E del anterior pliego de condiciones (*Método de obtención*) y en el punto 3.2, se encuentra ahora en el artículo 2 (*Descripción del producto*) y el artículo 5, apartado 4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»: marcado con el distintivo de la denominación*) y se ha modificado como se describe a continuación.

Esta modificación aumenta la duración mínima de la transformación de 12 meses a «no menos de 400 días». Este cambio era necesario porque el uso de pernils frescos de cerdo más pesados requiere un período mínimo de curación más largo con el fin de garantizar un secado correcto. Además, los períodos de curación más largos mejoran aún más las características organolépticas del «Prosciutto di San Daniele».

Por estas razones, se ha eliminado la posibilidad de acortar el período mínimo de transformación de los pernils que estén ligeramente por encima del peso mínimo permitido.

El período mínimo de curación se especifica ahora también como característica del producto en el punto 3.2 del documento único.

#### 5.36. Cambio no crítico: Método de obtención

La información sobre la duración del proceso de marcado de los jamones que figura en el apartado E del anterior pliego de condiciones (*Método de obtención*) y en los puntos 3.2 y 3.6, se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»: marcado con el distintivo de la denominación*) y se ha modificado como se describe a continuación.

El texto ofrece ahora una descripción de las opciones de marcado, indica que un jamón puede marcarse más de una vez y especifica el distintivo de la denominación. La modificación ha mejorado la descripción del distintivo de la denominación «Prosciutto di San Daniele». En el caso de los jamones en porciones, el marcado debe figurar en cada porción.

A efectos de seguimiento y trazabilidad del «Prosciutto di San Daniele», la referencia al código de identificación en el distintivo de la denominación es ahora más clara: debe identificar al productor que ha completado el proceso de producción.

El distintivo de la denominación marcado en los jamones ahora puede incluir pequeñas marcas de identificación adicionales que no cambian la composición global del distintivo de la denominación a simple vista, sino que permiten identificarlo como una marca original realizada con un hierro de marcar certificado y no con una copia fraudulenta.

Como ya ocurría en la versión anterior del pliego de condiciones, la Asociación, como propietaria de los hierros de marcar, permite que cualquier productor registrado en el sistema de control de la DOP que cumpla los requisitos del pliego de condiciones del «Prosciutto di San Daniele», independientemente de que dicho productor forme parte de la asociación, utilice estos hierros para certificar el producto de la DOP.

Con el fin de tener en cuenta los avances tecnológicos, se ha añadido la posibilidad de utilizar otros medios de identificación de forma complementaria o en lugar de la marca. Esta modificación también se ha realizado en los puntos 3.2 y 3.6 del documento único.

5.37. *Cambio de redacción: Control*

Se eliminan las referencias al control de las instalaciones de curación que figuran en el apartado E de la versión anterior del pliego de condiciones (*Método de obtención*).

5.38. *Cambio no crítico: Control*

La información sobre el traslado de jamones durante el proceso de curación que figura en el apartado E de la versión anterior del pliego de condiciones (*Método de obtención*) se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 5 (*Traslado de jamones durante la curación*) y se ha modificado mediante una nueva redacción de la parte relativa al traslado de jamones antes de transcurridos 180 días. Este cambio mejora la claridad, pero no altera el significado.

5.39. *Cambio no crítico: Etiquetado*

Los detalles de cómo se garantiza la trazabilidad desde el inicio del proceso de curación que figuran en el apartado E del anterior pliego de condiciones (*Método de obtención*) y en el punto 3.6 del documento único se encuentran ahora en el artículo 5, apartado 4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»: marcado de la fecha de inicio de la curación*) y se han modificado para ofrecer una mejor descripción de los requisitos del sello de la fecha de inicio de la curación.

Los sellos utilizados para marcar los jamones ya no están obligados a incluir el acrónimo «D.O.T.», que hacía referencia a un término obsoleto, *Denominazione di Origine Tutelata* («denominación de origen protegida»). En su lugar, debe utilizarse el acrónimo «P.S.D.» – «Prosciutto di San Daniele»– porque hace referencia a la denominación de origen protegida registrada. Para mejorar el seguimiento y la trazabilidad del «Prosciutto di San Daniele», el sello de la fecha de inicio de la curación también debe indicar el número de lote del producto.

Con el fin de tener en cuenta los avances tecnológicos, se ha añadido la posibilidad de utilizar otros medios de identificación de forma complementaria o en lugar del sello de la fecha de inicio de la curación.

La referencia al marcado de los pernils frescos de cerdo se ha eliminado del punto 3.6 del documento único, ya que esto se refiere a los controles y al sistema de trazabilidad y no al etiquetado.

