C/2026/5438

20.10.2026

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/2026/5438)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Prosciutto di Norcia»

Número de referência UE: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Nome do produto**

«Prosciutto di Norcia»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

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**

As alterações do caderno de especificações da DOP «Prosciutto di Norcia» não constituem alterações ao nível da União, uma vez que não satisfazem as condições estabelecidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143, ou seja:

— não incluem uma mudança da denominação, ou da utilização da denominação,

— não apresentam 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 3.º — Definição da fase de crescimento

Descrição

Alteração n.º 1

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, parágrafo 6, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração define como fase de «crescimento» a fase descrita no caderno de especificações como a fase de alimentação de suínos com peso vivo entre 30 kg e 80 kg, especificando que a fase de crescimento tem lugar após o aleitamento e o desmame.

Justificação: a referência a esta fase de «crescimento» permite clarificar a existência desta etapa importante do método de produção, durante a qual 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, após a amamentação e o desmame.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 3.º — Peso vivo dos suínos em fase de crescimento

Descrição

Alteração n.º 2

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, parágrafo 6, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração consiste no aumento do peso máximo dos suínos no final da fase agora denominada «crescimento» de 80 kg para 85 kg.

Justificação: este aumento está relacionado com a evolução da genética, a alimentação e a aplicação das normas em matéria de bem-estar dos animais (Diretiva 2008/120/CE), que conduziram a uma melhoria generalizada da capacidade de crescimento dos suínos.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 3.º — Alimentação dos suínos em fase de crescimento

Descrição

Alteração n.º 3

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, parágrafos 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração reúne os três quadros do caderno de especificações em que constam os alimentos autorizados na primeira fase (peso de 30 kg a 80 kg) e na segunda fase (peso superior a 80 kg), bem como as especificações adicionais, no «Quadro das matérias-primas autorizadas», que foi introduzido para a fase de crescimento e se destina também a ser utilizado para a fase de 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 da Comissão:

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

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

— a «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 «lino, expeller», 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»,

— o termo «levedura de cerveja e/ou levedura *Candida utilis*» foi substituído 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 termo «"drèches" da indústria de destilação» foi substituído por «"drèches" secos e solúveis da indústria de destilação», especificando que esta definição se refere a «produto obtido durante a produção de álcool por fermentação e destilação de um mosto de grãos de cereais e/ou de outros produtos contendo amido e açúcar»,

— o termo «beterraba, polpa desidratada» foi substituído por ««polpa de beterraba desidratada»,

— o termo «farinha de arenque» foi substituído por «farinha de peixe».

Suprimem-se as matérias-primas seguintes:

— «alfarroba descaroçada»,

— «lisados proteicos»,

— «batata desidratada»,

— «mandioca»,

— «beterraba, polpa húmida prensada e ensilada»,

— «farinha de extração de sésamo»,

— «proteínas animais, sempre que a regulamentação comunitária o permita».

Suprime-se a referência específica a «aveia».

Altera-se a quantidade das matérias-primas seguintes:

— «leitelho», apenas na fase do crescimento (que passa para um máximo de 250 g de matéria seca por cabeça e por 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 %),

— «lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C» (de até 2 % para até 3 %).

Aditam-se 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»,

— «"drèches" 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 por extração de sementes de colza»,

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

Divide-se a entrada relativa à matéria-prima «ervilhas e/ou outras sementes de leguminosas» em duas entradas, «ervilhas» e «outras sementes de leguminosas», e aumentam-se as quantidades («ervilhas» até 25 % e «outras sementes de leguminosas» até 10 %).

Altera-se a «farinha de extração de soja» para «produtos obtidos durante a extração de grãos de soja» e fixa-se a percentagem de utilização nas fases de crescimento e engorda num valor uniforme de 20 %.

Substitui-se a expressão «farinha de extração de girassol» por «produtos obtidos por extração de sementes de girassol», aumentando-se a sua utilização até 10 %.

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 por extração de grãos de soja, de sementes de girassol e de colza.

Altera-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 %.

Adita-se a opção de utilizar aditivos.

Adita-se uma referência específica à possibilidade de administrar a ração alimentar, tanto na forma líquida, utilizando água e/ou soro de leite e/ou leitelho, como na forma seca.

Fixa-se o teor máximo de matéria gorda na matéria seca da ração alimentar em 7 % para ambas as fases.

