C/2025/4198

24.7.2025

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/2025/4198)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Prosciutto di San Daniele»

N.º UE: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

1. **Nome do produto**

«Prosciutto di San Daniele»

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 San Daniele»:

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

— não apresentam o risco de anular a relação a que se refere o artigo 5.º, n.º 1, alínea b), no que diz respeito às denominações de origem protegidas, ou a relação

— a que se refere o artigo 5.º, n.º 2, alínea b), no que diz respeito às indicações geográficas protegidas; 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)**

Alteração do artigo 5.º

Alteração 1

A alteração diz respeito ao artigo 5.3. do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração substitui o atual peso máximo de 168,0 kg da carcaça individual de um suíno pesado por um novo peso máximo de 180,0 kg.

Motivo: a propagação contínua do vírus da peste suína africana (PSA), juntamente com a aplicação das recentes regras de produção relativas à suinicultura, em particular no que diz respeito ao melhoramento genético e à melhoria das práticas de criação, incluindo a alimentação animal, levaram a um aumento do peso dos suínos. No entanto, o peso máximo dos pernis de porco permanecerá em 17,5 kg, para que, no final da fase de cura, o presunto tenha um peso máximo de 12,8 kg, o que constitui uma das características distintivas da DOP «Prosciutto di San Daniele».

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Prosciutto di San Daniele»

N.º UE: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

DOP (X) IGP ( )

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

«Prosciutto di San Daniele»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

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

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

O «Prosciutto di San Daniele» é um *prosciutto crudo* (presunto) que foi salgado e curado a seco durante, pelo menos, 400 dias a partir da data de início da cura. O «Prosciutto di San Daniele» distingue-se pela sua configuração (forma de guitarra) e pela presença da parte distal (pé). O «Prosciutto di San Daniele» inteiro não desossado não pode ter um peso inferior a 8,3 kg nem superior a 12,8 kg. A carne é tenra, apresentando uma proporção equilibrada entre a parte gorda, perfeitamente branca, e a parte magra, de cor rosada e vermelha, com algumas nervuras de gordura. Tem um sabor delicado, rico e equilibrado, bem como um gosto residual mais marcado. Apresenta um aroma perfumado de presunto curado como resultado do longo período de cura.

As características físicas e químicas do «Prosciutto di San Daniele», tal como testado no músculo bíceps femoral antes da aposição do logótipo no presunto, são as seguintes:

1. Teor de humidade compreendido entre 57,0 % e 63,0 %;
2. Teor de sal (cloreto de sódio) compreendido entre 4,3 % e 6,0 %;
3. Índice de proteólise não superior a 31 %;
4. Atividade da água (aw) não superior a 0,930.

O «Prosciutto di San Daniele» pode ser comercializado inteiro com osso ou desossado, podendo igualmente ser cortado em pedaços de peso e formas variáveis. Independentemente do formato, o presunto deve ostentar sempre o logótipo no courato e/ou outro meio de identificação que garanta a rastreabilidade da matéria-prima e do presunto.

O «Prosciutto di San Daniele» é igualmente comercializado como presunto fatiado pré-embalado. Para o presunto a ser fatiado e acondicionado, o período mínimo de cura é de 430 dias, o teor de humidade é limitado a 62,0 % e a atividade da água (aw) não pode ser superior a 0,920.

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

Os alimentos dos suínos devem ser originários da área geográfica em que são criados. No entanto, em determinados anos, pode não ser tecnicamente possível obter localmente 100 % das matérias-primas para a alimentação dos animais por razões climáticas ou comerciais, devendo nesse caso ser garantida a relação com a área local, em conformidade com o artigo 1.º do Regulamento (UE) n.º 2024/1143, assegurando que, pelo menos, 50 % da ração anual de matéria seca dos suínos provenha da área geográfica em que são criados.

Os alimentos para animais podem ser administrados tanto em forma líquida como seca.

