C/2026/2790

18.5.2026

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/2026/2790)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Culatello di Zibello»

Número de referência UE: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026

1. **Nome do produto**

«Culatello di Zibello»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ 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**

Nome

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

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alterações do caderno de especificações da DOP «Culatello di Zibello» não são alterações da União, uma vez que não preenchem os critérios estabelecidos no artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143. Ou seja:

— não incluem uma mudança do nome, ou da utilização do nome,

— não correm o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único, e

— 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)**

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 1

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e não afeta o 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. Por conseguinte, foi substituída a referência no texto às disposições sobre as raças da DOP «Prosciutto di Parma» e da DOP «Prosciutto di San Daniele».

Motivo: a alteração clarifica as combinações de cruzamentos seletivos autorizadas. A avaliação da raça e do tipo genético de ambos os reprodutores é importante para a manutenção das características dos suínos pesados, nomeadamente no que respeita à compatibilidade com as três raças de referência do *Libro Genealogico Italiano* destinadas à produção de suínos pesados e utilizadas para a DOP «Culatello di Zibello».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 2

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

Descrição: a alteração introduz o quadro explicativo relativo aos requisitos genéticos dos suínos com a indicação das combinações de cruzamentos autorizadas e não autorizadas.

Motivo: a inclusão do quadro permite uma maior clareza na definição das únicas combinações possíveis de cruzamentos genéticos.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 3

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

Motivo: a referência à publicação da lista e a sua atualização permitem um melhor acompanhamento da cadeia de produtos.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 4

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

Descrição: a alteração especifica que a carne de varrascos e porcas e de suínos com características desfavoráveis, nomeadamente no que respeita à sensibilidade ao *stress* (síndrome do *stress* dos suínos, ou PSS), não pode ser utilizada.

Motivo: a alteração esclarece que a carne de varrascos e porcas e de suínos com características desfavoráveis não é adequada para utilização na produção do «Culatello di Zibello». Esta disposição está em conformidade com a prática atual, que se baseia numa referência ao caderno de especificações da DOP «Prosciutto di Parma» e da DOP «Prosciutto di San Daniele».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 5

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

Descrição: a alteração adita uma secção específica sobre a «Criação e alimentação». Aditam-se as fases cronológicas tradicionais da criação de suínos (aleitamento, desmame, crescimento e engorda), substituindo assim a referência à DOP «Prosciutto di Parma» e à DOP «Prosciutto di San Daniele».

Motivo: a alteração especifica as fases da criação de suínos pesados já incluídas no caderno de especificações a que se refere o caderno de especificações alterado.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 6

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

Descrição: a alteração introduz disposições relativas à fase de aleitamento dos leitões, cuja duração, que não pode ser inferior a 28 dias, está em conformidade com as disposições do capítulo II, secção C, do anexo I da Diretiva 2008/120/CE. 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.

Motivo: a alteração define com precisão as características da fase de aleitamento, em conformidade com as disposições da legislação da União Europeia. A utilização de suplementos vitamínicos e de aminoácidos, bem como de aditivos, assegura um crescimento muscular adequado e ajuda a digestão e a absorção de nutrientes.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 7

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

Motivo: a alteração regula especificamente as ferramentas a utilizar e as etapas necessárias para assegurar o controlo e a rastreabilidade da matéria-prima do «Culatello di Zibello», desde a primeira fase de criação, utilizando as ferramentas já disponíveis e que cumprem o caderno de especificações introduzido.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 8

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

Motivo: a alteração proporciona a clareza e transparência necessárias para o controlo e a rastreabilidade dos suínos utilizados na produção do «Culatello di Zibello», a fim de facilitar a verificação da idade dos suínos nas fases de criação e abate.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 9

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e 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 origem aposto pelo suinicultor.

Motivo: a utilização de dispositivos em vez de, ou em combinação com, o carimbo de origem permite a utilização de outras ferramentas de controlo e localização, em consonância com a evolução tecnológica.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 10

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

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

Motivo: a alteração permite um controlo inequívoco e sem ambiguidade da idade dos suínos nas fases de criação e abate.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 11

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e não afeta o 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.