Suprimem-se os parâmetros químicos, expressos em percentagem da matéria seca da ração, para a fibra bruta, a proteína bruta, a cinza e o amido.

Justificação: a inserção de um «Quadro das matérias-primas autorizadas» unificado para as fases de crescimento e engorda, bem como a supressão dos três quadros anteriores, simplifica a leitura e a aplicação do caderno de especificações, para além de facilitar o controlo.

Alteram-se igualmente 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.

Suprimem-se as matérias-primas «alfarrobas descaroçadas», «lisados proteicos», «batatas desidratadas», «mandioca», «beterraba, polpa húmida prensada e ensilada» e «farinha de extração de sésamo» devido à sua reduzida utilização na alimentação de suínos pesados por razões técnicas ou qualitativas, ou devido à indisponibilidade ou à baixa qualidade nutricional.

Suprimem-se as «proteínas animais», uma vez que estas deixaram de ser utilizadas devido às recentes restrições regulamentares aplicáveis à farinha de carne.

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

Aumenta-se a percentagem de «farinha de glúten de milho e/ou ração de glúten de milho» que é possível utilizar, uma vez que se trata de uma matéria-prima com elevado teor de proteínas, o que é útil para a alimentação (proteína bruta) e facilmente digerível.

Aumenta-se a utilização de «leitelho» (durante a fase de crescimento), «milho», «sorgo», «trigo», «triticale», «polpa de beterraba desidratada», «luzerna (seca a alta temperatura)» e «produtos obtidos por extração de sementes de girassol», uma vez que estas matérias-primas estiveram sempre na base da alimentação tradicional dos suínos pesados. Além disso, graças aos progressos realizados no setor da alimentação animal ao longo da última década, contribuem para melhorar a ingestão de fibras e as funções vitais dos suínos.

Introduz-se a utilização de «lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C» até ao limite de 3 %, tanto na fase de crescimento como na fase de engorda, uma vez que o limite de 7 % de matéria gorda na matéria seca da ração e o limite de 2 % de ácido linoleico garantem que, se a banha for usada durante a fase de engorda, os suínos dos diversos tipos genéticos referidos no artigo 3.º do caderno de especificações terão um nível adequado de cobertura de gordura.

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

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

O aumento da percentagem de «ervilhas» garante um nível adequado de cobertura de gordura dos suínos, além de que as ervilhas, ao contrário de outras leguminosas, apresentam um baixo teor de fatores antinutricionais.

Aditam-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», uma vez que são matérias-primas semelhantes ao «bagaço de sementes de linho por pressão», mantido no caderno de especificações, e constam do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.

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

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 no melhoramento genético 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 eram anteriormente abrangidos por uma única entrada, por exemplo «bagaço de colza extratado», no Regulamento (UE) n.º 575/2011, tendo sido posteriormente divididos em duas entradas — «bagaço de colza extratado» e «alimento de bagaço de colza extratado» — no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. 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 para alimentação animal, além de serem passíveis de alteração em caso de atualizações do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. 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.

No que diz respeito aos «produtos obtidos durante a extração de sementes de soja», a percentagem é fixada num valor uniforme de 20 %, tanto na fase de crescimento como na fase de engorda, a fim de garantir que os suínos tenham uma camada de gordura adequada para a produção do «Prosciutto di Norcia». Atendendo a que o teor de matéria gorda bruta da matéria-prima é uma característica fundamental, fixou-se um teor máximo de matéria gorda bruta igual a 2,5 % da matéria seca, que foi incluído nas notas aditadas a seguir ao quadro. Os produtos eram anteriormente abrangidos por uma única entrada, por exemplo «bagaço de soja extratado», no Regulamento (UE) n.º 575/2011, tendo sido posteriormente divididos em duas entradas — «bagaço de soja extratado» e «alimento de bagaço de soja extratado» — no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017. 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 da Comissão.

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 os suínos tenham um coberto de gordura adequado para a produção do «Prosciutto di Norcia»; por conseguinte, foi incluído nas notas explicativas do quadro um teor máximo de matéria gorda bruta igual a 2,5 % da matéria seca. Os produtos eram anteriormente abrangidos por uma única entrada, por exemplo «bagaço de girassol extratado», no Regulamento (UE) n.º 575/2011, tendo sido posteriormente divididos em duas entradas — «bagaço de girassol extratado» e «alimento de bagaço de girassol extratado» — em 2013, no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017. 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 da Comissão.

