C/2025/2768

15.5.2025

Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma indicação geográfica, a que se refere o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão ([1])

(C/2025/2768)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Prosciutto Toscano»

N.º UE: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome do produto**

«Prosciutto Toscano»

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

Itália

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **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

—

5. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

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 DOP «Prosciutto Toscano»:

— 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 a que se refere o artigo 5.º, n.º 1, alínea b), tratando-se de denominações de origem protegidas, ou a relação a que se refere o artigo 5.º, n.º 2, alínea b), tratando-se de indicações geográficas protegidas, ou

— não implicam novas restrições à comercialização do produto.

1. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 1

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do 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 especifica que os suínos devem também ser desmanchados nas regiões da Lombardia, Emília-Romanha, Marcas, Úmbria, Lácio e Toscânia.

A alteração afeta o documento único.

2. *Alteração dos artigos 2.º e 3.º*

Alteração 2

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo e terceiro parágrafos, e ao artigo 3.º, primeiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração introduz uma secção específica relativa às «Características genéticas» que substitui as informações relativas às raças constantes do artigo 3.º do caderno de especificações. Clarifica-se a origem genética da 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 no texto às disposições sobre as raças da DOP «Prosciutto di Parma» e da DOP «Prosciutto di San Daniele».

A alteração afeta o documento único.

3. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 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 um quadro que explica os requisitos genéticos aplicáveis aos suínos com as combinações autorizadas e não autorizadas.

A alteração não afeta o documento único.

4. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 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 a referência à lista de tipos genéticos aprovados pelo Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 5

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo e terceiro parágrafos, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

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

A alteração afeta o documento único.

6. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 6

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

A alteração não afeta o documento único.

7. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 7

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 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 anexo I, capítulo II, secção C, da Diretiva 2008/120/CE. O texto faz agora também referência ao facto de os leitões serem 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.

A alteração não afeta o documento único.

8. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 8

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 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.

A alteração não afeta o documento único.

9. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 9

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

A alteração não afeta o documento único.

10. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 10

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

A alteração não afeta o documento único.

11. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 11

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 a regra de determinação da idade dos suínos em meses.

A alteração não afeta o documento único.

12. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 12

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo e terceiro parágrafos, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do 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.

A alteração afeta o documento único.

13. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 13

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo e terceiro parágrafos, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração introduz disposições sobre a 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 para a fase seguinte, ou seja, a fase de engorda, para a 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 desidratada de luzerna» 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 (apenas se for de boa qualidade e se permitido pelo direito comunitário)».

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 durante a extração de sementes de girassol», fixando-se a sua utilização em 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.

A alteração afeta o documento único.

14. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 14

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo e terceiro parágrafos, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

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

A alteração afeta o documento único.

15. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 15

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo e terceiro parágrafos, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do 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.

A alteração afeta o documento único.

16. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 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.

A alteração não afeta o documento único.

17. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 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.

A alteração não afeta o documento único.

18. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 18

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, quarto parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração reformula a referência à utilização de carcaças pesadas (categoria «H») para a produção do «Prosciutto Toscano».

A alteração afeta o documento único.

19. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 19

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, quarto parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração substitui o parâmetro de um peso vivo do suíno de 160 kg +/– 10 % por um peso-carcaça individual compreendido entre 110,1 kg e 168,0 kg.

A alteração afeta o documento único.

20. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 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.

A alteração não afeta o documento único.

21. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 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.

A alteração não afeta o documento único.

22. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 22

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 disposições específicas sobre a representação gráfica e as dimensões do carimbo de identificação, bem como sobre a forma como este deve ser aposto pelo matadouro nas pernas adequadas.

A alteração não afeta o documento único.

23. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 23

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, quarto 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 identificação do matadouro.

A alteração não afeta o documento único.

24. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 24

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

Descrição: a alteração suprime o quinto parágrafo do artigo 2.º.

A alteração não afeta o documento único.