Motivo: a alteração estabelece dois parâmetros — duração e peso máximo — que asseguram o crescimento gradual e equilibrado dos suínos durante a fase de desmame. Durante esta fase, os suínos podem ser alimentados com todas as matérias-primas autorizadas pela regulamentação em vigor, a fim de satisfazer as suas necessidades em termos de nutrição, bem-estar e saúde dos animais. A referência às formas de apresentação da ração alimentar dá ao agricultor a oportunidade de escolher a forma a adotar. A utilização de vitaminas, suplementos minerais e aminoácidos, bem como de aditivos, assegura o crescimento muscular adequado dos suínos e ajuda a digestão e a absorção de nutrientes.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 12

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e não afeta o 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, em relação à qual foram incluídas regras específicas. 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 da Comissão:

— 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».

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» torna-se «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 por extração de sementes de girassol», aumentando-se a sua utilização para 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.

Motivo: o peso máximo foi fixado em 85 kg — em vez de 80 kg — devido à evolução da genética, da nutrição e das normas de bem-estar dos animais, que conduziram a uma melhoria da capacidade de crescimento dos suínos. Adita-se a duração máxima — cinco meses — a fim de assegurar um crescimento equilibrado antes da fase de acabamento.

A referência às tolerâncias aplicáveis a cada matéria-prima permite a conformidade com a legislação em vigor em matéria de alimentos para animais, nomeadamente o artigo 17.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 767/2009.

A referência à administração de alimentos secos para animais permite ao suinicultor escolher o método a utilizar.

O aditamento de um único «Quadro das matérias-primas autorizadas» para as fases de crescimento e engorda simplifica a leitura do caderno de especificações.

Alteram-se as denominações das matérias-primas em conformidade com o disposto no Regulamento (UE) n.º 68/2013 da Comissão, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017. Esta revisão da terminologia foi necessária para dar uma indicação mais clara do tipo de matéria-prima a que se faz referência.

Suprime-se a referência à «aveia», por estar abrangida pela categoria «cereais secundários».

Suprime-se a «farinha de carne», uma vez que deixou de ser utilizada devido às recentes restrições regulamentares aplicáveis.

Suprimem-se as matérias-primas «alfarrobas descaroçadas», «lisados proteicos», «batatas desidratadas», «mandioca», «beterraba, polpa húmida prensada e ensilada», «farinha de sésamo» e «farinha de extração de coco», uma vez que estas matérias-primas são pouco cultivadas ou já não são cultivadas na área geográfica onde os suínos são criados, ou são difíceis de obter, de baixa qualidade nutricional, ou não são utilizadas por razões técnicas e de qualidade. A alteração suprime, assim, a possibilidade de utilizar matérias-primas provenientes do exterior da área de criação dos suínos, que já não eram utilizadas ou que eram utilizadas apenas em quantidades insignificantes. Em vez disso, são utilizadas outras matérias-primas locais, reforçando assim a relação entre o «Culatello di Zibello» e a área geográfica.

Concretamente, é dada maior importância à alimentação à base de cereais, aumentando-se as percentagens de «milho», «cevada», «sorgo», «trigo» e «triticale», alimentos que sempre estiveram na base da alimentação tradicional dos suínos. Além disso, estes alimentos para animais são tipicamente cultivados na área geográfica, frequentemente pelos próprios suinicultores, reforçando assim a relação com o território; asseguram igualmente que a gordura de cobertura dos suínos é adequada para a produção do «Culatello di Zibello».

A «silagem de milho» e os «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação», estes últimos ricos em vitamina B, são agora aditados para a fase de engorda, uma vez que são matérias-primas excelentes que asseguram um nível adequado de cobertura de gordura; além disso, devido ao seu teor de fibras, os suínos adultos digerem-nos muito melhor do que os suínos jovens.

A «farinha de milho inteiro», que é muito rica em fibras, é utilizada para a alimentação animal como alternativa ao farelo.

O aumento da «polpa de beterraba desidratada» deve-se à excelente qualidade deste produto e à sua riqueza em fibras; as fibras são facilmente digeríveis pelo intestino grosso, pelo que se trata de um produto adequado para os animais adultos.

A utilização das matérias-primas «leitelho» (na fase de crescimento), «luzerna (seca a alta temperatura)» e «produtos obtidos por extração de sementes de girassol» aumentou devido à sua disponibilidade na área de produção tradicional e aos resultados científicos obtidos pela indústria de alimentos para animais ao longo da última década.

