C/2025/3944

16.7.2025

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/2025/3944)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Ciauscolo»

N.º UE: PGI-IT-0557-AM01 — 29.4.2025

1. **Nome do produto**

«Ciauscolo»

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**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143

As alterações do caderno de especificações da IGP:

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

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

— não implicam novas restrições à comercialização do produto.

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

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

1. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 1

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único.

Descrição: a alteração pretende substituir o termo «presunto» pelo termo «perna».

Motivo: a substituição é necessária porque o termo «presunto» não é tecnicamente correto, uma vez que se refere a um produto acabado e curado, ao passo que, quando utilizado para a matéria-prima, o termo «perna» se refere a uma parte da anatomia do suíno.

A alteração afeta o documento único.

2. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 2

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, n.º 2, do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único.

Descrição: a alteração pretende aumentar o teor máximo de matéria gorda de «42 %» para «46 %».

Motivo: o aumento do teor de «matéria gorda» do produto acabado em quatro pontos percentuais reforça a característica distintiva do produto, nomeadamente a sua consistência mole, que é diretamente proporcional ao teor de matéria gorda.

A alteração aumenta a facilidade de barrar e o período de conservação do produto, tal como especificado na rubrica relativa à relação com o ambiente.

A alteração afeta o documento único.

3. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 3

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, n.º 2, do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único.

Descrição: a alteração pretende aumentar a relação teor máximo de matéria gorda/proteínas de «2,80» para «3,07».

Motivo: a alteração decorre do pedido de aumento do teor máximo de matéria gorda de «42 %» para «46 %» (ver alteração 2).

A alteração afeta o documento único.

4. *Alteração do artigo 3.º*

Alteração 4

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Descrição: a alteração pretende suprimir os municípios de Acquacanina, Fiordimonte e Pievebovigliana da lista de municípios da província de Macerata e aditar o município de Valfornace.

Motivo: a alteração é necessária na sequência das seguintes alterações:

— incorporação do município de Acquacanina no município de Fiastra, nos termos da Lei Regional n.º 25, de 24 de outubro de 2016, publicada no Boletim Oficial da Região das Marcas, n.º 120, de 3 de novembro de 2016;

— fusão dos municípios de Fiordimonte e Pievebovigliana para formar o novo município de Valfornace, nos termos da Lei Regional n.º 69, de 22 de dezembro de 2016, publicada no Boletim Oficial da Região das Marcas, n.º 141, de 29 de dezembro de 2016.

Não se altera a área de produção.

A alteração afeta o documento único.

5. *Alteração do artigo 3.º*

Alteração 5

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Descrição: a alteração pretende inserir a província de Fermo, estabelecida pela Lei n.º 147/2004, na lista de províncias e respetivos municípios que constituem a área de produção, sendo agora incluídos na província de Fermo vários municípios da área de produção anteriormente pertencentes à província de Ascoli Piceno. Não se altera a área de produção.

Motivo: vários municípios que integravam a província de Ascoli Piceno fazem agora parte da província de Fermo, estabelecida pela Lei n.º 147, de 11 de junho de 2004, publicada no Jornal Oficial da República Italiana, n.º 138, de 15 de junho de 2004, e plenamente operacional desde as suas primeiras eleições provinciais (em 6 e 7 de junho de 2009).

A alteração afeta o documento único.

6. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 6

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 pretende suprimir a rubrica «matérias-primas» e substituí-la por uma nova lista de matérias-primas provenientes das raças e tipos genéticos autorizados.

Motivo: a alteração dos requisitos genéticos baseia-se numa descrição mais pormenorizada das raças e tipos genéticos de suínos autorizados. Clarifica-se ainda mais a origem das matérias-primas em relação ao tipo genético dos animais reprodutores, tanto machos como fêmeas, indicando com precisão todas as combinações possíveis de cruzamento e estabelecendo restrições mais estritas em comparação com o caderno de especificações em vigor. A alteração prevê uma avaliação da raça e do tipo genético de ambos os animais reprodutores para verificar a sua compatibilidade com a seleção das três raças de referência constantes do livro genealógico italiano. Uma vez que as progenitoras também dão um importante contributo genético, a fêmea deve agora ser também avaliada para garantir a manutenção das características tradicionais. Introduz-se a referência à lista de tipos genéticos aprovados, a fim de melhorar o controlo dos suínos. Esta lista será publicada e atualizada pelo Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas.

A alteração afeta o documento único.

7. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 7

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.ºs 3 a 12, do caderno de especificações e ao ponto 3.4 do documento único.

Descrição: a alteração pretende suprimir a rubrica relativa aos alimentos dos animais criados para produzir a matéria-prima.