25. *Alteração do artigo 3.º*

Alteração 25

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, primeiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração transfere a disposição «Os suínos devem ser de raça pura ou derivada das raças tradicionais de base Large White e Landrace. São permitidas outras raças que não sejam incompatíveis com os objetivos do livro genealógico.» para o artigo 2.º do caderno de especificações, no qual a secção «Características genéticas» estabelece os requisitos genéticos aplicáveis aos suínos.

A alteração afeta o documento único.

26. *Alteração do artigo 3.º*

Alteração 26

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

Descrição: a alteração introduz as ervas aromáticas individuais tradicionalmente utilizadas pelos produtores na mistura de salga.

A alteração não afeta o documento único.

27. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 27

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

Descrição: é suprimida a expressão «referidos no artigo 7.º *infra*».

A alteração não afeta o documento único.

28. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 28

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

Descrição: é suprimida a expressão «referidos no artigo 7.º».

A alteração não afeta o documento único.

29. *Alteração do artigo 7.º*

Alteração 29

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.

A alteração não afeta o documento único.

30. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração 30

A alteração diz respeito ao título do 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.

A alteração não afeta o documento único.

31. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração 31

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

Descrição: é suprimida a expressão «referidos no artigo 7.º».

A alteração não afeta o documento único.

32. *Aditamento de um novo artigo 8.º*

Alteração 32

A alteração adita um novo artigo 8.º no caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: o artigo 8.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 o controlo do organismo de controlo.

A alteração não afeta o documento único.

33. *Aditamento de um novo artigo 9.º*

Alteração 33

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

Descrição: o artigo 9.º «Relação com o ambiente» foi inserido no caderno de especificações e reflete as informações já constantes do documento único do Regulamento (UE) n.º 1135/2013 da Comissão, de 3 de novembro de 2013, publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* L 302 de 13.11.2013.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Prosciutto Toscano»

N.º UE: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

DOP (X) IGP ( )

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

«Prosciutto Toscano»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

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

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

O «Prosciutto Toscano» apresentado no mercado possui as seguintes características físicas, organoléticas e físico-químicas: forma arredondada em arco na parte inferior, devido à presença de massa muscular que ultrapassa, em 8 cm, no máximo, a cabeça do fémur; peso: cerca de 8-9 kg (nunca inferior a 7,5 kg); a cor da secção varia entre vermelho-vivo e vermelho-claro com pouca gordura intramuscular; gordura subcutânea de cor branca com ligeiras nervuras rosadas, compacta, desprovida de linhas de separação entre as camadas e bem aderente à superfície do músculo. O «Prosciutto Toscano» pode ser comercializado até 30 meses, no máximo, após o início da transformação da perna fresca. Pode igualmente ser comercializado desossado, em pedaços, ou seja, cortado em porções de forma e peso variáveis, ou em fatias.

Sabor delicado, de paladar típico e cheiro perfumado característico devido ao método tradicional de transformação e cura.

Características químicas e físico-químicas:

Sal (expresso em NaCl) % 8,3 (máx.)

Humidade do músculo % 61,0 (máx.)

Índice de proteólise % 30,0 (máx.)

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

Os alimentos provêm essencialmente da área identificada no ponto 4 como correspondente à da criação dos suínos, visto serem objeto de gestão baseada num sistema integrado de cadeia específica. Em certos anos, pode não ser tecnicamente possível, por razões climáticas e comerciais, obter 100 % das matérias-primas para os suínos localmente. Nestes casos, a fim de garantir a relação com o território e a qualidade do «Prosciutto Toscano», convém assegurar sempre que, em termos anuais, pelo menos 50 % da matéria seca das matérias-primas destinadas aos suínos provenham da área geográfica de criação.

Durante a fase de desmame, a alimentação é constituída pelas matérias-primas autorizadas pela legislação da União Europeia em matéria de alimentação de animais. A alimentação dos suínos pode ser complementada com vitaminas, minerais e aminoácidos e podem ser utilizados aditivos em conformidade com a legislação em vigor.

