C/2026/2573

6.5.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2573)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Pancetta Piacentina»

Número de referência UE: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026

1. **Nome do produto**

«Pancetta Piacentina»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

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

Nome

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

6. **Qualificação como alteração normalizada**

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

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

— não apresentam o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único, e

— não implicam novas restrições à comercialização do produto.

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

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

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 1

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

Descrição: a alteração especifica que os suínos devem também ser desmanchados nas regiões da Lombardia e Emília-Romanha.

Motivo: a alteração clarifica que as operações de desmancha devem igualmente ter lugar na zona de criação de suínos, em conformidade com o artigo 46.º do Regulamento (UE) 2024/1143.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 2

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

Descrição: a alteração introduz uma secção específica sobre as «Características genéticas». Clarifica-se a origem genética dos suínos dos quais provém a matéria-prima em relação ao tipo genético dos animais reprodutores, tanto machos como fêmeas, através da inclusão das combinações genéticas autorizadas. Por conseguinte, foi substituída a referência às disposições relativas às raças no texto no caderno de especificações da DOP «Prosciutto di Parma» e da DOP «Prosciutto di San Daniele».

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 3

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

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

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 4

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

Descrição: a alteração introduz uma referência à lista de tipos genéticos aprovados pelo Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 5

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

Descrição: a alteração impede a utilização de carne de varrascos e porcas e de suínos portadores de características desfavoráveis (síndrome do *stress* dos suínos — PSS).

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 6

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

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

Motivo: a alteração permite clarificar as fases de criação dos suínos pesados.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 7

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

Descrição: a alteração introduz disposições relativas à fase de aleitamento dos leitões, cuja duração, que não pode ser inferior a 28 dias, está em conformidade com as disposições do capítulo II, secção C, do anexo I da Diretiva 2008/120/CE. Inserem-se também referências aos leitões alimentados pela porca-mãe ou alimentados artificialmente com leite, à administração de matérias-primas autorizadas e à utilização de suplementos minerais, vitamínicos e de aminoácidos e de aditivos.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 8

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

Descrição: a alteração estabelece os métodos e o calendário para a aposição do carimbo de origem a tinta em ambas as pernas de cada suíno, bem como os modelos do carimbo e da chapa para a sua aposição.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 9

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

Descrição: a alteração introduz o quadro de referência para a codificação da letra que identifica o mês de nascimento do leitão, a inserir no carimbo de origem.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 10

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

Descrição: a alteração adita a possibilidade de utilização de dispositivos de identificação em vez de, ou em combinação com, o carimbo de origem aposto pelo suinicultor.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 11

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

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

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 12

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

Descrição: a alteração introduz disposições relativas à fase de desmame dos suínos. Foram introduzidas regras relativas à duração desta fase, ao peso máximo e à alimentação dos leitões. Aditou-se uma referência à administração de alimentos secos para animais, à utilização de vitaminas, suplementos minerais e aminoácidos e à utilização de aditivos. Aumentou-se o período de desmame de 80 dias para três meses, e o limite máximo de peso dos leitões é fixado em 40 kg.

Motivo: a alteração estabelece dois parâmetros — duração e peso máximo — que asseguram o crescimento gradual e equilibrado dos suínos durante a fase de desmame. Durante esta fase, os suínos podem ser alimentados com todas as matérias-primas autorizadas pela regulamentação em vigor, a fim de satisfazer as suas necessidades em termos de nutrição, bem-estar e saúde dos animais. A disposição relativa à administração de alimentos secos para animais permite ao suinicultor escolher o método a utilizar. A utilização de vitaminas, suplementos minerais e aminoácidos, bem como de aditivos, assegura um crescimento muscular adequado e ajuda a digestão e a absorção de nutrientes.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 13

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

Descrição: a alteração introduz disposições relativas à fase de crescimento, fixando uma duração máxima de cinco meses e aumentando o peso final de 80 kg para 85 kg.

Especifica-se a referência às tolerâncias aplicáveis a cada matéria-prima em conformidade com o artigo 17.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 767/2009, suprimindo-se a referência à percentagem de 10 %. É expressamente aditada a possibilidade de o suinicultor administrar os alimentos também na forma seca.

