C/2025/2736

12.5.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão ([1])

(C/2025/2736)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Prosciutto di Carpegna»

PDO-IT-1496-AM01 — 17.2.2025

1. **Nome do produto**

«Prosciutto di Carpegna»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Departamento da Soberania Alimentar e dos Desportos Equestres

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações do caderno de especificações da DOP «Prosciutto di Carpegna»:

— não incluem uma modificação do nome da denominação de origem protegida ou da indicação geográfica protegida ou da utilização desse nome,

— não correm o risco de anular a relação a que se refere o artigo 5.º, n.º 1, alínea b), tratando-se de denominações de origem protegidas, ou a relação a que se refere o artigo 5.º, n.º 2, alínea b), tratando-se de indicações geográficas protegidas, ou

— não implicam novas restrições à comercialização do produto.

([1]) Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 1

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e aos pontos 3.3 e 3.4 do documento único.

Descrição: a alteração especifica que os suínos devem também ser desmanchados nas regiões da Lombardia, Emília-Romanha e Marcas.

A alteração afeta o documento único.

2. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 2

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração introduz uma secção específica sobre as «Características genéticas». Clarifica-se a origem genética da matéria-prima em relação ao tipo genético dos animais reprodutores, tanto machos como fêmeas, através da inclusão das combinações genéticas autorizadas. A alteração permite avaliar as raças e os tipos genéticos de ambos os animais reprodutores. Por conseguinte, foi substituída a referência no texto, no que se refere às raças, à DOP «Prosciutto di Parma» e à DOP «Prosciutto di San Daniele».

A alteração afeta o documento único.

3. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 3

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz um quadro que explica os requisitos genéticos aplicáveis aos suínos com as combinações autorizadas e não autorizadas.

A alteração não afeta o documento único.

4. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 4

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz uma referência à lista de tipos genéticos aprovados pelo Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 5

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração impede a utilização de pernas de varrascos e porcas e de suínos portadores de características desfavoráveis (síndrome do *stress* dos suínos — PSS).

A alteração afeta o documento único.

6. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 6

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração adita uma secção específica sobre as disposições relativas à «Criação e alimentação». Por conseguinte, foi substituída a referência no texto ao caderno de especificações da DOP «Prosciutto di Parma» e da DOP «Prosciutto di San Daniele».

Aditam-se as fases cronológicas tradicionais da criação de suínos (aleitamento, desmame, crescimento e engorda).

A alteração não afeta o documento único.

7. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 7

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz disposições relativas à fase de aleitamento dos leitões, cuja duração, que não pode exceder 28 dias, está em conformidade com as disposições do anexo I, capítulo II, secção C, da Diretiva 2008/120/CE do Conselho. Inserem-se também referências aos leitões alimentados pela porca-mãe ou alimentados artificialmente com leite, à administração de matérias-primas autorizadas e à utilização de suplementos minerais, vitamínicos e de aminoácidos e de aditivos.

A alteração não afeta o documento único.

8. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 8

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração estabelece os métodos e o calendário para a aposição do carimbo de origem a tinta em ambas as pernas de cada suíno, bem como os modelos do carimbo e da chapa para a sua aposição.

A alteração não afeta o documento único.

9. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 9

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz o quadro de referência para a codificação da letra que identifica o mês de nascimento do leitão, a inserir no carimbo de origem.

A alteração não afeta o documento único.

10. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 10

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração adita a possibilidade de se utilizarem dispositivos de identificação em vez de, ou juntamente com, o carimbo de origem aposto pelo suinicultor.

A alteração não afeta o documento único.

11. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 11

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz a regra de determinação da idade dos suínos em meses.

A alteração não afeta o documento único.

12. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 12

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração introduz disposições relativas à fase de desmame dos suínos. Foram introduzidas regras relativas à duração desta fase, ao peso máximo e à alimentação dos leitões. Aditou-se uma referência à administração de «alimentos secos para animais», à utilização de vitaminas, suplementos minerais e aminoácidos e à utilização de aditivos. Aumentou-se o período de desmame de 80 dias para três meses, e o limite máximo de peso dos leitões é fixado em 40 kg.