5.40. *Cambio de redacción: Prueba del origen*

La información sobre los procedimientos de control relativos a los sellos de la fecha de inicio de la curación y los distintivos de la denominación marcados en los jamones que formaba parte del apartado E del pliego de condiciones (*Método de obtención*) se encuentra ahora en el artículo 4 (*Prueba del origen*).

Se ha suprimido la lista de documentos de referencia relativos al apartado E del pliego de condiciones.

5.41. *Cambio de redacción: Vínculo*

Se ha modificado la información del apartado F de la versión anterior del pliego de condiciones (*Vínculo con el medio geográfico*) y del punto 5 del documento único. Una versión modificada de esta información, que solo conserva el contenido que demuestra el vínculo con el territorio, se encuentra ahora en el artículo 6 (*Vínculo con el medio*). En esta versión abreviada no se han introducido modificaciones en los elementos clave que demuestran el vínculo entre el «Prosciutto di San Daniele» y la zona geográfica. Del mismo modo, se ha reescrito el punto 5 del documento único, que recoge la información clave de forma más sucinta e incluye una referencia a los elementos tradicionales que hacen que los cerdos y las técnicas de elaboración del jamón sean únicos.

5.42. *Cambio de redacción: Control*

Se han introducido cambios en el apartado G de la versión anterior del pliego de condiciones [*Estructura de control en virtud del artículo 10 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo*]. Esta información se encuentra ahora en el artículo 4 (*Prueba del origen*) y en el artículo 7(*Control*). Se ha actualizado la información sobre el organismo de control.

#### 5.43. Cambio de redacción: Etiquetado

La información sobre la secuencia de los símbolos de identificación de la materia prima y del producto acabado durante la transformación que figura en el apartado H de la versión anterior del pliego de condiciones (*Información específica del etiquetado vinculada al término «DOP» y términos nacionales equivalentes – en lo sucesivo, Etiquetado*) y en el punto 3.6 del documento único se encuentra ahora en el artículo 5 (*Método de obtención del «Prosciutto di San Daniele»*) y el artículo 8 (*Presentación, comercialización y etiquetado*). Este contenido se ha modificado para ofrecer una descripción detallada de los símbolos y marcas utilizados para identificar el «Prosciutto di San Daniele», siguiendo el orden cronológico de la transformación. La información se ha eliminado del punto 3.6 del documento único, ya que se refiere a los controles y la trazabilidad y no al etiquetado. Estas modificaciones tienen por objeto mejorar el sistema de seguimiento y trazabilidad del «Prosciutto di San Daniele».

#### 5.44. Cambio no crítico: Etiquetado

La información sobre la presencia del distintivo de la denominación en los pernils de cerdo que figura en el apartado H de la versión anterior del pliego de condiciones (*Etiquetado*) y en los puntos 3.2 y 3.6 del documento único se encuentra ahora en el artículo 8 (*Presentación, comercialización y etiquetado*) y se ha modificado como se describe a continuación.

El texto especifica ahora de forma detallada cómo deben presentarse y comercializarse los diferentes formatos del «Prosciutto di San Daniele». Asimismo, ahora detalla cómo se deben presentar el nombre del producto y la imagen del distintivo de la denominación, así como la información obligatoria del etiquetado para los distintos formatos de presentación.

El texto especifica ahora los elementos de la identificación que deben conservarse siempre en el «Prosciutto di San Daniele» deshuesado y sin deshuesar, en aras del seguimiento y la trazabilidad y con el fin de evitar su eliminación en la fase de comercialización.

El texto describe ahora claramente cómo calcular la duración del período de curación (en meses) para el jamón deshuesado y sin deshuesar. Esta modificación es necesaria para garantizar que cualquier operador o autoridad de control calcule de forma correcta e inequívoca el período de curación.

Se ha precisado que, cuando el «Prosciutto di San Daniele» se venda en lonchas preenvasadas, este debe deshuesarse en la zona geográfica delimitada. El único objetivo de este requisito es preservar la calidad del producto envasado en lonchas y prevenir el fraude. Esto ya estaba implícito indirectamente en el apartado C de la versión anterior del pliego de condiciones, en el que se establecía que las instalaciones de corte en lonchas deben estar ubicadas en la zona de producción y que todas las operaciones que deban llevarse a cabo en dichas instalaciones debían realizarse en la zona geográfica delimitada.

Ahora se especifica que el jamón deshuesado puede enfriarse por debajo de 0° C antes del corte en lonchas, ya que ello contribuye a preservar las características típicas del «Prosciutto di San Daniele» y evita que se produzcan defectos durante el corte y el envasado.