A referência às tolerâncias aplicáveis a cada matéria-prima permite a conformidade com a legislação da União Europeia 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 às formas de apresentação da ração alimentar dá ao agricultor a oportunidade de escolher a forma a adotar.

A utilização de aditivos pode facilitar a digestão e a absorção de nutrientes.

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

O limite máximo de gordura de 7 %, tanto na fase de crescimento como para a fase de engorda, combinado com o limite de ácido linoleico, garante um nível ótimo de cobertura de gordura dos suínos utilizados na produção do «Prosciutto di Norcia». 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, também na fase de engorda).

A supressão da fibra bruta, da proteína bruta, das cinzas e do amido dos parâmetros químicos, expressos em percentagem da matéria seca da ração alimentar, é adequada, uma vez que a alteração da lista e da quantidade de matérias-primas, bem como os parâmetros específicos introduzidos, garantem que as rações alimentares são adequadas para os suínos usados na produção do «Prosciutto di Norcia».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 3.º — Alimentação dos suínos em fase de crescimento

Descrição

Alteração n.º 4

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, parágrafos 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração das regras relativas à alimentação dos suínos durante a segunda fase, agora denominada «de engorda», prevê a remissão para o «Quadro das matérias-primas autorizadas» que foi introduzido para a fase de crescimento, incluindo determinadas especificações necessárias para a fase de engorda.

Justificação: 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 3.º — Peso-carcaça dos suínos

Descrição

Alteração n.º 5

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, parágrafo 17, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui o critério de um peso vivo médio por lote de 160 kg +/– 10 % por um peso-carcaça individual de suíno pesado compreendido entre 110,1 kg e 180,0 kg.

Justificação: a supressão do peso vivo e a inclusão do critério do peso-carcaça individual permitem um controlo mais preciso dos requisitos de elegibilidade para cada suíno abatido, uma vez que se trata de um método mais transparente, rigoroso, específico e, de um modo geral, melhor. O aumento do peso dos suínos está associado à tendência atual da suinicultura europeia, resultante da melhoria da genética, do bem-estar e da nutrição dos animais.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 3.º — Supressão da disposição relativa ao certificado para suínos transferidos

Descrição

Alteração n.º 6

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, parágrafo 18, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime a disposição relativa aos certificados dos criadores de gado relativos aos suínos transferidos entre explorações ou entregues em matadouros.

Justificação: a supressão é necessária, uma vez que se trata de uma disposição relacionada com o sistema de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 3.º — Classes comerciais a que pertencem as carcaças de suínos

Descrição

Alteração n.º 7

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, parágrafo 19, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui a expressão «enquadrando-se, em média, em» por «que pertençam a», em relação às classes a que pertencem as carcaças de suínos pesados.

Justificação: a alteração é necessária para indicar mais precisamente as classes a que pertencem as carcaças utilizadas na produção do «Prosciutto di Norcia», em conformidade com a legislação em vigor.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 3.º — Supressão da disposição relativa ao certificado da fase de abate

Descrição

Alteração n.º 8

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, parágrafo 20, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime a disposição relativa à responsabilidade do matadouro e à comprovação da conformidade de cada remessa de matéria-prima.

Justificação: a supressão é necessária, uma vez que se trata de uma disposição relacionada com o sistema de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 3.º — Momento de registo do peso e da classificação das carcaças de suínos

Descrição

Alteração n.º 9

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, parágrafo 20, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz uma disposição segundo a qual os dados relativos ao peso e à classificação das carcaças individuais devem ser registados no momento do abate.

Justificação: a alteração clarifica o momento exato em que o peso e a classificação devem ser registados, a fim de facilitar os controlos associados.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Regras sobre a quantidade de músculo na perna

Descrição

Alteração n.º 10

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, parágrafo 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração aumenta de 6 cm para 9 cm a parte de músculo para lá da cabeça do fémur [*pallino*].

Justificação: a alteração é necessária devido ao aumento do peso das carcaças e, por conseguinte, do tamanho dos pernis frescos utilizados na produção do «Prosciutto di Norcia».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Aposição do selo no início da transformação

Descrição

Alteração n.º 11

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, parágrafo 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz, no caderno de especificações, um selo que deve ser aposto no início da transformação nas pernas consideradas adequadas para a produção de «Prosciutto di Norcia», incluindo a descrição do selo e as informações pormenorizadas sobre os elementos que nele devem figurar.