A alteração afeta o documento único.

13. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 13

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração introduz disposições relativas à fase de crescimento, fixando uma duração máxima de cinco meses e aumentando o peso final de 80 kg para 85 kg.

Especifica-se a referência às tolerâncias aplicáveis a cada matéria-prima em conformidade com o artigo 17.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 767/2009, suprimindo-se a referência à percentagem de 10 %. É expressamente aditada a possibilidade de o suinicultor administrar os alimentos também na forma seca.

É inserido o «Quadro das matérias-primas autorizadas», que deve também ser utilizado na fase seguinte, ou seja, a engorda. Alteram-se as denominações das matérias-primas seguintes, tendo em conta a nomenclatura prevista nas regras da União Europeia estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017:

— o «milho» já não se designa em italiano por «mais», mas sim por «granturco»,

— a «semolina» designa-se agora por «farinha»,

— a «farinha de luzerna desidratada» designa-se agora por «luzerna (seca a alta temperatura)»,

— o «bagaço de sementes de linho por pressão» já não se designa em italiano por «expeller di lino», mas sim por «panello di lino», aditando-se o seguinte: «forragem de bagaço de sementes de linho por pressão», «bagaço de sementes de linho extratado» e «forragem de bagaço de sementes de linho extratado»,

— «bagaço de maçã e de pera, peles de uva ou de tomate como agentes de trânsito intestinal» designam-se agora por «polpa de frutos e resíduo de tomate (bagaço de tomate) como agentes de pré-mistura»,

— a expressão «levedura de cerveja e/ou levedura *Candida utilis*» foi substituída por «leveduras»,

— o «bagaço de extração de gérmen de milho» (utilizando o termo «mais» em italiano) designa-se agora por «bagaço de gérmen de milho» (utilizando o termo «granturco» em italiano),

— o «bagaço de destilação» designa-se agora por «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação».

São suprimidas as matérias-primas seguintes:

— «alfarroba descaroçada»,

— «lisados proteicos»,

— «batata desidratada»,

— «mandioca»,

— «polpa de beterraba prensada e ensilada»,

— «farinha de gergelim»,

— «farinha de extração de coco»,

— «farinha de carne (apenas se for de boa qualidade e se permitido pelo direito comunitário)».

Suprime-se o termo «aveia», por estar abrangido pela categoria «cereais secundários».

É alterada a quantidade das matérias-primas seguintes:

— «leitelho» apenas na fase do crescimento (que passa para um máximo de 250 g/cabeça/dia de matéria seca), sem prejuízo de o «soro de leite» e o «leitelho», conjuntamente, não poderem ultrapassar os 15 l/cabeça/dia,

— «farinha de glúten de milho e/ou ração de glúten de milho» (de até 5 % para até 10 %),

— «milho» (de até 55 % para até 65 %),

— «sorgo» (de até 40 % para até 55 %),

— «cevada» (de até 40 % para até 55 %),

— «trigo» (de até 25 % para até 55 %),

— «triticale» (de até 25 % para até 55 %),

— «polpa de beterraba desidratada» (de até 4 % para até 10 %),

— «luzerna (seca a alta temperatura)» (de até 2 % para até 4 %).

São aditadas as matérias-primas seguintes:

— «farinha de glúten de milho e/ou ração de glúten de milho», também durante a fase de engorda,

— «silagem de milho», também durante a fase de engorda,

— «farinha de milho inteiro»,

— «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação», também durante a fase de engorda,

— «forragem de bagaço de sementes de linho por pressão», «bagaço de sementes de linho extratado» e «forragem de bagaço de sementes de linho extratado»,

— «lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C», também durante a fase de engorda,

— «produtos obtidos durante a extração de sementes de colza»,

— «grãos de soja inteiros tostados e/ou bagaço de soja por pressão», apenas na fase de crescimento.

