C/2025/2973

5.6.2025

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/2025/2973)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Salame Felino»

EU PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025

1. **Nome do produto**

«Salame Felino»

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. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Itália

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

MASAF (Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações do caderno de especificações da IGP:

— 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 anulação da relação com a área geográfica referida no documento único, ou

— não implicam novas restrições à comercialização do produto.

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

1. *Alteração do artigo 4.º*

Alteração 1

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

[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).

Descrição: A alteração acrescenta os fatiadores às categorias de operadores de IGP sujeitos ao sistema de controlo.

Motivo: A alteração é necessária porque o produto fatiado é uma das formas segundo as quais o «Salame Felino» pode ser comercializado, de acordo com o caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

2. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 2

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: A alteração substitui a referência ao Regulamento (CE) n.º 1234/2007 por uma referência ao Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

Motivo: A alteração atualiza as referências à legislação da União Europeia em vigor em matéria de classificação das carcaças de suínos.

A alteração afeta o documento único.

3. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 3

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: A alteração substitui o critério do peso vivo médio por lote de 160 kg ±10 % por um peso-carcaça individual compreendido entre 110,1 kg e 190 kg, especificando que este deve ser determinado no momento do abate.

Motivo: A eliminação 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, preciso, incisivo e geralmente melhor. O aumento do peso dos suínos está associado à tendência atual da suinicultura europeia resultante da melhoria da genética, do bem-estar animal e da nutrição.

A alteração afeta o documento único.

4. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 4

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações. Esta alteração 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 não afeta o documento único.

5. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 5

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

Descrição: A alteração suprime a expressão «referido no artigo 7.º».

Motivo: A alteração é necessária porque o artigo 7.º do novo caderno de especificações contém uma disposição diferente.

A alteração não afeta o documento único.

6. *Alteração do artigo 7.º*

Alteração 6

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

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

Motivo: Trata-se de uma atualização necessária para alinhar o caderno de especificações com a legislação da União Europeia em vigor.

A alteração não afeta o documento único.

7. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração 7

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

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

Motivo: A alteração é necessária tendo em conta a nova estrutura do artigo do caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Salame Felino»

N.º UE: PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025

DOP ( ) IGP (X)

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

«Salame Felino»

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 à denominação indicada no ponto 1*

O «Salame Felino» IGP introduzido no consumo apresenta forma cilíndrica, com uma extremidade mais grossa do que a outra e superfície exterior de cor branco acinzentada, ligeiramente farinhenta, devido ao desenvolvimento superficial de uma pequena quantidade de bolores autóctones.

Características do «Salame Felino» IGP:

— peso: entre 200 g e 4,5 kg,

— dimensões: forma cilíndrica irregular de comprimento compreendido entre 15 e 130 cm,

— características organoléticas: a secção apresenta consistência compacta não elástica, homogénea e magra, de cor rúbida, desprovida de manchas, de sabor suave e delicado,

— características químicas e físico-químicas:

Proteínas (total)	mínimo 23 %
Relação colagénio/proteínas	máx. 0,10
Relação água/proteínas	máx. 2,00
Relação gordura/proteínas	máx. 1,50
pH	> 5,3
Lactobacilos (total)	> 100 000

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

Não existem disposições no caderno de especificações nem no documento único publicado no JO C 19 de 20.1.2011.

O «Salame Felino» IGP obtém-se a partir de carne de porco, segundo as modalidades seguintes:

— admitem-se animais (de raça pura ou derivadas) das raças tradicionais de base Large White e Landrace, bem como os tipos melhorados que constam do livro genealógico italiano,

— admitem-se igualmente os animais derivados da raça Duroc e os tipos melhorados que constam do livro genealógico italiano,

— admitem-se ainda animais de outras raças, mestiças e híbridas, desde que as carcaças pertençam às classes U, R e O da grelha comunitária de classificação de carcaças de suínos constante do anexo IV do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e sucessivas alterações,

— de acordo com as práticas tradicionais, excluem-se obrigatoriamente os suínos portadores de carateres antitéticos, nomeadamente a síndrome de stress dos suínos, que já podem ser medidos objetivamente nos animais *post mortem* e nos produtos curados,