Justificação: o selo é utilizado para identificar com precisão o início da fase de transformação, bem como para assegurar um controlo eficaz do cumprimento dos requisitos mínimos de cura do «Prosciutto di Norcia».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Modelo gráfico do selo aposto no início da transformação

Descrição

Alteração n.º 12

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, parágrafo 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz, no caderno de especificações, um modelo gráfico do selo que deve ser aposto no início da transformação do «Prosciutto di Norcia» (fig. 1), bem como a indicação das dimensões globais do selo e dos seus elementos individuais.

Justificação: a introdução do modelo gráfico e da especificação das suas dimensões garante que o selo aposto no início da transformação é produzido corretamente para os fins a que se destina.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Dispositivos de identificação utilizados em substituição ou em combinação com o selo aposto no início da transformação

Descrição

Alteração n.º 13

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, parágrafo 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz a possibilidade de utilizar dispositivos de identificação em substituição ou em combinação com o selo aposto no início da transformação.

Justificação: a utilização de dispositivos de identificação em substituição ou em combinação com o selo aposto pelo produtor no início da transformação permite a utilização de outras ferramentas de rastreabilidade e localização para o «Prosciutto di Norcia», em consonância com a evolução tecnológica.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Quantidade de pimenta utilizada durante a fase de salga dos pernis

Descrição

Alteração n.º 14

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

Descrição: a alteração substitui a utilização de «pequenas quantidades» de pimenta durante a fase de salga pela sua utilização numa quantidade percentual entre 0,5 % e 2 % em relação à quantidade total de sal utilizada em cada pernil durante a salga.

Justificação: a alteração permite especificar as quantidades precisas de pimenta a utilizar durante a fase de salga, tornando o caderno de especificações mais claro, o que é útil para os produtores e para o sistema de controlo, a fim de assegurar a obtenção das características organoléticas descritas no artigo 6.º.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Condições de utilização da pimenta durante a fase de salga dos pernis

Descrição

Alteração n.º 15

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

Descrição: a alteração suprime a condição segundo a qual a pimenta podia ser utilizada na fase de salga apenas nos casos em que não fosse utilizada no revestimento [*stuccatura*], passando a prescrever a sua utilização em todos os casos.

Justificação: a alteração justifica-se pela pertinência de fazer com que as características organoléticas do «Prosciutto di Norcia» referidas no artigo 6.º do caderno de especificações se destaquem ainda mais quando o produto é consumido, o que está em consonância com as exigências do mercado, que considera importante o aroma ligeiramente condimentado típico do «Prosciutto di Norcia».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Uso do alho durante a fase de salga dos pernis

Descrição

Alteração n.º 16

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

Descrição: a alteração introduz a opção de utilização de alho durante a fase de salga dos pernis a utilizar na produção de «Prosciutto di Norcia», desde que a quantidade não exceda 2 % da quantidade total de sal utilizada em cada pernil durante a salga.

Justificação: a alteração é adequada, dado que a opção de utilizar alho pode contribuir para a obtenção do aroma ligeiramente condimentado que é típico do «Prosciutto di Norcia».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Duração da segunda fase de salga dos pernis

Descrição

Alteração n.º 17

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, parágrafo 6, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração aumenta a duração da segunda fase de salga de 9 a 18 dias para 7 a 22 dias.

Justificação: a alteração permite otimizar a segunda fase de salga com base numa avaliação cuidadosa do produto, tendo em conta fatores como a tendência para reduzir o teor de sal, em conformidade com as recomendações nutricionais da Organização Mundial da Saúde, e o aumento do peso das carcaças e, por conseguinte, dos pernis frescos utilizados na produção do «Prosciutto di Norcia», com vista à obtenção das características organoléticas referidas no artigo 6.º do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Duração da fase de repouso dos pernis

Descrição

Alteração n.º 18

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, parágrafo 7, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração reduz a duração mínima da fase de repouso de dois meses e meio para dois meses.