O aumento da utilização de «ração de glúten de milho» está relacionado com o seu elevado teor de proteínas úteis para a alimentação (proteínas não diferenciadas) e muito digeríveis.

Introduz-se a utilização de «lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C» tanto na fase de crescimento como na fase de engorda, uma vez que o facto de o novo limite de 5 % de gordura na matéria seca da alimentação ter sido adicionado ao limite de 2 % de ácido linoleico garante que, se a banha constituir um alimento durante a fase de engorda, os suínos terão um nível adequado de cobertura de gordura.

Especifica-se que «grão e/ou farinha de carolo» se refere a «milho grão e/ou carolo de milho», uma vez que o termo «carolo» também pode referir-se a outros cereais.

Aditaram-se a «forragem de bagaço de sementes de linho por pressão», o «bagaço de sementes de linho extratado» e a «forragem de bagaço de sementes de linho extratado» ao «bagaço de sementes de linho por pressão», uma vez que são matérias-primas semelhantes, incluídos no Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.

Aditam-se «grãos de soja inteiros tostados e/ou bagaço de soja por pressão», uma vez que, durante a fase de crescimento, a soja fornece a energia essencial para satisfazer as necessidades energéticas dos suínos.

Aumenta-se a utilização de «ervilhas» e de «outras sementes de leguminosas», uma vez que se trata de matérias-primas que crescem na área de produção; as ervilhas também asseguram a qualidade da cobertura de gordura dos suínos e, ao contrário de outras leguminosas, contêm uma baixa concentração de fatores antinutricionais.

No que diz respeito aos «produtos obtidos por extração de sementes de soja», a percentagem foi fixada em 20 % para as fases de crescimento e de acabamento, a fim de assegurar uma cobertura de gordura adequada. Os produtos anteriormente agrupados numa única rubrica, como o «bagaço de (sementes de) soja extratado» [Regulamento (UE) n.º 575/2011], foram subdivididos em duas rubricas distintas em 2013 [Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017]: «bagaço de (sementes de) soja extratado» e «alimento de bagaço de (sementes de) soja extratado». O Regulamento (UE) 2017/1017 enumera muitos produtos diferentes obtidos durante a extração de grãos de soja. Não é viável enumerar a sua totalidade, além de serem passíveis de alteração em caso de atualizações/alterações do Regulamento (UE) 2017/1017. As notas explicativas do quadro das matérias-primas autorizadas estabelecem um teor máximo de matéria gorda bruta igual a 2,5 % da matéria seca, a fim de garantir uma cobertura de gordura adequada.

Relativamente aos «produtos obtidos por extração de sementes de girassol», agora fixados em 10 %: o teor de matéria gorda bruta da matéria-prima é importante para garantir que a cobertura de gordura dos suínos é adequada. Por este motivo, o requisito agora estabelecido nas notas do quadro das matérias-primas autorizadas prevê um teor máximo de matéria gorda bruta de 2,5 % da matéria seca. Os produtos anteriormente agrupados numa única rubrica, como o «bagaço de (sementes de) girassol extratado» [Regulamento (UE) n.º 575/2011], foram subdivididos em duas rubricas distintas em 2013 [Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017]: «bagaço de (sementes de) girassol extratado» e «alimento de bagaço de (sementes de) girassol extratado». O Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão enumera muitos produtos diferentes obtidos por extração de sementes de girassol. Não é viável enumerar a sua totalidade, além de serem passíveis de alteração em caso de atualizações/alterações do Regulamento (UE) 2017/1017.