— excluem-se, em qualquer circunstância, os animais de raça pura Landrace belga, Hampshire, Piétrain, Duroc e Spotted Poland,

— os tipos genéticos utilizados devem ser capazes de obter peso elevado e uma boa eficiência e, em qualquer circunstância, um peso-carcaça individual compreendido entre 110,1 kg e 190 kg,

— idade mínima de abate: nove meses,

— é proibida a utilização de varrascos ou fêmeas,

— os animais devem ser abatidos em perfeito estado de saúde e devidamente sangrados,

— os cortes utilizados para o fabrico do «Salame Felino» IGP são constituídos por porções musculares e adiposas selecionadas, como, por exemplo, a *testa di pancetta* (entremeada) e/ou *trito di banco*/*sottospalla* (carne sem nervos, com muito pouca gordura). A carne utilizada não pode ter sido submetida a congelação.

Os pedaços de músculo e gordura são cuidadosamente limpos por eliminação do tecido conjuntivo de grandes dimensões e do tecido adiposo mole.

A carne (pedaços musculares e adiposos) utilizada para o «Salame Felino» IGP tem de repousar em câmara frigorífica a temperatura não inferior a –1 °C, disposta de forma a permitir a secagem das partes musculares.

A trituração da mistura deve ser efetuada com triturador de carne (munido de grelha perfurada: orifícios de 6 a 8 mm de diâmetro).

A carne é amassada com sal numa proporção compreendida entre 2 % e 2,8 %, pimenta inteira e/ou esmagada, numa proporção de 0,03 % a 0,06 %, e alho esmagado.

Ingredientes facultativos:

— vinho branco seco, numa proporção de 400 cl (máximo) por 100 kg de carne, para acentuação do aroma e perfume,

— açúcar e/ou dextrose e/ou frutose: 0 %–0,3 %,

— fermentos bacterianos: o recurso a este tipo de fermentos tem de observar as boas práticas, tendo em consideração as características específicas dos fermentos do «Salame Felino». Estes destinam-se a acentuar o sabor e o aroma do produto, por ação lipolítica e proteolítica com estabilização da cor e controlo da acidificação,

— nitrato de sódio e/ou de potássio: 300 mg/kg (máximo); nitrato de sódio e/ou de potássio: 150 mg/kg (máximo); ácido ascórbico e respetivo sal sódico: 1 g/kg (máximo).

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

Etapas específicas de produção:

— trituração da carne, com trituradora,

— mistura da carne picada com sal, pimenta e alho; é autorizada a utilização de vinho, açúcares, fermentos, nitrato de sódio ou de potássio, nitrito de sódio ou de potássio, ácido ascórbico e respetivo sal sódico,

— ensacamento em intestino natural de suíno,

— atadura com fio (sem rede),

— secagem e cura.

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

As operações de corte e acondicionamento do «Salame Felino» só podem ocorrer sob o controlo do organismo homologado, nos termos do plano de controlo.

Efetivamente, pela fragilidade do produto e devido à natureza potencialmente agressiva das etapas de corte e acondicionamento, é imperioso que o tempo de contacto da secção com o ar seja tão breve quanto possível, para evitar fenómenos de alteração da cor.

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

O «Salame Felino» IGP só pode ser introduzido no consumo apresentando-se inteiro e devidamente munido de rótulo ou, eventualmente, de selo, e em pedaços ou fatiado, embalado em vácuo ou em atmosfera protegida.

A denominação «Salame Felino», acompanhada da menção «Indicazione Geografica Protetta» [Indicação geográfica protegida] ou do acrónimo «IGP» (traduzido na língua do país em que seja comercializado) é obrigatória no rótulo, em carateres claros e indeléveis nitidamente distintos de qualquer outra indicação, e acompanhada do logótipo da União e da marca da empresa.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do «Salame Felino» IGP corresponde ao território administrativo da província de Parma.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A área de produção do «Salame Felino» IGP, que corresponde à província de Parma, caracteriza-se pela presença simultânea de regiões onduladas e de planície e pela presença de lagos e minas de sal.