É inserido o «Quadro das matérias-primas autorizadas», que deve também ser utilizado na fase seguinte, ou seja, a engorda, em relação à qual foram incluídas regras específicas. Alteram-se as denominações das matérias-primas seguintes, tendo em conta a nomenclatura prevista nas regras da União Europeia estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017:

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

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

— a «farinha de luzerna desidratada» designa-se agora por «luzerna (seca a alta temperatura)»,

— o «bagaço de sementes de linho por pressão» já não se designa em italiano por «expeller di lino», mas sim por «panello di lino», aditando-se o seguinte: «forragem de bagaço de sementes de linho por pressão», «bagaço de sementes de linho extratado» e «forragem de bagaço de sementes de linho extratado»,

— «bagaço de maçã e de pera, peles de uva ou de tomate como agentes de trânsito intestinal» designam-se agora por «polpa de frutos e resíduo de tomate (bagaço de tomate) como agentes de pré-mistura»,

— a expressão «levedura de cerveja e/ou levedura *Candida utilis*» foi substituída por «leveduras»,

— o «bagaço de extração de gérmen de milho» (utilizando o termo «mais» em italiano) designa-se agora por «bagaço de gérmen de milho» (utilizando o termo «granturco» em italiano),

— o «bagaço de destilação» designa-se agora por «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação».

São suprimidas as matérias-primas seguintes:

— «alfarroba descaroçada»,

— «lisados proteicos»,

— «batata desidratada»,

— «mandioca»,

— «polpa de beterraba prensada e ensilada»,

— «farinha de gergelim»,

— «farinha de extração de coco»,

— «farinha de carne».

Suprime-se o termo «aveia», por estar abrangido pela categoria «cereais secundários».

É alterada a quantidade das matérias-primas seguintes:

— «leitelho» apenas na fase do crescimento (que passa para um máximo de 250 g/cabeça/dia de matéria seca), sem prejuízo de o «soro de leite» e o «leitelho», conjuntamente, não poderem ultrapassar os 15 l/cabeça/dia,

— «farinha de glúten de milho e/ou ração de glúten de milho» (de até 5 % para até 10 %),

— «milho» (de até 55 % para até 65 %),

— «sorgo» (de até 40 % para até 55 %),

— «cevada» (de até 40 % para até 55 %),

— «trigo» (de até 25 % para até 55 %),

— «triticale» (de até 25 % para até 55 %),

— «polpa de beterraba desidratada» (de até 4 % para até 10 %),

— «luzerna (seca a alta temperatura)» (de até 2 % para até 4 %),

São aditadas as matérias-primas seguintes:

— «farinha de glúten de milho e/ou ração de glúten de milho», também durante a fase de engorda,

— «silagem de milho», também durante a fase de engorda,

— «farinha de milho inteiro»,

— «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação», também durante a fase de engorda,

— «forragem de bagaço de sementes de linho por pressão», «bagaço de sementes de linho extratado» e «forragem de bagaço de sementes de linho extratado»,

— «lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C», também durante a fase de engorda,

— «produtos obtidos durante a extração de sementes de colza»,

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

A matéria-prima «ervilhas e/ou outras sementes de leguminosas» é dividida em duas entradas, «ervilhas» e «outras sementes de leguminosas», e as quantidades são aumentadas («ervilhas» até 25 % e «outras sementes de leguminosas» até 10 %).

No que respeita ao «grão e/ou farinha de carolo», especifica-se que se trata de «milho grão e/ou carolo de milho».

A «farinha de extração de soja» torna-se «produtos obtidos durante a extração de grãos de soja» e a percentagem de utilização nas fases de crescimento e engorda é fixada num valor uniforme de 20 %.

O «bagaço de girassol» é alterado para «produtos obtidos por extração de sementes de girassol», aumentando-se a sua utilização para 10 %, no máximo.

A nota 4 do quadro estabelece um teor máximo de matéria gorda bruta inferior ou igual a 2,5 % da matéria seca para os produtos obtidos durante a extração de grãos de soja, de sementes de girassol e de colza.

É aditada a opção de utilizar minerais, vitaminas e aditivos.

Na nota 2, é clarificada a definição de «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação».

Além do limite máximo de 2 % do ácido linoleico, a alteração introduz um limite máximo de matéria gorda de 5 % na matéria seca do regime alimentar.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O limite máximo de gordura, adicionado ao limite de ácido linoleico, garante um nível adequado de cobertura de gordura para a produção da «Pancetta Piacentina». 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).

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 14

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo e terceiro parágrafos, do caderno de especificações e ao ponto 4.3 do documento único.

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

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

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 15

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

Descrição: nas regras relativas à alimentação dos suínos na fase de engorda, a alteração remete para o «Quadro das matérias-primas autorizadas» incluídas na fase de crescimento, com determinadas especificações necessárias para a fase de engorda.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 16

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

Descrição: a alteração introduz a secção «Abate e desmancha» e reformula a disposição relativa à idade mínima do suíno aquando do abate, sem a alterar, associando-a ao controlo através do carimbo de origem e/ou do dispositivo de identificação utilizado em vez do carimbo ou em combinação com o mesmo, descrito na parte relativa à alimentação e criação de suínos. [Ver alterações 8 e 10]

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 17

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, quarto parágrafo, 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 afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 18

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

Descrição: a alteração esclarece a referência à produção de «Pancetta Piacentina» com carne proveniente de carcaças de suínos pesados — categoria «H».