No que diz respeito aos «produtos obtidos durante a extração de colza», a «colza» foi recentemente introduzida na lista de matérias-primas, uma vez que os progressos em matéria genética permitiram a seleção de novas variedades isentas de glucosinolatos e de ácido erúcico (fatores antinutricionais). A entrada foi redigida de modo a corresponder à estrutura utilizada para os produtos de soja e de girassol. Os produtos anteriormente agrupados numa única rubrica, como «bagaço de (sementes de) colza extratado» [Regulamento (UE) n.º 575/2011], foram subdivididos em duas rubricas distintas em 2013 [Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão]: «bagaço de (sementes de) colza extratado» e «alimento de bagaço de (sementes de) colza extratado». O Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão enumera muitos produtos diferentes obtidos durante a extração de sementes de colza. Não é viável enumerar todas as matérias-primas, além de serem passíveis de alteração em caso de atualizações do Regulamento (UE) 2017/1017. As notas explicativas do quadro das matérias--primas autorizadas estabelecem um teor máximo de matéria gorda bruta igual a 2,5 % da matéria seca, a fim de garantir uma cobertura de gordura adequada para a produção do «Culatello di Zibello».

A utilização de vitaminas, minerais e aditivos, assegura um crescimento muscular adequado e ajuda a digestão e a absorção de nutrientes.

A definição de «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação» foi clarificada utilizando a redação constante do ponto 1.12.9 do Regulamento (UE) 2017/1017.

O limite máximo de gordura, adicionado ao limite de ácido linoleico, garante um nível adequado de cobertura de gordura para a produção do «Culatello di Zibello». Estes dois critérios são essenciais, uma vez que as matérias-primas que constituem potenciais fontes de gordura suscetíveis de ter um impacto negativo na qualidade da cobertura de gordura dos suínos foram aumentadas (milho) ou introduzidas (lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C).

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 13

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

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

Motivo: As matérias-primas com que os suínos são alimentados provêm da área geográfica em que os animais são criados. No entanto, pode não ser tecnicamente possível, por razões climáticas e comerciais, obter localmente 100 % das matérias-primas. Em qualquer caso, nos termos do artigo 47.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2024/1143, a relação com o território e a qualidade do «Culatello di Zibello» são garantidas assegurando que, em termos anuais, pelo menos 50 % da matéria seca da ração dos suínos provenha da área geográfica de criação.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 14

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e não afeta o 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.

Motivo: a alteração dá uma visão clara da alimentação permitida igualmente durante a fase de engorda.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 15

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

Descrição: a alteração introduz a secção «Abate e desmancha», que indica que a idade mínima do suíno aquando do abate é de nove meses. Esta disposição está em conformidade com a prática atual, que se baseia na referência ao caderno de especificações da DOP «Prosciutto di Parma» e da DOP «Prosciutto di San Daniele». Especifica-se que a idade é controlada 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.

Motivo: Esta alteração torna o caderno de especificações mais claro em relação à fase de abate, nomeadamente no que se refere à possível evolução tecnológica. A indicação do método de cálculo da idade dos suínos (nove meses, no mínimo) permite aos operadores e ao organismo de controlo calculá-la de forma correta e inequívoca.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 16

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

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

Motivo: a alteração clarifica o caderno de especificações para os operadores e para efeitos de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 17

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

Descrição: a alteração atualiza a referência às carcaças pesadas (categoria «H») utilizadas para a produção do «Culatello di Zibello», especificando as categorias de carcaças que podem ser utilizadas de acordo com a grelha de classificação da União Europeia em vigor.

Motivo: a alteração atualiza as referências à legislação da União Europeia em vigor e especifica as categorias de carcaças de suínos que podem ser utilizadas para a produção do «Culatello di Zibello» de acordo com as regras da União Europeia em vigor ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 18

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

Descrição: a alteração introduz o requisito de que o peso-carcaça individual não pode exceder 195,0 kg.

Motivo: o aumento do peso dos suínos está associado à tendência atual da suinicultura europeia, resultante da melhoria da genética, das normas de higiene e sanitárias das práticas de criação, do bem-estar e da nutrição dos animais. Existe uma correlação entre o peso das carcaças e o aumento de peso do produto final previsto no artigo 6.º do caderno de especificações.

A especificação do peso-carcaça individual permite igualmente verificar se cada suíno abatido satisfaz os requisitos de elegibilidade.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 19

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

Descrição: a alteração especifica que os dados relativos ao peso e à classificação das carcaças têm de ser apurados no momento do abate dos suínos.

Motivo: a alteração especifica o momento em que o peso e a classificação devem ser determinados para facilitar o controlo do peso e da classificação.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 20

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, quarto e quinto parágrafos, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime o conteúdo do quarto e do quinto parágrafos do artigo 2.º.