A área geográfica foi delimitada com base numa reconstrução histórica aprofundada das práticas de fabrico que estão na origem deste produto típico e se encontram associadas às tradições milenares de abate e cura da carne de porco. Estas tradições muito devem à existência, desde a antiguidade, de minas de sal e às condições climáticas peculiares proporcionadas pela presença de níveis de humidade específicos, exposição a correntes de ar marítimo e concentração de vastas extensões arborizadas.

Nas colinas de Parma, cruzam-se desde sempre as técnicas utilizadas na planície e o sal de Salsomaggiore.

Por «técnicas da planície», deve entender-se as práticas de transformação e cura da carne de porco desenvolvidas na época etrusca e romana, pela conjugação com a presença da suinicultura destinada, nomeadamente, a fornecer alimentos às legiões romanas que, nas colinas e faldas, tiravam partido da fácil utilização do sal das minas de Salsomaggiore, comuna das colinas em que se concentravam tradicionalmente as atividades de transformação do sal. Esta matéria preciosa era transformada nas zonas mais afastadas das vias de comunicação e, logo, mais resguardada de roubos.

Efetivamente, foi graças à presença das minas de sal que, a partir do século XIV, a salga e tratamento da carne de porco deram origem ao fabrico de produtos reconhecidos, quer a nível nacional quer internacional.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Salame Felino» IGP distingue-se dos restantes produtos da mesma categoria comercial pela sua consistência compacta e não elástica, homogeneidade e ausência de gordura, bem como pela cor rúbida. Possui sabor suave e delicado.

Trata-se de um enchido que, contrariamente à grande maioria do enchido comercializado, é ensacado exclusivamente em tripa natural (nunca artificial). O «Salame Felino» é isento de lactose e farinha láctea e apresenta pH pouco elevado, o que acentua as qualidades organoléticas do produto.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP), ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A reputação do «Salame Felino» IGP é ilustrada pela abundante bibliografia que inclui referências ao produto e pelas citações que o invocam.

As primeiras referências ao produto encontram-se já em alguns autores latinos do século I AD. (Apicius, *De re coquinaria*). O «Salame Felino» era já bem conhecido nas cortes que se sucederam na capital: dos Farnese aos Bourbon, passando pela Duquesa Maria-Luísa.

A representação mais antiga do produto parece ser a que figura na decoração interior do Batistério de Parma (1196-1307). Aí, na placa dedicada ao signo do Aquário, podem ver-se, na lareira, encavalitados sobre a suspensão de um tacho, dois exemplares de enchido cujas dimensões e forma (as mesmas de hoje) permitem identificá-los como «Salame Felino» IGP.

Em 1766, um recenseamento suíno indica que o marquesado de Felino era o mais animado da região para feiras de suínos. Na mesma época, encontram-se listas sobre o território de Felino, nas quais se fixa o preço do enchido gordo e magro. A partir de 1800, as crónicas de costumes e as crónicas culinárias assinalam a presença de um modo especial de transformação da carne de suíno em enchido, no território da localidade de Felino.

Em 1905, o dicionário italiano regista a expressão «Salame Felino» e, em 1912, a produção de enchido de Felino é mencionada no relatório sobre a evolução económica do ano, do ministro da agricultura.

A partir de 1927, as instituições públicas locais competentes atribuem ao enchido produzido na província de Parma a denominação «Salame Felino», que, obviamente, tinha de deter fama e reputação especiais, que lhe conferiam direito ao reconhecimento, se a implantação comercial da denominação constituísse, na avaliação do Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale, motivo de promoção da prosperidade da província. O enraizamento do fabrico de «Salame Felino» no território da província de Parma pode constatar-se ainda hoje, nos trabalhos de investigação e estudos pormenorizados sobre a cultura gastronómica da região de Parma. Efetivamente, muitos são os artigos que associam o «Salame Felino» à gastronomia da província e que o referem como um dos enchidos mais apreciados de Parma, cuja qualidade está inevitavelmente ligada à tradição secular desenvolvida e preservada unicamente no vale desta província. São ainda de referir as inúmeras manifestações e eventos que as autoridades locais e as instituições da província de Parma continuam a organizar, quer na Itália quer no estrangeiro, para promoção do «Salame Felino», com a apresentação de pavilhões de prova e de informação sobre as características e a produção histórica do «Salame Felino» nesta província.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fe%252F5%252FD.3526679936c72412af8b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download