Motivo: os alimentos para animais utilizados não contribuem para a definição das características da matéria-prima, nomeadamente no que respeita às partes utilizadas na produção do «Ciauscolo» (IGP).

A alteração afeta o documento único.

8. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 8

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.ºs 12 e 13, do caderno de especificações e ao ponto 3.4 do documento único.

Descrição: a alteração pretende suprimir a regra específica relativa ao complemento da ração alimentar com minerais e vitaminas, bem como as regras adicionais relativas à alimentação e aos métodos de criação de animais utilizados nos animais criados para produzir a matéria-prima.

Motivo: os alimentos utilizados e os métodos de criação não contribuem para a definição das características da matéria-prima, nomeadamente no que respeita às partes utilizadas na produção do «Ciauscolo» (IGP).

A alteração afeta o documento único.

9. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 9

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 15, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração pretende suprimir a idade máxima de 15 meses para os suínos considerados aptos para abate.

Motivo: as partes utilizadas na produção do salame «Ciauscolo» (IGP) não são afetadas pela idade máxima de criação e, em todo o caso, o peso dos suínos aquando do abate já está estabelecido no próprio caderno de especificações e no documento único.

A alteração afeta o documento único.

10. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 10

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.ºs 17 e 18, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração pretende alterar as características de peso a respeitar pelas carcaças das quais provêm as partes utilizadas como matéria-prima.

Motivo: a alteração suprime o parâmetro do peso vivo médio por lote de suínos, que é menos preciso, substituindo-o pelo parâmetro do peso individual das carcaças, controlado de forma objetiva e precisa para cada suíno aquando do abate. A alteração permite verificar com maior precisão se cada suíno abatido cumpre os requisitos de elegibilidade, sem alterar as características dos suínos utilizados como matéria-prima.

A alteração afeta o documento único.

11. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 11

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 19, do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único.

Descrição: a alteração pretende substituir o termo «presunto» pelo termo «perna».

Motivo: a substituição é necessária porque o termo «presunto» não é tecnicamente correto, uma vez que se refere a um produto acabado e curado, ao passo que, quando utilizado para a matéria-prima, o termo «perna» se refere a uma parte da anatomia do suíno.

A alteração afeta o documento único.

12. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 12

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 13, do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único.

Descrição: a alteração pretende suprimir o termo «picado» da rubrica relativa aos ingredientes.

Motivo: a alteração visa suprimir o termo «picado», visto que se considera ser suficiente a simples adição de alho. As características organoléticas (sabor e aroma) são obtidas sempre que for utilizado alho, independentemente da forma.

A alteração afeta o documento único.

13. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 13

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 28, do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único.

Descrição: a alteração pretende acrescentar a possibilidade de, na atadura, utilizar «fio de outra fibra natural adequada para entrar em contacto com os alimentos» em alternativa ao «fio de cânhamo».

Motivo: a alteração é necessária devido à dificuldade objetiva de obter fio de cânhamo no mercado. A possibilidade de efetuar a atadura com fios de uma fibra natural semelhante ao cânhamo permitiria resolver essa dificuldade e respeitar a tradição.

A alteração afeta o documento único.

14. *Alteração do artigo 7.º*

Alteração 14

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

Descrição: a alteração pretende reformular o n.º 1 especificando que a verificação do caderno de especificações é efetuada pelo organismo de controlo responsável por essa verificação.

Motivo: os dados relativos ao organismo de controlo foram atualizados.

A alteração não afeta o documento único.

15. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração 15

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único.

Descrição: a alteração pretende aditar uma forma de acondicionamento para além das já mencionadas, nomeadamente o acondicionamento de «Ciauscolo» (IGP) «fatiado» em embalagens em vácuo ou em atmosfera modificada.

Motivo: a alteração solicitada adita outra forma de venda do produto, em consonância com a procura no mercado de diferentes tipos de consumo, recentemente comum entre os consumidores.

Responde igualmente à procura do setor da grande distribuição, destinada a incentivar o consumo, no que respeita à exposição, visibilidade, compra e custos de distribuição.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«Ciauscolo»

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 «Ciauscolo» é um produto à base de carne de suíno, constituído por uma pasta de carnes provenientes das seguintes partes, por ordem decrescente: barriga (máximo 70 %), pá (máximo 40 %), aparas da perna e do lombo (máximo 30 %). A principal característica do «Ciauscolo» é a facilidade com que pode ser barrado no pão.

O «Ciauscolo» IGP é introduzido no consumo sob a forma de cilindros de consistência mole, peso compreendido entre 400 g e 2 500 g, diâmetro entre 4,5 cm e 10 cm e comprimento entre 15 cm e 45 cm.