Motivo: a supressão é necessária porque se trata de disposições relativas ao sistema de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 21

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, sexto parágrafo, do caderno de especificações e aos pontos 4.4 e 5 do documento único.

Descrição: a alteração funde as referências aos antigos municípios de «Polesine» e «Zibello», que passam a ser designados pelo nome do município de «Polesine Zibello».

Motivo: a alteração é necessária porque a Lei Regional n.º 20 da Emília-Romanha, de 23 de novembro de 2015, criou o município de «Polesine Zibello» através da fusão dos municípios de Polesine e Zibello, na província de Parma. A referida lei foi publicada no Jornal Oficial da República Italiana (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*), 3.ª Série Especial — Regiões, n.º 15, de 9 de abril de 2016.

A alteração não implica qualquer alteração da área de produção do «Culatello di Zibello» (DOP).

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 22

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, sexto parágrafo, do caderno de especificações e aos pontos 4.4 e 5 do documento único.

Descrição: a alteração adita «Parmense» a «San Secondo», nome anteriormente incorreto no caderno de especificações.

Motivo: a alteração insere o nome correto do município, visto que o Decreto Real n.º 878, de 5 de outubro de 1862, publicado no Jornal Oficial da República Italiana (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) n.º 252, de 24 de outubro de 1862, alterou o respetivo nome de «San Secondo» para «San Secondo Parmense».

A alteração não implica qualquer alteração da área de produção do «Culatello di Zibello» (DOP).

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 23

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, sexto parágrafo, do caderno de especificações e aos pontos 4.4 e 5 do documento único.

Descrição: a alteração substitui a referência ao município de «Sissa» por «Sissa Trecasali», especificando que a área de produção inclui apenas a parte do município de Sissa Trecasali que pertencia anteriormente ao antigo município de Sissa.

Motivo: a alteração é necessária porque a Lei Regional n.º 20, de 7 de novembro de 2013, da Emília-Romanha criou o município de «Sissa Trecasali» através da fusão dos municípios de «Sissa» e «Trecasali», na província de Parma. A referida lei foi publicada no Jornal Oficial da República Italiana (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*), 3.ª Série Especial — Regiões, n.º 50, de 14 de dezembro de 2013.

A alteração não implica qualquer alteração da área de produção do «Culatello di Zibello» (DOP).

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 3.º

Descrição

Alteração n.º 24

A alteração diz respeito ao artigo 3.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração proíbe a utilização de nitrato de sódio e/ou de potássio.

Motivo: a alteração formaliza a prática existente de os produtores não utilizarem nitrato de sódio e/ou de potássio, que está também em conformidade com as recomendações da Organização Mundial da Saúde sobre a redução dos nitratos. A ação do sal e o longo período de cura permitem garantir a higiene e a segurança alimentar sem utilizar estes aditivos.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º

Descrição

Alteração n.º 25

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração proíbe a utilização de nitrato de sódio.

Motivo: a alteração formaliza a prática existente de os produtores não utilizarem nitrato de sódio, que está também em conformidade com as recomendações da Organização Mundial da Saúde sobre a redução dos nitratos. A ação do sal e o longo período de cura permitem garantir a higiene e a segurança alimentar sem necessidade de utilizar estes aditivos.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º

Descrição

Alteração n.º 26

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, quarto parágrafo, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz o intervalo de temperaturas das câmaras de repouso, ou seja, «entre 0 °C e 5 °C».

Motivo: a alteração permite especificar a temperatura das câmaras de repouso utilizadas pelos produtores, o que torna o caderno de especificações mais claro e prescritivo, nomeadamente para efeitos de controlo. Estas temperaturas favorecem a absorção adequada do sal das camadas exteriores para as camadas interiores.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º

Descrição

Alteração n.º 27

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, quarto parágrafo, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração estabelece o número mínimo (seis) e máximo (21) de dias durante os quais o «Culatello» deve ser colocado na câmara de repouso.

Motivo: a alteração permite que os produtores avaliem a absorção correta do sal das camadas exteriores para as camadas interiores do «Culatello» e garante que o caderno de especificações seja mais claro e preciso, nomeadamente para efeitos de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º

Descrição

Alteração n.º 28

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, quarto parágrafo, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui o termo «*successo*» por «*successivo*» [em italiano].