Durante a fase de crescimento, a percentagem de matéria seca de cereais não pode ser inferior a 45 % da matéria total. São permitidas as seguintes matérias-primas durante essa fase: farinha de glúten de milho e/ou ração de glúten de milho, milho, sorgo, cevada, trigo, triticale, silagem de milho, farinha de milho inteiro, farinha de grãos de milho e/ou farinha de carolo de milho, cereais secundários, farelo de trigo e outros subprodutos da transformação do trigo, bagaço de sementes de linho por pressão, forragem de bagaço de sementes de linho por pressão, bagaço de sementes de linho extratado, forragem de bagaço de sementes de linho extratado, polpa de beterraba desidratada, polpa de frutos e resíduo de tomate (bagaço de tomate) como agentes de pré-mistura, soro de leite, leitelho, bagaços secos e solúveis da indústria de destilação, luzerna (seca a alta temperatura), melaços, produtos obtidos durante a extração de sementes de soja, produtos obtidos durante a extração de sementes de girassol, produtos obtidos durante a extração de sementes de colza, bagaço de gérmen de milho extratado, ervilhas, outras sementes de leguminosas, leveduras, lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C, farinha de peixe e grãos de soja inteiros tostados e/ou bagaço de soja por pressão.

Durante a fase de engorda, devem ser respeitadas todas as disposições estabelecidas para a fase de crescimento, com as seguintes exceções: a percentagem de matéria seca de cereais não pode ser inferior a 55 % da matéria total; as matérias-primas «grãos de soja inteiros tostados e/ou bagaço de soja por pressão» e «farinha de peixe» não podem ser utilizadas.

A perna fresca utilizada no fabrico do «Prosciutto Toscano» provém de suínos nascidos, criados, abatidos e desmanchados na área identificada no ponto 4 do presente documento único. A carne fresca de suíno a utilizar só deve provir de carcaças com peso compreendido entre 110,1 kg e 168,0 kg (categoria «H»), em conformidade com a legislação da União Europeia em vigor relativa à classificação comercial das carcaças de suínos.

O «Prosciutto Toscano» é obtido a partir de pernas frescas de suínos pesados que são descendentes de:

a) Varrascos das raças tradicionais Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana, melhoradas de acordo com o *Libro Genealogico 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 *Libro Genealogico 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 *Libro Genealogico Italiano*;

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

Os pernis de porco frescos utilizados na elaboração do produto não podem provir de:

— varrascos ou porcas,

— suínos portadores de características desfavoráveis, nomeadamente no que respeita à sensibilidade ao *stress* (síndrome do *stress* dos suínos - PSS).

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

As fases específicas de produção do «Prosciutto Toscano» - salga, secagem, revestimento com gordura e cura - devem ocorrer na área tradicional de produção, que compreende todo o território da região toscana.

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

Todos os produtos desossados, cortados em pedaços ou fatiados e anteriormente marcados devem ser comercializados depois de acondicionados em invólucros ou embalagens alimentares adaptadas e devidamente seladas. O corte em fatias e o acondicionamento do «Prosciutto Toscano» devem ser efetuados depois de decorrida a operação de cura, na área de produção mencionada no ponto 4, de modo a garantir o respeito dos períodos de cura previstos para o produto fatiado e a manutenção das características relativas à humidade e ao aspeto da parte muscular e da parte de gordura da fatia, descritos no ponto 3.2. A possibilidade de conservar o presunto que se destina a ser apresentado em fatias ou pedaços desossados durante períodos indeterminados em ambientes diferentes dos previstos poderia implicar o desenvolvimento de características divergentes relativamente às reconhecidas do «Prosciutto Toscano», tais como a formação de bolores inabituais, a degradação anormal das proteínas e, consequentemente, a variação do índice de proteólise ou a decomposição da gordura, que pode gerar sabor e cheiro diferentes dos tradicionalmente apreciados pelo consumidor. Além disso, a exposição dos pedaços de carne e das fatias ao ar antes do acondicionamento pode provocar uma grande oxidação das superfícies comestíveis, acompanhada de escurecimento da carne, secura da superfície da massa muscular exposta ou flacidez, em casos de humidade extrema.