Motivo: a alteração clarifica o caderno de especificações e atualiza as referências à legislação da União Europeia em vigor.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 19

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

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

Motivo: a supressão do peso vivo e a inclusão do critério do peso-carcaça individual permitem um controlo mais preciso das condições de elegibilidade de 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 2.º

Descrição

Alteração n.º 20

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

Descrição: a alteração especifica que os dados relativos ao peso e à classificação devem ser determinados no momento do abate.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 21

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

Descrição: a alteração especifica que as operações de desmancha podem também ocorrer em instalações de desmancha que não o matadouro em que é efetuado o abate.

Motivo: a disposição identifica um novo regime de corte de carcaças que está em conformidade com o anexo III, secção I, capítulo V, do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 22

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

Descrição: A alteração suprime o artigo 2.º, segundo e terceiro parágrafos, do caderno de especificações.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 4

Descrição

Alteração n.º 23

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

Descrição: a alteração especifica os açúcares que podem ser utilizados, nomeadamente a dextrose, a glucose, a frutose e a sacarose.

Motivo: a alteração justifica-se pela necessidade de indicar claramente os tipos de açúcar utilizados.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 4

Descrição

Alteração n.º 24

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

Descrição: a alteração acrescenta a opção de utilizar ácido L-ascórbico (E300) em vez ou em complemento do L-ascorbato de sódio (E301), mantendo-se inalterada a quantidade máxima que pode ser utilizada.

Motivo: a utilização de ácido ascórbico juntamente ou em vez do ascorbato de sódio (o seu sal de sódio) facilita a acidificação inicial e reduz o teor de sódio da «Pancetta Piacentina». A sua ação antioxidante contribui igualmente para manter as características organoléticas referidas no artigo 6.º do caderno de especificações, evitando o risco de oxidação dos lípidos e das proteínas e protegendo assim a «Pancetta Piacentina».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 6

Descrição

Alteração n.º 25

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

Descrição: a alteração suprime a expressão «referidas no artigo 8.º».

Motivo: a alteração é necessária porque o artigo 8.º do novo caderno de especificações contém uma disposição diferente.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 8

Descrição

Alteração n.º 26

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

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

Motivo: esta atualização é necessária para alinhar o caderno de especificações com a legislação da União Europeia em vigor.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 8

Descrição

Alteração n.º 27

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

Descrição: a alteração renumera o artigo 9.º como artigo 8.º.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 9

Descrição

Alteração n.º 28

A alteração diz respeito ao artigo 9.º, primeiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

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

Motivo: Esta alteração adapta o texto do caderno de especificações às disposições do artigo 37.º, n.º 6, do Regulamento (UE) 2024/1143.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 9

Descrição

Alteração n.º 29

A alteração diz respeito ao artigo 9.º, primeiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração introduz uma disposição sobre a obrigação de utilizar o símbolo DOP da União Europeia.

Motivo: Esta alteração adapta o texto do caderno de especificações às disposições do artigo 37.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Aditamento de um novo artigo 9.º

Descrição

Alteração n.º 30

A alteração introduz um novo artigo 9.º no caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: o artigo 9.º «Prova de origem» foi inserido no caderno de especificações e estabelece a necessidade de acompanhar e colocar todas as partes na cadeia de produção da DOP sob a supervisão do organismo de controlo.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Pancetta Piacentina»

Número de referência UE: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026

1. **Nome(s)**

«Pancetta Piacentina»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

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

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

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

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

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

A «Pancetta Piacentina» pertence à categoria dos produtos salgados, curados naturalmente e que devem ser conservados crus. Para a sua produção, utiliza-se a camada gorda que cobre a zona do ventre da meia-carcaça, entre a região retroesternal e a inguinal, e os músculos do tronco.

O produto acabado é de forma cilíndrica, de peso compreendido entre 4 e 8 kg e de cor vermelha viva alternando com o branco puro das partes gordas. A carne tem um perfume agradável e doce e um sabor gostoso.

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)*

As matérias-primas utilizadas na alimentação dos suínos provêm da área geográfica de criação e apresentam características qualitativas adequadas para uma alimentação saudável e correta dos animais. No entanto, em certos anos, pode não ser tecnicamente possível, por razões climáticas ou comerciais, obter 100 % das matérias-primas para os suínos localmente. Nestes casos, nos termos do artigo 47.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2024/1143, a relação com o território e a qualidade da «Pancetta Piacentina» são garantidas assegurando que, em termos anuais, pelo menos 50 % da matéria seca das matérias-primas destinadas aos suínos provenha da área geográfica de criação.