A alimentação dos leitões em aleitamento deve ser constituída pelas matérias-primas autorizadas pela atual legislação da UE em matéria de alimentação de gado. 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: milho (até 65 % da ração de matéria seca); sorgo, cevada, trigo, triticale, farinha de grãos de milho e/ou farinha de carolo de milho (até 55 % da ração de matéria seca); cereais secundários, ervilhas (até 25 % da ração de matéria seca); farinha de milho inteiro, farelo de trigo e outros subprodutos da transformação do trigo, produtos obtidos durante a extração de grãos de soja (até 20 % da ração de matéria seca); silagem de milho, farinha de glúten de milho ou ração de glúten de milho, polpa de beterraba desidratada, produtos obtidos durante a extração de sementes de girassol, bagaço de colza, sementes de outras leguminosas, grãos de soja inteiros torrados e/ou bagaço de soja por pressão (até 10 % da ração de matéria seca); bagaço de gérmen de milho extratado, melaços (até 5 % da ração de matéria seca); luzerna (seca a alta temperatura) (até 4 % da ração de matéria seca); «drèches» e solúveis da indústria de destilação (até 3 % da ração de matéria seca); polpa de frutos e resíduo de tomate (bagaço de tomate) como agentes de pré-mistura, 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, lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C, levedura (até 2 % da ração de matéria seca); farinha de peixe (até 1 % da ração de matéria seca); soro de leite (até 15 l por suíno e por dia); e leitelho (até 250 g de matéria seca ingerida por suíno e por dia).

Na fase de crescimento, devem igualmente ser tidos em conta os seguintes critérios: o regime alimentar pode ser complementado com vitaminas e minerais, e podem ser utilizados aditivos em conformidade com a legislação da UE em vigor; a fim de assegurar uma cobertura de gordura de boa qualidade, o teor de ácido linoleico é limitado a 2 % da ração de matéria seca, e a gordura é limitada a 5 % da ração de matéria seca; e os cereais devem representar, pelo menos, 45 % da ração total de matéria seca.

As regras para a fase de crescimento são igualmente aplicáveis na fase de acabamento, com as seguintes exceções: os cereais devem representar, pelo menos, 55 % da ração total de matéria seca, e os suínos de acabamento não podem ser alimentados com farinha de peixe nem com grãos de soja inteiros torrados e/ou bagaço de soja por pressão.

Os pernis de porco utilizados na elaboração do «Prosciutto di San Daniele» devem provir de carcaças da categoria «H» (suínos pesados), com um peso compreendido entre 110,1 kg, no mínimo, e 180 kg, no máximo, e pertencer às classes «U», «R» ou «O» da grelha de classificação das carcaças de suínos da União Europeia. Os pernis devem ter um peso compreendido entre 11,8 kg e 18 kg, e os destinados a países terceiros que não permitam a inclusão do pé devem ter um peso compreendido entre 11,3 kg e 17,5 kg.

Os pernis de porco devem ser cortados em conformidade com a norma estabelecida em vigor e ter uma camada de gordura externa de, pelo menos, 17 mm de espessura, incluindo o courato. Esta gordura deve ser suficientemente firme, isto é, com um índice de iodo não superior a 70 ou um teor de ácido linoleico não superior a 15 %.

São excluídos os pernis de suínos portadores de miopatias manifestas (PSE, DFD ou sequelas evidentes de processos inflamatórios e traumáticos anteriores).

Os pernis de suínos abatidos há mais de 5 dias não podem ser transformados em presunto.

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

Todas as etapas de elaboração do «Prosciutto di San Daniele», desde a preparação dos pernis de porco frescos até ao final do processo de secagem, devem ser realizadas na área de produção identificada, que corresponde ao território administrativo do município de San Daniele del Friuli, na província de Udine, na Região Autónoma de Friul-Venécia Juliana.

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

A fim de garantir a autenticidade do «Prosciutto di San Daniele» vendido como fatias pré-embaladas e, assim, proteger os consumidores, a fatiagem e o acondicionamento devem ter lugar na área geográfica de produção.

Tal é necessário para garantir a origem do produto fatiado pré-embalado, uma vez que o presunto fatiado já não possui as marcas de identificação que figuram no courato do «Prosciutto di San Daniele». Decorre igualmente da necessidade de assegurar que a fatiagem e o acondicionamento sejam efetuados de forma a evitar a desidratação, a oxidação ou qualquer alteração das características organoléticas originais do «Prosciutto di San Daniele». A fatiagem retira ao presunto a proteção natural proporcionada pelo courato e deixa o produto mais exposto ao ambiente.

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

O «Prosciutto di San Daniele» deve ostentar o logótipo no courato e/ou outro meio de identificação que garanta a rastreabilidade da matéria-prima e dos presuntos.