A matéria-prima «ervilhas e/ou outras sementes de leguminosas» é dividida em duas entradas, «ervilhas» e «outras sementes de leguminosas», e as quantidades são aumentadas («ervilhas» até 25 % e «outras sementes de leguminosas» até 10 %).

No que respeita ao «grão e/ou farinha de carolo», especifica-se que se trata de «milho grão e/ou carolo de milho».

A «farinha de extração de soja» é substituída por «produtos obtidos durante a extração de grãos de soja» e a percentagem de utilização nas fases de crescimento e engorda é fixada num valor uniforme de 20 %.

O «bagaço de girassol» é alterado para «produtos obtidos durante a extração de sementes de girassol», fixando-se a sua utilização em 10 %, no máximo.

A nota 4 do quadro estabelece um teor máximo de matéria gorda bruta inferior ou igual a 2,5 % da matéria seca para os produtos obtidos durante a extração de grãos de soja, de sementes de girassol e de colza.

É aditada a opção de utilizar minerais, vitaminas e aditivos.

Na nota 2, é clarificada a definição de «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação».

Além do limite máximo de 2 % do ácido linoleico, a alteração introduz um limite máximo de matéria gorda de 5 % na matéria seca do regime alimentar.

A alteração afeta o documento único.

14. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 14

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração introduz o requisito de que pelo menos 50 % da matéria seca da alimentação dos suínos, em termos anuais, provenha da área geográfica em que são criados.

A alteração afeta o documento único.

15. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 15

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: nas regras relativas à alimentação dos suínos na fase de engorda, a alteração remete para o «Quadro das matérias-primas autorizadas» incluídas na fase de crescimento, com determinadas especificações necessárias para a fase de engorda.

A alteração afeta o documento único.

16. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 16

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz a secção «Abate e desmancha dos suínos» e reformula a disposição relativa à idade mínima do suíno aquando do abate, sem a alterar, associando-a ao controlo através do carimbo de origem e/ou do dispositivo de identificação utilizado em vez do carimbo ou, em combinação com o mesmo, descrito na parte relativa à alimentação e criação de suínos.

A alteração não afeta o documento único.

17. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 17

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz o critério de cálculo da idade dos suínos para efeitos de abate.

A alteração não afeta o documento único.

18. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 18

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração substitui o parâmetro de um peso vivo dos suínos de 160 kg ± 10 % por um peso-carcaça individual compreendido entre 110,1 kg e 168,0 kg.

A alteração afeta o documento único.

19. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 19

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração especifica, no texto, as classes ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 a que podem pertencer as carcaças pesadas (categoria «H») elegíveis, em conformidade com o estabelecido no documento único e no caderno de especificações a que se refere o caderno de especificações. Substituiu-se a referência à legislação da União Europeia.

A alteração afeta o documento único.

20. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 20

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração especifica que os dados relativos ao peso e à classificação das carcaças têm de ser apurados aquando do abate.

A alteração não afeta o documento único.

21. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 21

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração especifica que as operações de desmancha podem também ocorrer em instalações de desmancha que não o matadouro em que é efetuado o abate.

A alteração não afeta o documento único.

22. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 22

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz disposições específicas sobre a representação gráfica e as dimensões do carimbo de identificação, bem como sobre a forma como este deve ser aposto pelo matadouro nas pernas adequadas.

A alteração não afeta o documento único.

23. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 23

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração adita a possibilidade de utilização de dispositivos de identificação em vez de, ou em combinação com, o carimbo de identificação do matadouro.

A alteração não afeta o documento único.

24. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 24

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, quinto parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime o quinto parágrafo do artigo 2.º.

A alteração não afeta o documento único.

25. *Alteração do artigo 4.º*

Alteração 25

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, segundo e terceiro parágrafos, do caderno de especificações e aos pontos 3.3 e 5.2 do documento único.

Descrição: a alteração especifica que a transformação das pernas recebidas do matadouro ou da instalação de desmancha deve ter início na instalação de cura no prazo de 120 horas após o abate, sem alterar as condições de temperatura estabelecidas no caderno de especificações.