Justificação: a alteração é necessária para permitir que os produtores adaptem a duração da fase de repouso dos pernis em função do seu tamanho e das suas características, e possam assim avaliar melhor o grau ótimo de secagem da carne em relação ao peso dos pernis adequados para a produção do «Prosciutto di Norcia».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º — Momento de aposição da marca de conformidade

Descrição

Alteração n.º 19

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, parágrafo 4, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração especifica que, no final da fase de cura, é aposta ao «Prosciutto di Norcia» que cumpra os requisitos estabelecidos no caderno de especificações a marca de conformidade descrita no artigo 8.º.

Justificação: a alteração visa clarificar o momento em que a marca de conformidade é aplicada aos presuntos conformes com o caderno de especificações da IGP, garantindo-se assim a segurança de interpretação e a rastreabilidade do produto, nomeadamente para efeitos do sistema de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º — Dispositivos de identificação utilizados em substituição ou em combinação com a marca de conformidade

Descrição

Alteração n.º 20

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, parágrafo 4, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração adita a possibilidade de utilização de dispositivos de identificação em substituição ou em combinação com a marca de conformidade.

Justificação: a utilização de dispositivos de identificação em substituição ou em combinação com a marca de conformidade aposta pelo produtor permite dispor de outras ferramentas de controlo e localização para o «Prosciutto di Norcia», em consonância com a evolução tecnológica.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 6.º — Momento de verificação das características físicas e organoléticas

Descrição

Alteração n.º 21

A alteração diz respeito ao artigo 6.º, parágrafo 1, do caderno de especificações e aos pontos 4.5 e 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração especifica que as características físicas e organoléticas do «Prosciutto di Norcia» para determinar a aptidão do produto para ser colocado no mercado são referentes ao momento da aposição da marca de conformidade e/ou da aplicação do dispositivo de identificação utilizado em substituição ou em combinação com esta.

Justificação: a alteração é necessária para especificar o momento em que deverão estar presentes as características físicas e organoléticas do «Prosciutto di Norcia» para que este possa ser colocado no mercado como IGP. Clarifica-se assim a relação entre a verificação da conformidade e a aposição da marca e/ou a aplicação do dispositivo de identificação utilizado em substituição ou em combinação com esta, o que é útil para os operadores e para o sistema de controlo.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 7.º — Alteração do título do artigo 7.º

Descrição

Alteração n.º 22

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

Descrição: a alteração muda o título do artigo 7.º do caderno de especificações de «Controlos» para «Prova de origem».

Justificação: a alteração é necessária tendo em conta a supressão da disposição do artigo 7.º, parágrafo 1, relativa ao organismo de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 7.º — Supressão da disposição relativa ao organismo de controlo

Descrição

Alteração n.º 23

A alteração diz respeito ao artigo 7.º, parágrafo 1, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime a disposição relativa ao organismo de controlo.

Justificação: a supressão é necessária para alinhar o caderno de especificações com a legislação da União Europeia em vigor, dado que, nos termos do artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143, a inclusão de referências ao organismo de controlo não é obrigatória.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 7.º — Alteração terminológica relativa aos produtores

Descrição

Alteração n.º 24

A alteração diz respeito ao artigo 7.º, parágrafo 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: na versão italiana, a alteração substitui o termo «produttori» pelo termo «elaboratori».

Justificação: a alteração é necessária para especificar com precisão as entidades que realizam a transformação do «Prosciutto di Norcia», questão que é regulada pelo artigo 4.º do caderno de especificações, com o título «*Metodo di elaborazione*» [método de produção].

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 7.º — Entidades que operam na cadeia de produção

Descrição

Alteração n.º 25

A alteração diz respeito ao artigo 7.º, parágrafo 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração acrescenta os acondicionadores e os cortadores às entidades que fazem parte da cadeia de produção do «Prosciutto di Norcia».

Justificação: a alteração é necessária porque as várias formas sob as quais o «Prosciutto di Norcia» pode ser comercializado, referidas no artigo 8.º do caderno de especificações, exigem que os acondicionadores e os cortadores sejam incluídos nas listas de entidades que operam na cadeia de produção da IGP, para efeitos de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 7.º — Disposição relativa à prova de origem

Descrição

Alteração n.º 26

A alteração diz respeito ao artigo 7.º, parágrafo 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz uma referência à rastreabilidade do produto (ao longo de toda a cadeia), garantida pelo controlo das entradas e saídas nas diversas fases do processo de produção.