Ao fatiar-se, o produto apresenta uma coloração rosa uniforme e homogénea, sem vestígios de ranço. Possui um aroma típico apurado, suave e perfumado, a especiarias (são adicionados à pasta de carnes sal, pimenta preta moída, vinho e alho) e um sabor apetitoso e delicado, nunca ácido.

O «Ciauscolo» (IGP) apresenta ainda as seguintes características químicas:

pH: 4,8 ou superior.

Proteínas: mínimo 15,00 %.

Matéria gorda: entre 32 % e 46 %.

Humidade/proteínas: máximo 3,10.

Matéria gorda/proteínas: máximo 3,07.

No que respeita às características microbiológicas, a contagem de bactérias aeróbias mesófilas e de bactérias produtoras de ácido láctico, acidúricas ou não, que se desenvolvem durante a maturação, deve ser superior a 10,7 unidades formadoras de colónias por grama.

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

A alimentação dos suínos cuja carne e gordura constituem a matéria-prima utilizada na produção do «Ciauscolo» (IGP) não está sujeita a quaisquer condições.

As partes da barriga e da pá e as aparas da perna e do lombo utilizadas nas proporções referidas no artigo 2.º devem provir de suínos descendentes de:

a) Varrascos das raças tradicionais Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana, melhoradas de acordo com o livro genealógico italiano, de raça pura ou cruzada entre estas, e fêmeas das raças tradicionais Large White Italiana e Landrace Italiana, de raça pura ou cruzada entre estas;

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

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

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

A lista dos outros tipos genéticos aprovados é atualizada periodicamente e publicada pelo Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas.

Não são elegíveis suínos com características desfavoráveis, nomeadamente o gene responsável pela sensibilidade ao *stress* (síndrome do *stress* dos suínos, PSS), tipos genéticos e, consequentemente, animais considerados não-conformes para os fins do presente caderno de especificações e animais das raças puras Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

Os suínos não podem ser enviados para abate antes do final do nono mês.

O estado de saúde dos animais deve ser irrepreensível. Os machos e fêmeas reprodutores não são enviados para abate. Além disso, é proibida a utilização de carcaças que não estejam bem sangradas ou que apresentem sinais de miopatias (PSE e DFD) ou indícios evidentes de processos inflamatórios e traumáticos.

As partes utilizadas como matéria-prima devem provir de carcaças pesadas (categoria «H»), em conformidade com o sistema de classificação da UE.

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

O fabrico e a maturação do «Ciauscolo» (IGP) devem decorrer exclusivamente na área geográfica de produção definida no ponto 4.

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

No fabrico do «Ciauscolo» (IGP) deve ser utilizado apenas intestino de porco ou de bovino. Cada enchido deve ser atado nas duas extremidades com fio de cânhamo ou fio de outra fibra natural adequada para entrar em contacto com os alimentos. Ao ser colocado no mercado, o «Ciauscolo» (IGP) pode apresentar-se em unidades não acondicionadas ou acondicionado sob vácuo ou em atmosfera modificada, inteiro, em porções ou fatiado, cumprindo o seguinte requisito: espessura mínima de 2 mm.

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

A denominação «CIAUSCOLO», seguida da menção «Indicazione Geografica Protetta» [«Indicação Geográfica Protegida»] deve figurar claramente no rótulo em caracteres indeléveis e nitidamente distintos de quaisquer outras menções escritas dele constantes. Imediatamente a seguir deve figurar a sigla «IGP», traduzida na língua do país em que o produto se destinar a ser comercializado, e/ou o símbolo comunitário. São autorizadas indicações que façam referência a nomes, razões sociais ou marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir o comprador e/ou o consumidor em erro. Também é admitida a indicação do nome ou da razão social das explorações suinícolas nas quais tenham sido criados os animais a partir dos quais o produto foi fabricado, desde que essa matéria-prima provenha exclusivamente das explorações mencionadas. É proibido qualquer outro qualificativo não expressamente previsto no presente ponto. A denominação «CIAUSCOLO» deve ser inscrita em italiano.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do «Ciauscolo» (IGP) compreende vários municípios das províncias de Ancona, Macerata, Fermo e Ascoli Piceno. Esta delimitação da área tem em conta a natureza tradicional do produto e a sua popularidade entre as famílias de camponeses. Acrescem as particularidades climáticas do território delimitado, que é predominantemente continental, sobretudo nas zonas altas de colinas e montanhas dos municípios indicados das quatro províncias referidas.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A delimitação precisa da área geográfica abrange alguns municípios das províncias de Ancona, Macerata, Fermo e Ascoli Piceno e corresponde à zona na qual o produto é tradicional e se encontra difundido nas famílias de camponeses. Os trabalhadores agrícolas, que viviam nas explorações, criavam suínos para as suas próprias necessidades domésticas e para o proprietário. Era frequente dividir um único suíno, criado para o autoconsumo de duas famílias: uma metade para o trabalhador agrícola e a outra para o proprietário. O «Ciauscolo» era obtido com o que restava do corte das partes nobres. Até aos anos cinquenta, uma das características do território delimitado era a existência de explorações em regime de arrendamento partilhado, com superfícies cada vez menores (quatro a cinco hectares), devido ao excesso de mão-de-obra agrícola, que aumentava o parcelamento fundiário. Por essa razão, e por ser compatível com a criação de bovinos e com as produções vegetais, era criado um único suíno nas explorações, que ajudava a satisfazer as necessidades alimentares. A estes fatores agroeconómicos e históricos ligados à economia das zonas montanhosas acrescem as particularidades climáticas do território delimitado, que é predominantemente continental, sobretudo nas zonas altas de colinas e montanhas. Com efeito, os invernos frios, influenciados pelos Montes Sibilinos, têm efeitos positivos na maturação e, consequentemente, na conservação da qualidade do produto.