O logótipo aposto no presunto é a seguinte:



O rótulo do «Prosciutto di San Daniele» com osso ou desossado, quer vendido inteiro ou cortado em pedaços, deve incluir os seguintes elementos:

1. A denominação «Prosciutto di San Daniele» (em italiano), seguida da menção Denominazione di Origine Protetta (denominação de origem protegida) ou DOP;

2. O nome da empresa ou marca comercial e o endereço do produtor de presunto registado no sistema de controlo que finaliza o processo de produção ou comercializa o presunto.

As embalagens de «Prosciutto di San Daniele» fatiado devem incluir a denominação «Prosciutto di San Daniele» (em italiano), seguida da menção Denominazione di Origine Protetta ou DOP, o logótipo acima indicado, o código numérico de identificação da entidade responsável pelo acondicionamento e o código de identificação, controlo e certificação de cada embalagem individual.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O «Prosciutto di San Daniele» deve ser produzido no território administrativo do município de San Daniele del Friuli, na província de Udine, na Região Autónoma de Friul-Venécia Juliana.

A carne de porco utilizada na elaboração do «Prosciutto di San Daniele» deve provir de suínos cujo nascimento, criação e abate, bem como o desmanche das carcaças, tenham ocorrido na área geográfica do território das seguintes regiões: Friul-Venécia Juliana, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emília-Romanha, Úmbria, Toscânia, Marcas, Abruzo e Lácio.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A área de produção do «Prosciutto di San Daniele» situa-se no Friul central e corresponde ao território do município de San Daniele del Friuli, que se estende ao longo do Tagliamento, a seguir ao qual surgem os primeiros relevos montanhosos dos Préalpes Cárnicos.

A topografia específica da região interage com um padrão de ventos no qual, ao longo do curso do rio Tagliamento, ventos quentes que sobem do Adriático encontram ventos mais frios que descem dos Alpes, num fluxo reto através do Canal del Ferro do Tarvisiano. Daqui resulta um microclima específico caracterizado por ventos agradáveis que sopram em permanência na zona e uma atmosfera muito pouco húmida, ideal para a cura a seco prolongada do presunto.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Prosciutto di San Daniele» distingue-se pela presença do pé, tal como pelo logótipo aposto no courato e/ou pela utilização de um meio de identificação alternativo. O facto de o presunto preservar o pé contribui para a sua conservação durante a transformação e torna o «Prosciutto di San Daniele» inteiro imediatamente reconhecível pelos consumidores. Além disso, a sua forma de guitarra, o seu sabor delicado, rico e equilibrado, e o seu aroma perfumado característico devem-se à preparação da carne e à prensagem dos pernis, assim como à utilização exclusiva de sal marinho – adicionado no início do processo de produção – e ao longo período durante o qual as peças de carne são penduradas para secar.

Os pernis de porco da área de criação de suínos estabelecida, obtidos a partir das raças especificadas no ponto 3, criadas de acordo com o mesmo ponto, apresentam uma cobertura de carne e características gustativas que os tornam naturalmente adequados para a elaboração de presuntos submetidos a um longo período de cura.

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

A qualidade do «Prosciutto di San Daniele» está ligada essencialmente à área geográfica de produção e às suas propriedades ambientais e humanas. O «Prosciutto di San Daniele» obtém as suas características distintivas da gordura de alta qualidade presente na quantidade certa nos «suínos pesados», que são típicos do vale do Pó. Esta cobertura de gordura é garantida pela seleção genética da raça e pelo clima da área geográfica em que os suínos são criados e da qual provêm as matérias-primas utilizadas na sua alimentação.

O microclima particular da área geográfica de produção desempenha um papel no longo período de cura e contribui para o desenvolvimento do sabor e aroma do «Prosciutto di San Daniele». Devido às condições edafoclimáticas locais, a produção centrou-se sempre exclusivamente no município que deu origem à designação do presunto, e a transformação dos pernis de porco, tradicionalmente provenientes da área descrita no ponto 4, é efetuada por uma mão de obra altamente qualificada e especializada.

De importância vital é a experiência dos «mastros prosciuttaios» (responsáveis pela elaboração do presunto), que utilizam as técnicas específicas de elaboração de presuntos transmitidas de geração em geração. Regulam os diferentes parâmetros envolvidos nas fases de elaboração do presunto em função das condições climáticas e das características dos pernis de porco, utilizando locais de secagem com muitas janelas, nos quais expõem o presunto a correntes de ar naturais que contribuem para a cura gradual e prolongada do «Prosciutto di San Daniele» e para o desenvolvimento do seu aroma característico.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.d3f25c8b2fcb5bafac0b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download