Justificação: a alteração é necessária para alinhar a disposição relativa à prova de origem com o artigo 20.º do Regulamento de Execução (UE) 2025/26.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Alteração do título do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 27

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

Descrição: a alteração adita o termo «rotulagem» ao título do artigo 8.º.

Justificação: a alteração é adequada, uma vez que o artigo 8.º inclui igualmente as regras de rotulagem do «Prosciutto di Norcia» é rotulado.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Identificação do «Prosciutto di Norcia»

Descrição

Alteração n.º 28

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 1, do caderno de especificações e aos pontos 4.5 e 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração especifica que o «Prosciutto di Norcia» é colocado no mercado com a marca de conformidade e/ /ou com o dispositivo de identificação utilizado em substituição ou em combinação com esta, suprimindo-se assim a expressão «marca especial».

Justificação: a alteração é necessária para que o caderno de especificações clarifique e reforce a identificação do «Prosciutto di Norcia», substituindo-se a referência genérica à marca por uma referência explícita à marca de conformidade e/ou ao dispositivo de identificação utilizado em substituição ou em combinação com esta. Tal garante uma maior clareza que é benéfica para os operadores, os consumidores e o sistema de controlo, estando também em consonância com a evolução tecnológica [ver alterações n.ºs 19 e 20].

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Modelo gráfico da marca de conformidade

Descrição

Alteração n.º 29

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração introduz um modelo gráfico a aplicar à marca de conformidade.

Justificação: a introdução do modelo gráfico da marca de conformidade, em consonância com o já utilizado pelos produtores, é necessária para garantir que o «Prosciutto di Norcia» seja imediatamente reconhecível e distintivo.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Características do modelo gráfico da marca de conformidade

Descrição

Alteração n.º 30

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 1, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz um modelo gráfico a aplicar à marca de conformidade, indicando as suas dimensões globais e as dos seus elementos individuais.

Justificação: a alteração permite reproduzir a marca de conformidade de forma correta e uniforme, contribuindo assim para garantir a autenticidade do «Prosciutto di Norcia», bem como o seu caráter distintivo e reconhecível.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Descrição da marca de conformidade

Descrição

Alteração n.º 31

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz uma descrição detalhada da marca de conformidade.

Justificação: a alteração é necessária para permitir a reprodução correta, uniforme e precisa da marca de conformidade, o que é benéfico para os operadores, os consumidores e o sistema de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Procedimento de aposição da marca de conformidade

Descrição

Alteração n.º 32

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.5 do documento único.

Descrição: a alteração especifica a parte do pernil na qual deve ser aposta a marca de conformidade, desde que sejam cumpridos os requisitos estabelecidos no artigo 6.º, e permite igualmente que a marca seja reproduzida noutras partes do courato, para além da superfície exterior plana.

Justificação: a alteração é necessária para garantir que o «Prosciutto di Norcia» é distintivo para os consumidores e para facilitar o trabalho dos operadores e do organismo de controlo. A possibilidade de repetir a aplicação da marca em outras partes do courato, para além da superfície exterior plana, visa garantir que a marca de conformidade está sempre presente, incluindo quando o produto está a ser preparado como presunto inteiro desossado ou em porções.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Especificações aplicáveis aos dispositivos de identificação do «Prosciutto di Norcia»

Descrição

Alteração n.º 33

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 3, do caderno de especificações e ao ponto 4.5 do documento único.

Descrição: a alteração esclarece que a disposição se refere à marca de conformidade e acrescenta que o dispositivo de identificação utilizado em substituição ou em combinação com a marca de conformidade tem de estar presente quando o produto está a ser preparado como presunto inteiro desossado ou em porções.

Justificação: a alteração é necessária para assegurar que o Prosciutto di Norcia é rastreável (e retrospetivamente rastreável) também nos casos em que os dispositivos são utilizados em substituição ou em combinação com a marca de conformidade, em consonância com a evolução tecnológica.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Rotulagem do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado

Descrição

Alteração n.º 34

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 3, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz disposições sobre a rotulagem de embalagens de «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado com o logótipo apresentado na figura 4, que contém a denominação «Prosciutto di Norcia IGP».