A alteração afeta o documento único.

26. *Alteração do artigo 4.º*

Alteração 26

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, sexto parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração adita a aparagem também após a segunda salga e antes do final da fase de maturação.

A alteração não afeta o documento único.

27. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 27

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração da parte relativa às temperaturas nas câmaras de maturação aumenta a temperatura máxima de 20 °C para 22 °C.

A alteração não afeta o documento único.

28. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 28

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração da parte respeitante aos níveis de humidade relativa nas câmaras de maturação altera o intervalo de humidade relativa de «65 %-80 %» para «40 %-70 %».

A alteração não afeta o documento único.

29. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 29

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e aos pontos 3.2 e 5.2 do documento único.

Descrição: a alteração aumenta o período mínimo de maturação do «Prosciutto di Carpegna» de «13 meses» para «14 meses».

A alteração afeta o documento único.

30. *Alteração do artigo 7.º*

Alteração 30

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime o artigo 7.º.

A alteração não afeta o documento único.

31. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração 31

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração renumera o artigo 8.º como artigo 7.º.

A alteração não afeta o documento único.

32. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração 32

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, quarto parágrafo, do caderno de especificações e aos pontos 3.2 e 3.5 do documento único.

Descrição: a alteração aumenta o período mínimo de maturação do presunto destinado a ser embalado em vácuo ou em atmosfera modificada, incluindo em fatias, de «pelo menos 14 meses» para «pelo menos 15 meses».

A alteração afeta o documento único.

33. *Novo artigo 8.º*

Alteração 33

A alteração introduz um novo artigo 8.º no caderno de especificações e reproduz o ponto 5 do documento único.

Descrição: a alteração introduz um artigo específico — artigo 8.º «Relação com o ambiente» — que está em consonância com as informações já constantes do documento único publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* 2009/C 189 de 12 de agosto de 2009.

A alteração não afeta o documento único.

34. *Novo artigo 9.º*

Alteração 34

A alteração introduz um novo artigo 9.º no caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz o artigo 9.º («Prova de origem»), que especifica a necessidade de acompanhar e colocar todas as partes na cadeia de produção da DOP sob o controlo do organismo de controlo.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Prosciutto di Carpegna»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

0210 — Carnes e miudezas, comestíveis, salgadas ou em salmoura, secas ou fumadas (defumadas); farinhas e pós, comestíveis, de carnes ou de miudezas

0210 11 — Pernas, pás e respetivos pedaços, não desossados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Prosciutto di Carpegna» é um presunto cru, curado, produzido pela transformação da perna de porco cevado durante um período não inferior a 14 meses, na área geográfica identificada.

No final da transformação, o «Prosciutto di Carpegna» apresenta forma arredondada, semi-achatada, com uma camada suficiente de gordura na parte oposta à alcatra, de 8 kg de peso mínimo.

Apresenta cor rosado-salmão ao corte e uma quantidade adequada de gordura sólida de cor branca e branco-rosada. Possui um perfume intenso a carne curada, de sabor delicado e perfumado e de consistência tenra e macia.

Características químicas e físico-químicas: teor percentual de humidade compreendido entre 57 % e 63 %; relação sal/ /humidade (quociente entre os teores percentuais de sal e de água) compreendida entre 7,8 e 11,2; relação humidade/ /proteínas (quociente entre o teor percentual de água e o teor total de proteínas) compreendida entre 1,9 e 2,5; índice de proteólise [percentagem da fração solúvel de azoto numa solução de ácido tricloroacético (TCA), relativamente ao teor total de azoto] igual ou superior a 24 e igual ou inferior a 31.

O «Prosciutto di Carpegna» pode ser comercializado inteiro, desossado — *pressato* (prensado) ou *all'addobbo* (aparado) após remoção completa do revestimento aplicado durante a maturação e da camada supérflua de gordura exterior — e em porções, depois de fatiado e embalado sob vácuo ou atmosfera modificada. O período de maturação do «Prosciutto di Carpegna» fatiado e embalado não pode ser inferior a **15 meses**.