Motivo: a alteração é necessária para corrigir um erro de datilografia no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º

Descrição

Alteração n.º 29

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, quinto parágrafo, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração adita o qualificativo «manual» ao termo «atadura».

Motivo: a referência à atadura manual aumenta a precisão do caderno de especificações e destaca as características desta fase de produção repetidamente cumprida pelos produtores.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º

Descrição

Alteração n.º 30

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, quinto parágrafo, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração transfere a formulação «À medida que a cura progride, a contração da carne torna a costura gradualmente mais solta» do quinto parágrafo do artigo 4.º para o último parágrafo do mesmo artigo.

Motivo: esta transferência coloca as fases de produção do «Culatello di Zibello» (DOP) pela ordem correta no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º

Descrição

Alteração n.º 31

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, quinto parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração introduz o selo de identificação no caderno de especificações. Além de o descrever, explica como apor e para que serve o selo com fio bicolor, vermelho e branco.

Motivo: o selo de identificação, aposto com fio bicolor, vermelho e branco, é uma característica distintiva do produto. Tal é atestado pelo facto de ser atualmente utilizado por todos os produtores do «Culatello di Zibello» (DOP). O selo é igualmente utilizado para identificar com precisão o início da fase de transformação, bem como para assegurar um controlo eficaz do cumprimento dos requisitos mínimos da cura do «Culatello di Zibello».

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º

Descrição

Alteração n.º 32

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, quinto parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração introduz o modelo gráfico do selo de identificação do «Culatello di Zibello» e especifica as cores utilizadas.

Motivo: a introdução do modelo gráfico e das especificações de cor do selo de identificação garante a sua reprodução correta para os fins a que se destina.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º

Descrição

Alteração n.º 33

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, quinto parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração prevê a possibilidade de utilização de dispositivos de identificação em vez de, ou em combinação com, o selo de identificação aposto pelo transformador.

Motivo: a utilização de dispositivos de identificação em vez de, ou em combinação com, o selo de identificação permite a utilização de outras ferramentas de controlo e localização, em consonância com a evolução tecnológica.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 34

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, primeiro parágrafo, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração alarga o intervalo de temperaturas de cura de 13 °C para 12 °C e de 17 °C para 23 °C.

Motivo: a alteração permite otimizar o processo de cura dos produtores para garantir e promover a cor distintiva ao corte e o aroma intenso característico do «Culatello di Zibello».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 6.º

Descrição

Alteração n.º 35

A alteração diz respeito ao artigo 6.º, primeiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração aumenta o peso máximo do «Culatello di Zibello» no final do período mínimo de cura de 5 kg para 6 kg.

Motivo: existe uma relação entre a alteração do peso do produto final e o aumento do peso dos suínos e das carcaças autorizado, bem como uma correlação com o rendimento técnico dos pernis de porco aparados utilizados na produção do «Culatello di Zibello».

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 6.º

Descrição

Alteração n.º 36

A alteração diz respeito ao artigo 6.º, quarto parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração prevê uma alteração da percentagem mínima de NaCl — cloreto de sódio —, que é reduzida de 3,40 para 2,80.

Motivo: a alteração do valor mínimo de NaCl — cloreto de sódio — deve-se às alterações do perfil nutricional e das características físico-químicas da carne de suíno, que estão relacionadas com a seleção e a melhoria genética nos últimos anos. O teor de sal mais baixo responde também às recomendações da Organização Mundial da Saúde sobre a redução do teor de sódio no regime alimentar.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 7.º

Descrição

Alteração n.º 37

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

Descrição: a alteração suprime a referência ao organismo de controlo no artigo 7.º.

Motivo: a supressão é necessária para alinhar o caderno de especificações com a legislação da União Europeia em vigor, dado que o artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143 não exige a inclusão de referências ao organismo de controlo no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 38

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

Descrição: a alteração renumera o artigo 8.º, que passa a ser o artigo 7.º.

Motivo: a alteração é necessária à luz da nova ordenação dos artigos do caderno de especificações, visto que o artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143 não exige a inclusão de referências ao organismo de controlo no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 39

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, primeiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração substitui as referências à *«denominazione di origine controllata»* [denominação de origem controlada] por *«denominazione di origine protetta»* [denominação de origem protegida].