Justificação: a alteração é necessária para permitir a reprodução correta, uniforme e precisa do logótipo em embalagens de «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado, o que é benéfico para os operadores, os consumidores e o sistema de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Modelo gráfico do logótipo do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado

Descrição

Alteração n.º 35

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 3, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração introduz um modelo gráfico do logótipo «Prosciutto di Norcia» a utilizar quando este é comercializado pré-fatiado.

Justificação: a introdução do modelo gráfico, em consonância com o já utilizado pelos produtores, é necessária para garantir que o produto protegido seja imediatamente reconhecível e distintivo, também quando comercializado pré-fatiado.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Especificações aplicáveis ao logótipo do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado

Descrição

Alteração n.º 36

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 3, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração especifica a altura (22 mm) e a largura (30 mm) mínimas do logótipo nos rótulos do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado e estabelece que, se o logótipo for reproduzido em dimensões superiores às dimensões mínimas estabelecidas no caderno de especificações, a relação entre a altura e a largura não pode ser alterada.

Justificação: a alteração permite a utilização uniforme do logótipo do «Prosciutto di Norcia», assegurando a sua legibilidade e reconhecimento, protegendo a imagem do produto. A fixação de dimensões mínimas e a exigência de que a altura e a largura se mantenham proporcionais entre si impedem reproduções inadequadas, contribuindo para assegurar o caráter distintivo da IGP.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Dimensões do logótipo do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado

Descrição

Alteração n.º 37

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 3, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração apresenta o modelo gráfico do logótipo do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado, incluindo a altura e largura mínimas do logótipo e a altura das palavras que nele figuram (figura 5).

Justificação: a alteração permite reproduzir corretamente o logótipo nos rótulos dos produtos pré-fatiados, contribuindo para assegurar o caráter distintivo e o reconhecimento do «Prosciutto di Norcia».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Regras sobre o caráter distintivo do logótipo do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado

Descrição

Alteração n.º 38

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 3, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz regras sobre o espaço mínimo a deixar vazio à volta do logótipo nos rótulos do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado.

Justificação: a alteração garante que o logótipo nos rótulos dos produtos pré-fatiados é adequadamente visível e reconhecível, evitando a interferência de imagens ou texto e contribuindo para assegurar o caráter distintivo e a uniformidade visual do «Prosciutto di Norcia».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Área de proteção do logótipo nos rótulos do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado

Descrição

Alteração n.º 39

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 3, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração apresenta o logótipo do Prosciutto di Norcia com especificações gráficas sobre a área de proteção que os cortadores devem deixar livre à volta do logótipo, nos rótulos do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado (figura 6).

Justificação: a alteração permite reproduzir o logótipo nos rótulos dos produtos pré-fatiados de uma forma que assegura o caráter distintivo e o reconhecimento do «Prosciutto di Norcia».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Cores do logótipo do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado

Descrição

Alteração n.º 40

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 3, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz regras sobre as cores do logótipo nos rótulos do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado.

Justificação: a alteração é necessária para assegurar que o logótipo do «Prosciutto di Norcia» pré-fatiado possa ser reproduzido de forma uniforme, contribuindo para assegurar o caráter distintivo e o reconhecimento do produto.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Símbolo IGP da União Europeia

Descrição

Alteração n.º 41

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 4, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração introduz uma disposição relativa à utilização do símbolo IGP da União Europeia juntamente com a denominação «Prosciutto di Norcia».

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

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Modelo gráfico do logótipo do «Prosciutto di Norcia»

Descrição

Alteração n.º 42

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 5, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração introduz um modelo gráfico a aplicar ao logótipo do «Prosciutto di Norcia» [ver alteração n.º 35].

Justificação: a introdução do modelo gráfico, em consonância com o já utilizado pelos produtores, é necessária para garantir que o «Prosciutto di Norcia» seja imediatamente reconhecível e distintivo.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 9.º — Introdução da disposição relativa à «Relação com o ambiente»

Descrição

Alteração n.º 43

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

Descrição: a alteração introduz no caderno de especificações um novo artigo 9.º intitulado «Relação com o ambiente» que descreve a relação do «Prosciutto di Norcia» com o ambiente, em consonância com as informações já constantes do ponto 4 do documento único publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* 2016/C 153/11, de 29 de abril de 2016.