3.3. *Alimentos para animais [unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A alimentação dos suínos provém da área geográfica de criação. No entanto, em certos anos, pode não ser tecnicamente possível, por razões climáticas ou comerciais, obter na área em causa 100 % dos alimentos para os suínos. Nestes casos, a fim de garantir a relação com o território, deve assegurar-se que, anualmente, pelo menos 50 % da matéria seca dos alimentos para os suínos provenha da área geográfica de criação.

As especificações sobre o tipo genético utilizado e a utilização final da matéria-prima obtida a partir de carcaças de porcos cevados, necessária para a produção do «Prosciutto di Carpegna», incluem métodos de criação e alimentação dos animais transmitidos por tradição italiana antiga, que desenvolveu práticas destinadas a obter um crescimento moderado por um período alargado, bem como elevado peso unitário, resultante da convergência de objetivos de seleção genética, idade mínima e peso médio dos suínos no abate através de um regime de dieta adequado.

Neste contexto, de acordo com o caderno de especificações, os alimentos autorizados, as respetivas quantidades e as modalidades de administração variam de acordo com a fase de criação, consoante a idade e o peso dos animais.

Durante a fase de desmame, a alimentação é constituída pelas matérias-primas autorizadas pela legislação da UE em matéria de alimentação de animais. A alimentação dos suínos pode ser complementada com vitaminas, minerais e aminoácidos e podem ser utilizados aditivos em conformidade com a legislação em vigor.

Na fase de crescimento, são permitidas as seguintes matérias-primas: farinha de glúten de milho e/ou ração de glúten de milho, milho, sorgo, cevada, trigo, triticale, silagem de milho, farinha de milho inteiro, farinha de grãos de milho e/ /ou farinha de carolo de milho, cereais secundários, farelo de trigo e outros subprodutos da transformação do trigo, bagaço de sementes de linho por pressão, forragem de bagaço de sementes de linho por pressão, bagaço de sementes de linho extratado, forragem de bagaço de sementes de linho extratado, polpa de beterraba desidratada, polpa de frutos e resíduo de tomate (bagaço de tomate) como agentes de pré-mistura, soro de leite, leitelho, bagaços secos e solúveis da indústria de destilação, luzerna (seca a alta temperatura), melaços, produtos obtidos durante a extração de sementes de soja, produtos obtidos durante a extração de sementes de girassol, produtos obtidos durante a extração de sementes de colza, bagaço de gérmen de milho extratado, ervilhas, outras sementes de leguminosas, leveduras, lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C, farinha de peixe e grãos de soja inteiros tostados e/ou bagaço de soja por pressão.

Na fase de crescimento, a alimentação deve igualmente ter em conta o seguinte: pode ser complementada com vitaminas e minerais e podem ser utilizados aditivos em conformidade com a legislação da União Europeia em vigor; a percentagem de matéria seca de cereais não pode ser inferior a 45 % da matéria total.

Durante a fase de engorda, devem respeitar-se todas as especificações estabelecidas para a fase de crescimento, com as seguintes exceções: a percentagem de matéria seca de cereais não pode ser inferior a 55 % da matéria total, excluindo-se as matérias-primas «grãos de soja inteiros tostados e/ou bagaço de soja por pressão» e «farinha de peixe».

A alimentação à base de cereais pode ser administrada tanto na forma líquida (lavadura ou papa, tradicionalmente misturada com soro de leite e/ou leitelho) como na forma seca. Para garantir o bom teor de gordura, a matéria seca dos alimentos dados aos animais pode conter, no máximo, 2 % de ácido linoleico e 5 % de gordura. O leitelho e o soro de leite — produtos derivados, respetivamente, da transformação do requeijão e da manteiga — não devem exceder, no total, 15 litros/animal/dia. O teor total de azoto, quando combinado com resíduo de melaço, deve ser inferior a 2 %. As medidas de implementação do caderno de especificações foram estabelecidas pelo sistema oficial de controlo.