Motivo: a alteração é necessária para efeitos de alinhamento com a legislação da União Europeia relativa às indicações geográficas dos produtos agrícolas.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 40

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, primeiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração substitui o termo *«menzione»* [menção] por *«dicitura»* [indicação].

Motivo: a alteração alinha a terminologia utilizada no caderno de especificações com a utilizada na legislação da União Europeia em vigor.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 41

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, primeiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração introduz a possibilidade de utilizar a abreviatura «DOP» da indicação «denominação de origem protegida».

Motivo: a alteração alinha o caderno de especificações com a legislação da União Europeia em vigor, nomeadamente o artigo 37.º, n.º 6, do Regulamento (UE) 2024/1143.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 42

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, primeiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração introduz uma disposição que torna obrigatória a utilização do símbolo DOP da União Europeia com a denominação «Culatello di Zibello».

Motivo: a alteração permite o alinhamento com o artigo 37.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 43

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, quinto parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração introduz um número específico no artigo 7.º do caderno de especificações sobre as formas e os formatos de comercialização do «Culatello di Zibello»:

— inteiro, dentro de bexiga ou tripa, atado com fio bicolor e exibindo o selo de identificação e/ou um dispositivo alternativo,

— inteiro, sem bexiga ou tripa, embalado em vácuo, atado com fio bicolor e exibindo o selo de identificação e/ou um dispositivo alternativo,

— dividido em duas partes, sem bexiga ou tripa, embalado em vácuo, atado com fio bicolor e exibindo o selo de identificação e/ou um dispositivo alternativo,

— fatiado, embalado em atmosfera protetora ou em vácuo.

Motivo: a alteração introduz informações claras no caderno de especificações sobre as formas e os formatos de comercialização do «Culatello di Zibello». É benéfica por garantir que o produto é identificável pelos consumidores, em especial tendo em conta a crescente relevância no mercado dos produtos pré-embalados.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Aditamento de um novo artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 44

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

Descrição: a alteração adita um novo artigo 8.º, «Relação com a área geográfica», ao caderno de especificações. Descreve a relação entre o «Culatello di Zibello» e a sua área geográfica, com base nas informações fornecidas no ponto 5, alíneas d) e f), do pedido de registo (ficha-resumo) do «Culatello di Zibello» enquanto DOP, enviado em 1994 nos termos do então aplicável artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de julho de 1992.

Motivo: o aditamento permite o alinhamento com as disposições da legislação da União Europeia em vigor, nomeadamente o artigo 49.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Aditamento de um novo artigo 9.º

Descrição

Alteração n.º 45

A alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração adita o artigo 9.º, «Prova de origem», ao caderno de especificações. Esta disposição estabelece a necessidade de acompanhar e colocar sob a supervisão do organismo de controlo todos os pontos da cadeia de produção da DOP, para efeitos de controlo e rastreabilidade do produto cujo nome está registado.

Motivo: É necessário inserir o presente artigo para alinhar o caderno de especificações com a legislação da União Europeia em vigor.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Culatello di Zibello»

Número de referência UE: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026

1. **Nome(s)**

«Culatello di Zibello»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Culatello di Zibello» pertence à categoria dos produtos de cura natural destinados a serem consumidos crus. Após a cura, o produto acabado tem uma forma característica de pera, com uma fina camada adiposa na parte convexa e enrolado com fio de modo a formar uma característica rede de malha larga. Apresenta cor vermelha uniforme ao corte, com gordura branca entre os tecidos musculares. O sabor é característico, suave e delicado.

No final do período mínimo de cura, o «Culatello di Zibello» deve pesar entre 3 kg e 6 kg. Aquando da sua introdução no consumo, deve ter as seguintes propriedades químicas e físico-químicas, determinadas com amostras de uma secção central do «Culatello di Zibello»:

pH	máx.: 6,75	mín.: 5,80
% NaCl	máx.: 5,40	mín.: 2,80
Teor de humidade	máx.: 51,00	mín.: 38

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

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 100 % da ração para os suínos localmente. Nestes casos, a fim de garantir a relação com o território e a qualidade do «Culatello di Zibello», convém assegurar sempre que, em termos anuais, pelo menos 50 % da matéria seca das matérias-primas destinadas aos suínos provenham da área geográfica de criação.