Las especificaciones del distintivo de la denominación se describen ahora con precisión y se ilustran con una imagen del propio distintivo. Esta modificación mejora la claridad de esta información, que es necesaria para la correcta representación de las imágenes. El punto 3.6 del documento único también se ha revisado para incluir la imagen del distintivo de la denominación.

Ahora se especifica que la denominación «Prosciutto di San Daniele» debe dejarse en italiano para garantizar que el producto sea claramente reconocible en cualquier lugar del mundo.

#### 5.45. Cambio de redacción: Control

La información sobre los controles establecidos para los hierros de marcar, la importancia de los distintivos de la denominación para el producto acabado y las infracciones de las normas recogidas en el apartado H de la versión anterior del pliego de condiciones (*Etiquetado*) se encuentran ahora en el artículo 5, apartado 4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»: marcado con el distintivo de la denominación*) y el artículo 8, apartado 2 (*Reproducción del distintivo y utilización de la denominación*). Esta información se ha mantenido intacta o se ha modificado para eliminar detalles que no eran pertinentes para el pliego de condiciones.

#### 5.46. Cambio de redacción: Etiquetado

La información sobre los símbolos de trazabilidad marcados en la carne en el matadero y en la instalación de curación que figura en el apartado H de la versión anterior del pliego de condiciones (*Etiquetado*) se encuentra ahora en el artículo 5, apartado 3 (*Sacrificio y despiece*) y el artículo 5, apartado 4 (*Fases de la transformación del «Prosciutto di San Daniele»*) y sin modificar el contenido, este se ha reestructurado siguiendo el orden de las diferentes fases de la transformación.

5.47. *Cambio no crítico: Etiquetado*

Las normas sobre el etiquetado del «Prosciutto di San Daniele» deshuesado, sin deshuesar y en lonchas preenvasadas descritas en el apartado H de la versión anterior del pliego de condiciones (*Etiquetado*) y en el punto 3.6 del documento único, pueden encontrarse ahora en el artículo 8, apartado 3 (*Etiquetado*) y se han modificado de la siguiente manera.

Se ha revisado la información del etiquetado de todos los formatos utilizados para la venta del «Prosciutto di San Daniele» con el fin de normalizar su presentación en el mercado y contribuir a que el producto sea más reconocible.

El punto 3.6 del documento único se ha modificado y ahora contiene un resumen de los principales requisitos de etiquetado.

5.48. *Cambio de redacción: Etiquetado*

Los detalles de la información adicional del etiquetado del apartado H de la versión anterior del pliego de condiciones (*Etiquetado*) se encuentran ahora en el artículo 8, apartado 3 (*Etiquetado*) y se han modificado, manteniendo los conceptos establecidos en la versión anterior del pliego de condiciones, pero distinguiendo más claramente entre los términos que pueden y no pueden utilizarse y eliminando el contenido irrelevante.

5.49. *Cambio de redacción*

Se ha suprimido el apartado I del anterior pliego de condiciones (*Condiciones que deben cumplirse según la legislación nacional*).

5.50. *Cambio de redacción*

Se han suprimido los anexos del pliego de condiciones («Directiva 14/1992», «DAR 03/04 de 9 de noviembre de 2004» y *Tasas de afiliación, tasas ordinarias y mejoras ordinarias*).

DOCUMENTO ÚNICO

«Prosciutto di San Daniele»

N.º UE: PDO-IT-0065-AM01 de 24.4.2020

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominación**

«Prosciutto di San Daniele»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

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

3.1. *Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]*

Clase 1.2: Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. *Descripción del producto*

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

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

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

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

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

### 3.3. Piensos y materias primas

#### Animales vivos

Los pernils frescos de cerdo utilizados para la elaboración del «Prosciutto di San Daniele» deben proceder de la zona de cría de cerdos definida en el punto 4 y descender de:

- a) verracos de las razas tradicionales Large White italiana, con las mejoras introducidas en el Libro Genealógico Italiano, ya sean de raza pura o resultado del cruce entre ellas y cerdas de las razas tradicionales Large White italiana y Landrace italiana, ya sean puras o resultado del cruce entre ellas;
- b) verracos de las razas tradicionales mencionadas en la letra a) y cerdas mestizas o cerdas de otro tipo genético, siempre que se críen con arreglo a planes de selección o cruce de las razas Large White, Landrace o Duroc para la producción de cerdos pesados efectuados con fines no incompatibles con los del Libro Genealógico Italiano;
- c) verracos y cerdas de otro tipo genético, siempre que se críen con arreglo a planes de selección o cruce de las razas Large White, Landrace o Duroc para la producción de cerdos pesados efectuados con fines no incompatibles con los del Libro Genealógico Italiano;
- d) verracos de los demás tipos genéticos mencionados en la letra c) y cerdas de las razas tradicionales mencionadas en la letra a).