O «Prosciutto di Carpegna» é produzido exclusivamente com perna fresca de suínos nascidos, criados, abatidos e desmanchados no território das regiões da Lombardia, Emília-Romanha e Marcas, descendentes de:

a) Varrascos das raças tradicionais Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana, melhoradas de acordo com o *Libro Genealogico Italiano*, de raça pura ou cruzada entre estas, e fêmeas das raças tradicionais Large White Italiana e Landrace Italiana, de raça pura ou cruzada entre estas;

b) Varrascos das raças tradicionais mencionadas na alínea a) e fêmeas cruzadas ou de outros tipos genéticos, desde que sejam criados no âmbito de programas de seleção e/ou de cruzamento que envolvam as raças Large White, Landrace ou Duroc para a produção de suínos pesados, cujos objetivos sejam compatíveis com os do *Libro Genealogico Italiano*;

c) Varrascos e fêmeas de outros tipos genéticos, desde que sejam criados no âmbito de programas de seleção e/ou de cruzamento que envolvam as raças Large White, Landrace ou Duroc para a produção de suínos pesados, cujos objetivos sejam compatíveis com os do *Libro Genealogico Italiano*;

d) Varrascos dos outros tipos genéticos mencionados na alínea c) e fêmeas das raças tradicionais mencionadas na alínea a).

Os pernis de porco frescos utilizados na elaboração do produto não podem provir de:

— varrascos e porcas,

— suínos portadores de características desfavoráveis, nomeadamente no que respeita à sensibilidade ao *stress* (síndrome do *stress* dos suínos — PSS).

As características dos suínos pesados selecionados pelo *Libro Genealogico Italiano* correspondem aos termos da legislação da União Europeia em vigor em matéria de classificação comercial das carcaças de suínos; todavia, segundo os critérios de classificação, só podem ser utilizadas as pernas (parte posterior) de carcaças das classes «U», «R» e «O».

Os suínos adultos destinados à preparação da matéria-prima utilizada no «Prosciutto di Carpegna» são enviados para abate com uma idade não inferior a 10 meses. Podem ser utilizadas carcaças de peso compreendido entre 110,1 kg, no mínimo, e 168,0 kg, no máximo, com a devida comprovação de origem e proveniência; obtêm-se assim pernas aparadas com 12 kg de peso unitário mínimo e com o coberto de gordura adequado.

As pernas de suínos abatidos há mais de 120 horas não podem ser transformadas.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A transformação e cura da DOP «Prosciutto di Carpegna» têm de ocorrer no território administrativo do município de Carpegna (província de Pesaro-Urbino, região das Marcas).

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O «Prosciutto di Carpegna» é comercializado com o selo de identificação marcado a fogo que ostenta a denominação «Prosciutto di Carpegna».

O nome da denominação de origem protegida «Prosciutto di Carpegna» deve figurar, de forma clara e indelével, no rótulo, de modo a distinguir-se nitidamente de qualquer outra inscrição. O nome deve ser imediatamente seguido da menção «Denominazione di Origine Protetta» (denominação de origem protegida). Estas indicações são associadas ao logótipo da denominação.

É proibido aditar qualquer inscrição que não tenha sido expressamente autorizada.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O «Prosciutto di Carpegna» tem de ser transformado na área de produção tradicional, no território administrativo do município de Carpegna, na província de Pesar-Urbino, região de Marcas, com matéria-prima obtida a partir de suínos nascidos, criados, abatidos e desmanchados no território das regiões das Marcas, Emília-Romanha e Lombardia. São aplicáveis as condições previstas no artigo 46.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A área de produção do «Prosciutto di Carpegna» situa-se na região das Marcas, na província de Pesaro-Urbino, município de Carpegna, a qual possui as coordenadas cartográficas e características geográficas seguintes:

— coordenadas: 43°47' N 12°20' E,

— superfície: 28,3 km^2,

— altitude (acima do nível do mar): 748 metros,

— altitude máxima: 1 415 metros,

— altitude média: 1 015 metros,

— número de habitantes (em 21.12.2007): 1 657.