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

Todas as fases de produção, aparagem, salga a seco, atadura, secagem e cura da «Pancetta Piacentina» têm lugar na área indicada no ponto 5.

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

As operações de acondicionamento, fatiagem e corte em porções devem ser efetuadas sob a supervisão do organismo de controlo designado, exclusivamente na área de produção indicada no ponto 5. A fim de assegurar a conservação das características originais e peculiares do produto, é necessário que as operações de acondicionamento, fatiagem e corte em porções sejam realizadas na área geográfica de produção por pessoal com conhecimentos especializados do produto. Antes da fatiagem, os operadores devem eliminar cuidadosamente o courato. O contacto com o ar e a exposição do produto desprovido do courato natural a condições ambientais inadequadas são suscetíveis de provocar a oxidação e o escurecimento das fatias ou da superfície exposta pelo corte, bem como a perda da cor vermelha viva característica da parte magra, a rancificação da parte gorda e a consequente alteração do aroma.

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

O produto colocado no mercado tem de ostentar a menção «Pancetta Piacentina».

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

É proibido acrescentar qualquer outro qualificativo não expressamente previsto.

Porém, são autorizadas indicações que façam referência a nomes, razões sociais ou marcas privadas, desde que não tenham significado laudatório e não sejam suscetíveis de induzir o consumidor em erro, bem como a eventuais nomes de explorações suinícolas de onde provenha o produto.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da «Pancetta Piacentina» abrange todo o território da província de Piacenza, limitando-se às zonas de altitude inferior a 900 metros.

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

Especificidade da área geográfica

A produção da «Pancetta Piacentina» remonta aos tempos romanos e tem sido transmitida ao longo do tempo, concentrando-se na área geográfica da província de Piacenza.

A importância da área de produção da «Pancetta Piacentina» está ligada à evolução de uma cultura rural típica comum a toda a Padânia, de cujo território deriva a matéria-prima (Emília-Romanha e Lombardia). Na zona de abastecimento da matéria-prima, a evolução da criação dos animais está associada à presença de culturas cerealíferas e aos sistemas de transformação da indústria de laticínios, particularmente especializada, que determinaram a orientação produtiva da suinicultura local.

A província de Piacenza assistiu ao desenvolvimento e à transmissão de uma competência específica dos produtores locais no domínio da seleção e transformação das peças de carne. São necessárias competências particulares durante as fases de enrolamento e de atadura da «pancetta». A presença dos vales frescos e ricos em água e das colinas arborizadas tem uma influência positiva nas condições de cura.

Especificidade do produto

A «Pancetta Piacentina» tem uma forma cilíndrica. A fatia apresenta partes magras de cor vermelha viva, que alternam com as partes gordas brancas. A carne tem um perfume agradável e doce e um sabor gostoso.

O corte do músculo utilizado para a produção da «Pancetta Piacentina» provém do suíno pesado italiano.

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 qualidades características da «Pancetta Piacentina» dependem das condições ambientais e de fatores naturais e humanos. Concretamente, a caracterização da matéria-prima está estreitamente ligada à área geográfica delimitada de aprovisionamento, no seio da qual se desenvolveram técnicas de criação do suíno pesado italiano, determinantes para a qualidade das peças de carne utilizadas na produção da «Pancetta Piacentina».

Além disso, a elaboração da «Pancetta Piacentina», localizada na província de Piacenza, está ligada aos operadores locais que, ao longo do tempo, adquiriram conhecimentos específicos para as operações de salga, enrolamento e atadura da «pancetta».

As operações de enrolamento e atadura conferem à «Pancetta Piacentina» uma forma cilíndrica característica e a alternância de partes magras e gordas quando é cortada.

As competências técnicas dos produtores durante as operações de salga, combinadas com uma gestão perfeita das fases de cura, são testemunho da relação da «Pancetta Piacentina» com o respetivo território de produção.

Os fatores ambientais estão estreitamente ligados às características da área de produção, em particular o clima, que influencia de modo determinante as características do produto final, contribuindo para o sucesso das suas fases de cura.

O conjunto «matéria-prima — produto — denominação» tem por base, portanto, a evolução socioeconómica específica da área em causa, com características que não podem ser reproduzidas em nenhum outro local.

Hiperligação à publicação do caderno de especificações

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F4%252FD.3e3c7ab775de97861f62/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download