Los pernales frescos de cerdo utilizados para la elaboración del producto no podrán proceder de:

- cerdos portadores de caracteres antitéticos, en particular en lo que respecta a la sensibilidad al estrés (PSS);
- verracos o cerdas.

#### Piensos

El pienso de los cerdos debe proceder de la zona geográfica en la que se crían. Sin embargo, algunos años podría no ser técnicamente posible obtener localmente el 100 % de las materias primas de los piensos por razones climáticas o comerciales, en cuyo caso debe garantizarse el vínculo con la zona local, de conformidad con el artículo 1 del Reglamento (UE) n.º 664/2014, garantizando que al menos el 50 % de la ingesta anual de materia seca de los cerdos proceda de la zona geográfica en la que se crían. El pienso puede administrarse en forma líquida y seca.

La dieta de los lechones lactantes debe consistir en materias primas permitidas por la legislación vigente de la UE en materia de alimentación del ganado. La dieta de los cerdos puede complementarse con vitaminas, minerales y aminoácidos, y pueden utilizarse aditivos de acuerdo con la legislación vigente.

En la fase de crecimiento, se permiten las siguientes materias primas: maíz (hasta un 65 % de la ingesta de materia seca); sorgo, cebada, trigo, triticale, harina de grano de maíz o harina de mazorca de maíz (hasta un 55 % de la ingesta de materia seca); cereales menores (hasta un 25 % de la ingesta de materia seca); harina de maíz de la mazorca entera, salvado de trigo y otros subproductos de la transformación del trigo, productos obtenidos durante la extracción de habas de soja (hasta un 20 % de la ingesta de materia seca); ensilado de maíz, harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz, pulpa de remolacha deshidratada, productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol, harina de colza, otras semillas de leguminosas, habas enteras de soja tostadas o tortas de presión

de soja (hasta un 10 % de la ingesta de materia seca); harina de gérmenes de maíz, melaza (hasta un 5 % de la ingesta de materia seca); alfalfa (secada a alta temperatura) (hasta un 4 % de la ingesta de materia seca); residuos desecados y solubles de destilería (hasta un 3 % de la ingesta de materia seca); pulpa de fruta y pulpa de tomate (orujos de tomate) como portadores de premezcla, torta de presión de semillas de lino, pienso de torta de presión de lino, harina de linaza, pienso de harina de linaza, lípidos con un punto de fusión superior a 36 ° C, levadura (hasta un 2 % de la ingesta de materia seca); harina de pescado (hasta un 1 % de la ingesta de materia seca); suero de leche (hasta 15 l por cerdo y día); y suero de mantequilla (hasta 250 g de ingesta de materia seca por cerdo y día).

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

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

#### Perniles frescos

Los perniles de cerdo utilizados en la producción del «Prosciutto di San Daniele» deben proceder de canales clasificadas dentro de la categoría «H» (pesadas) con un peso comprendido entre un mínimo de 110,1 kg y un máximo de 168 kg, y que estén comprendidas en las clases «U», «R» u «O» del modelo de la Unión Europea de clasificación de canales de cerdo. El peso de los perniles no deberá ser inferior a 12,5 kg ni superior a 17,5 kg, y los destinados a terceros países que no permiten que se mantenga la pezuña en el pernil de jamón no podrán pesar menos de 12 kg ni más de 17 kg.

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

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

Los perniles de cerdos sacrificados con más de 5 días de antelación no pueden transformarse en jamón.

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

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

#### 3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas y el envasado

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

#### 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado

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

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



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

- «Prosciutto di San Daniele» (en italiano), seguido de las palabras *Denominazione di Origine Protetta* (denominación de origen protegida) o DOP;
- el nombre de la empresa o marca comercial y la dirección del productor del jamón registrado en el sistema de control que finaliza el proceso de producción o comercializa el jamón.

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

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

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

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

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

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

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

##### 5.2. *Carácter específico del producto*

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

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

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

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

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

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

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

La Administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la DOP «Prosciutto di S. Daniele» en el *Diario Oficial de la República Italiana* n.º 299 de 21 de diciembre de 2019. El texto íntegro del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio web:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (<http://www.politicheagricole.it>) pulsando en «Qualità» (en la barra horizontal de la parte superior de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---



ISSN 1977-0928 (edición electrónica)  
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones  
de la Unión Europea  
L-2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

ES