Localizado no limite mais setentrional da Itália central, o território de Carpegna está incluído no parque natural de Sasso Simone e Simoncello, na encosta sul da serra, a cerca de 50 km do mar Adriático, não longe de São Marinho. A sua localização entre as faias características da flora local, no sopé dos Apeninos, protege-a contra os ventos frios (Tramontana e Bora), definindo as características constantes do microclima local, que se distingue pela proximidade relativa do mar, a altitude, os ventos moderados, a falta de águas estagnadas em zonas geomorfológicas naturalmente drenadas e, por conseguinte, uma zona particularmente equilibrada, marcada por verões amenos e secos, a ponto de há muito ter dado lugar a uma estância climática de renome.

5.2. *Especificidade do produto*

Para além das disposições de conformidade relativas à matéria-prima, transformação e classificação final do produto curado, há que mencionar as seguintes características específicas do produto:

— utilização de perna de porco de idade não inferior a 10 meses, que é mais adequada para maturação longa,

— utilização de técnicas artesanais para compactar, aparar e envolver o presunto antes da fase de maturação,

— proibição de aditivos químicos de qualquer tipo durante a preparação (exceto a utilização de cloreto de sódio na salga, no início do processo),

— utilização exclusiva de sal (cloreto de sódio) marinho seco, moído, na salga das pernas frescas,

— utilização de pernas frescas ou refrigeradas, mas não congeladas, devidamente calibradas pela idade mínima dos animais,

— o facto de a transformação das pernas na instalação de cura ter início no prazo máximo de 120 horas após o abate,

— duração do processo total, que determina que a cura só esteja completada 14 meses depois do início do processo,

— teor de sal reduzido do presunto, nos termos do estabelecido nos relatórios de controlo dos parâmetros químicos a testar no final do processo de maturação, que permite distinguir as características específicas originais do presunto relativamente a produtos semelhantes provenientes da Itália central.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto*

As características geográficas e ambientais da zona de Carpegna, no coração da região de Montefeltro e do parque natural, proporcionam uma combinação única de fatores microclimáticos favoráveis à cura da carne, facto reconhecido e utilizado pelos seres humanos desde tempos imemoriais. A relação da zona com o tratamento da carne de suíno está documentada desde a Renascença Italiana, quando, na sequência da venda das salinas de Cervia por Malatesta Novello, de Cesena, à República de Veneza (1468), se declarou explicitamente que a divisão administrativa de Carpegna detinha o direito de livre utilização do sal. Carpegna é uma zona de ventos ligeiros mas persistentes, resultantes das brisas do mar Adriático (bloqueadas em altitude, após a barreira constituída pelo sopé dos Apeninos), que transportam as essências da microflora mediterrânica montanhosa específica daquela zona, constituídas por uma mistura de faia, carpino-comum e azevinho com fidalguinhos, açucenas, anémonas e muitas espécies de orquídeas conservadas e mantidas durante séculos pelo parque natural.

Estes fatores influenciam também o equilíbrio da atividade enzimática no tecido cárneo, que ocorre normalmente apesar da presença de baixo teor de sal, sendo a cura aromatizada pela longa exposição às condições naturais do local (*stagionatura*), que exerce impacto direto na consistência e nas propriedades organoléticas do presunto.

A utilização de matéria-prima que se presta a maturação natural longa sem recurso a excesso de sal ou aditivos intensificadores de sabor contribuiu para perpetuar, ao longo do tempo, a tradição italiana de criação de porcos de engorda, que se espalhou gradualmente para fora da área original de desenvolvimento, no centro de Itália, atingindo, ao longo dos séculos de movimentações (recentemente extintas na sequência das epidemias de febre aftosa), as planícies do vale do Pó.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.5055cd245461de8c8e5a/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download