Justificação: a alteração é necessária para alinhar o caderno de especificações com as regras da União Europeia em vigor, estabelecidas pelo artigo 49.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Prosciutto di Norcia»

Número de referência UE: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Nome(s)**

«Prosciutto di Norcia»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

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 «Prosciutto di Norcia» IGP é um presunto curado que, no momento da aposição da marca de conformidade e/ou da utilização dos dispositivos de identificação utilizados em substituição ou em combinação com a marca, tem uma forma característica de pera e um peso não inferior a 8,5 kg e cujo corte apresenta um aspeto compacto e uma cor que varia entre o rosa e o vermelho. Distingue-o um aroma típico ligeiramente condimentado e um paladar saboroso e não salgado.

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)*

—

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

As fases de produção e cura do «Prosciutto di Norcia» devem ter lugar no território de produção delimitado no ponto 5.

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

O «Prosciutto di Norcia» pode ser comercializado desossado, em porções de forma e peso variáveis, ou fatiado. Estes tipos de produto devem ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos e devidamente seladas e rotuladas. Na preparação do presunto inteiro desossado ou em porções, a marca de conformidade deve ser sempre visível e/ou o dispositivo de identificação utilizado em substituição ou em combinação com esta deve estar sempre presente.

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

O «Prosciutto di Norcia» é colocado no mercado com a marca de conformidade e/ou com o dispositivo de identificação utilizado em substituição ou em combinação com esta. A marca, aposta a fogo, é constituída por um logótipo com a denominação «Prosciutto di Norcia IGP», como o que a seguir se ilustra:



A denominação da indicação geográfica protegida «Prosciutto di Norcia» deve figurar no rótulo em carateres claros e indeléveis, perfeitamente distintos de qualquer outra inscrição, e ser imediatamente seguida da menção «Indicazione geografica protetta» [Indicação geográfica protegida] e/ou da sigla «IGP», a qual deve ser traduzida na língua do país em que o produto é comercializado. O rótulo deve ainda conter o símbolo IGP da União, em conformidade com a legislação da União Europeia em vigor. Estas indicações são associadas ao logótipo da denominação, como a seguir se ilustra:



É proibido acrescentar qualquer outra menção não expressamente prevista.

No entanto, são autorizadas indicações que façam referência a nomes, firmas ou marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório e não sejam suscetíveis de induzir em erro o consumidor, bem como a eventuais nomes de explorações suinícolas de onde provenha o produto.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção do «Prosciutto di Norcia» inclui o território dos municípios de Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto e Poggiodomo, situados mais de 500 m acima do nível do mar.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação causal com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☐ Qualidade determinada

☐ Outras características

Resumo da relação

A área geográfica definida no ponto 5 caracteriza-se por dorsais montanhosas elevadas, que impedem o afluxo de ar húmido marítimo, e pela presença de formações calcárias que favorecem a dispersão das águas pluviais. Estas características, juntamente com os conhecimentos e a experiência adquiridos pelos habitantes ao longo do tempo no domínio da pecuária e da transformação de cortes de suínos, permitiram que se instaurasse naquela área geográfica um ambiente natural e humano ótimo para a produção de presunto de qualidade.

O «Prosciutto di Norcia» apresenta ao corte um aspeto compacto e uma cor que varia entre o rosa e o vermelho. Distingue-o um aroma típico ligeiramente condimentado e um paladar saboroso e não salgado.

As qualidades do «Prosciutto di Norcia» estão estreitamente ligadas às condições ambientais, para além dos fatores humanos envolvidos na sua produção. O ambiente natural da área é particularmente propício ao processo de maturação e cura, dadas as características climáticas e dos solos acima descritas. Para além disso, a arte da conservação das carnes de suíno na zona do Nursino já era famosa no tempo dos romanos. Efetivamente, devido à pobreza da agricultura de montanha e à inatividade imposta pela estação fria, os habitantes da região especializaram-se nas atividades ligadas à pecuária. Esta última foi desenvolvida no período da República e do Império Romano, assim como sob o domínio da Igreja, que agiu no sentido de valorizar as zonas rurais do Lácio. Os habitantes locais tornaram-se especialistas na anatomia, no abate e na transformação de suínos, bem como na conservação dos cortes destes animais, perpetuando um saber-fazer típico que ainda hoje se mantém. Tais cortes eram vendidos, salgados e curados em toda a área geográfica.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fd%252FD.044575aab966a5e5d634/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download