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

Todas as fases de produção do «Culatello di Zibello», desde a salga até ao termo do período mínimo de cura, devem ter lugar na área geográfica delimitada, que compreende os territórios dos seguintes municípios: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (apenas o território que pertencia ao antigo município de Sissa) e Colorno.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

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

No final do período mínimo de cura, o «Culatello di Zibello» pode ser apresentado para venda nos seguintes formatos:

— inteiro, dentro de bexiga ou tripa, atado com fio bicolor e exibindo o selo de identificação e/ou um dispositivo alternativo,

— inteiro, sem bexiga ou tripa, embalado em vácuo, atado com fio bicolor e exibindo o selo de identificação e/ou um dispositivo alternativo,

— dividido em duas partes, sem bexiga ou tripa, embalado em vácuo, atado com fio bicolor e exibindo o selo de identificação e/ou um dispositivo alternativo,

— fatiado, embalado em atmosfera protetora ou em vácuo.

O selo de identificação da figura 1 consiste num elemento de cartão autocolante retangular, resistente à humidade, com fundo de cor palha e letras de cor castanho-avermelhada.



Em vez desse selo, ou em combinação com o mesmo, pode ser autorizada a utilização de outro dispositivo de identificação aprovado pelo organismo de controlo.

A denominação de origem protegida «Culatello di Zibello» deve figurar no rótulo, em carateres claramente legíveis e indeléveis, perfeitamente distintos dos das outras menções presentes no rótulo, imediatamente seguida da indicação «Denominazione di Origine Protetta» ou da abreviatura «DOP», juntamente com o símbolo DOP da União Europeia.

Estas indicações podem, se aplicável, ser acompanhadas do logótipo da denominação. É proibido acrescentar qualquer outro qualificativo não expressamente previsto. Porém, são autorizadas indicações que façam referência a nomes, razões sociais ou marcas privadas, desde que não tenham significado laudatório e não sejam suscetíveis de induzir o comprador em erro, bem como a eventuais nomes de explorações suinícolas de onde provenha o produto.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

O «Culatello di Zibello» é produzido exclusivamente a partir de suínos nascidos, criados, abatidos e desmanchados na área geográfica do território das seguintes regiões: Emília-Romanha e Lombardia.

A área de produção do «Culatello di Zibello» inclui os seguintes municípios: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (apenas o território que pertencia ao antigo município de Sissa) e Colorno.

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

A reputação do «Culatello Zibello» está associada aos locais de produção tradicional. O produto tem origens remotas ligadas à disseminação da criação de suínos a nível local, bem como com às condições climáticas específicas da zona de Bassa Parmense e de certas zonas da fronteira entre as províncias de Piacenza e Parma. Abundam as referências históricas nos escritos de muitas figuras ilustres, nomeadamente do cronista Bonaventura Angeli, na sua *Historia della città di Parma*, do historiador Angelo Pezzana e de muitos outros. Atualmente, o caderno de especificações está alinhado com a regulamentação nacional específica relativa às denominações de origem «Prosciutto di Parma» e «Prosciutto di San Daniele».

As qualidades do produto com a denominação de origem dependem das condições ambientais e dos fatores naturais e humanos. Designadamente, as propriedades da matéria-prima são específicas da macrozona geográfica delimitada. Na zona de abastecimento da matéria-prima, a evolução da criação dos animais está associada à presença de culturas cerealíferas e aos sistemas de transformação da indústria de laticínios, particularmente especializada, que determinaram a orientação produtiva da suinicultura local. A transformação localizada do «Culatello» é justificada pelas condições da microzona definida no ponto 4. A relação com a área geográfica decorre das condições climáticas específicas (humidade elevada) das zonas próximas do rio Pó tradicionalmente ligadas à produção do «Culatello». O conjunto «matéria-prima — produto — denominação» está tão estreitamente relacionado com a evolução socioeconómica específica da área em causa que deu origem a características que não podem ser reproduzidas em nenhum outro local.

Hiperligação à publicação do caderno de especificações

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F4%252FD.1cc68685146640725805/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download