5.2. *Especificidade do produto*

A reputação e a notoriedade do produto justificam o pedido de reconhecimento do «Ciauscolo» como IGP. De facto, o «Ciauscolo» é conhecido pela facilidade com que pode ser barrado, que o distingue claramente dos outros enchidos, pois não é fatiado, mas sim barrado no pão ou em produtos similares. Essa característica tão apreciada está intimamente ligada à composição especial da pasta de carnes (elevado teor de matéria gorda), ao picado fino e às técnicas próprias de fabrico. Outra característica que permite ao consumidor distinguir facilmente o «Ciauscolo» é a consistência mole do produto ao ser manipulado.

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)*

As técnicas e métodos consagrados de fabrico, conservação e maturação do enchido «Ciauscolo» inserem-se diretamente no saber-fazer tradicional da população camponesa e rural do Piceno. Com efeito, a matança do porco e o preparo das carnes em casa sempre foram ocasiões de convívio entre a família da casa e a vizinhança, assim como de trocas entre essas famílias e de ofertas em natureza do rendeiro ao proprietário agrícola (o «*padrone*»). A matança e o preparo das carnes em casa sempre constituíram um acontecimento social tradicional do inverno, com reflexos na cultura e na memória populares ao nível dos usos e costumes, do folclore e do vestuário. Do ponto de vista etimológico, a origem da denominação «ciaùscolo, ciavuscolo» seria a palavra «*ciabusculum*», uma comida leve ou pequena refeição, uma «bucha» fiel à tradição camponesa, intercalada entre a primeira refeição da manhã e o almoço e entre este e a refeição da noite. Diversos documentos atestam a utilização tradicional da denominação «Ciauscolo» e comprovam a presença há vários séculos do produto na área delimitada. Como mero exemplo, refira-se um trecho dos «*Prezzi dei generi*» («preço dos géneros») de outubro de 1851, existente no arquivo notarial do município de Camerino, que, entre vários produtos (trigo, vitelos, porcos, presunto, salsichão, chouriço, peixe seco), menciona o «Ciauscolo» e indica o seu preço. É de salientar que o documento menciona precisamente a denominação que se pretende reconhecer como IGP. Em tempos mais recentes, a notoriedade do produto é atestada pela existência de uma entrada e de uma definição precisa de «Ciauscolo» no *Dizionario Zingarelli* da língua italiana. Este dicionário define o «Ciauscolo» como um «enchido muito mole, fabricado com banhas de porco de boa qualidade e carne finamente picada, temperado com alho e especiarias e ligeiramente fumado, e característico da região das Marcas», e estabelece a origem etimológica em 1939. Finalmente, a notoriedade do «Ciauscolo» é também atestada pela presença desta denominação, desde 2000, na lista nacional dos produtos agroalimentares tradicionais (suplemento ordinário do Jornal Oficial da República Italiana – Série Geral, n.º 194, de 21 de agosto de 2000), que recenseia os produtos italianos. O objetivo dessa lista é evitar que, com a renovação das gerações, se deixe de saber como são fabricados produtos com longa tradição. O facto de a denominação «Ciauscolo» figurar na lista da região das Marcas é uma indicação segura da notoriedade do produto. Com efeito, para que um produto possa ser incluído nessa lista, é necessário demonstrar que é produzido há pelo menos 25 anos.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F3%252F7%252FD.92272c069f4fe829d96e/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download