O corte em fatias e o acondicionamento do «Prosciutto Toscano» devem ser efetuados depois de decorrida a operação de cura, na área de produção mencionada no ponto 4, de modo a garantir o respeito dos períodos de cura previstos para o produto fatiado e a manutenção das características relativas à humidade e ao aspeto da parte muscular e da parte de gordura da fatia, descritos no ponto 3.2.

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

A denominação de origem protegida «Prosciutto Toscano» figura obrigatoriamente no rótulo em carateres claros e indeléveis, perfeitamente isolada de qualquer outra inscrição, imediatamente acompanhada da menção «Denominazione di Origine Protetta» e/ou da sigla «DOP». É proibida a inclusão de menções não expressamente previstas. No entanto, são permitidas as referências a nomes, empresas ou marcas particulares, exceto nos casos em que possuam caráter laudatório ou que possa induzir em erro o consumidor. Pode igualmente incluir-se o nome da exploração pecuária fornecedora do produto, desde que a matéria-prima dela provenha integralmente.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

As explorações de suínos destinados à produção do «Prosciutto Toscano» têm de estar localizadas no território das seguintes regiões: Lombardia, Emília-Romanha, Marcas, Úmbria, Lácio e Toscânia. O «Prosciutto Toscano» é transformado, fatiado e acondicionado na área tradicional de produção, que compreende todo o território da região toscana.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

Os fatores ambientais estão estreitamente relacionados com as características da área de produção, em que predominam os vales abertos e ricos em água e em colinas arborizadas, que influenciam determinantemente o clima e as características do produto acabado. A produção localizada do «Prosciutto Toscano» justifica-se pelas condições da microzona delimitada. A região toscana, pela sua forma e características geográficas, é propícia à produção de presunto de qualidade. Mesmo o clima, muito diferente do das regiões limítrofes, revela-se

particularmente adaptado à cura ideal do produto. Estabelece-se assim um elo positivo entre o ambiente e os produtos típicos da região, que permite a sua maturação lenta e sã (o vinho, azeite, queijo e, claro está, o presunto). Foi neste ambiente que a atividade humana permitiu aperfeiçoar técnicas específicas de transformação (de desmancha e salga) mais bem adaptadas às características ambientais e preservadas até à atualidade, influenciando de forma determinante as características do «Prosciutto Toscano» referidas no ponto 3.2.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Prosciutto Toscano» distingue-se pelo seu aroma perfumado característico e sabor delicado típico.

«Prosciutto Toscano» designa presunto cuja fase de cura, desde a salga à comercialização, não pode ser inferior a 10 meses (presunto com peso final compreendido entre 7,5 e 8,5 kg) e 12 meses (presunto com mais de 8,5 kg). O «Prosciutto Toscano» destinado a fatiagem é submetido a dois meses de cura suplementares relativamente ao acima indicado (ou seja, 12 meses, no mínimo, para o presunto de peso compreendido entre 7,5 e 8,5 kg, e 14 meses, no mínimo, para mais de 8,5 kg).

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

O clima da área de produção permite obter produtos agroalimentares de grande valor, propiciando e caracterizando os processos de maturação e cura do «Prosciutto Toscano». A História demonstrou a relação profunda e estreita existente entre a produção agrícola e a transformação do produto e as zonas de referência, consolidada e confirmada pela evolução dos fatores sociais, económicos e produtivos e da experiência humana, consolidada ao longo dos séculos. No que respeita à área identificada de proveniência da matéria-prima, os fatores ligados à geografia, ao ambiente e à experiência adquirida em matéria de produção no setor da pecuária são constantes e característicos. A evolução da zootecnia na área de fornecimento de matéria-prima está associada à presença importante de culturas cerealíferas e sistemas de transformação que determinaram a orientação especial da produção para a criação de suínos.

No que respeita à maior limitação da área de transformação, a combinação dos fatores ambientais, climáticos, naturais e humanos forma um conjunto único que permitiu codificar o método tradicional de transformação pela determinação de técnicas específicas de obtenção das características da DOP «Prosciutto Toscano». O seu aroma e sabor característicos devem-se às técnicas especiais de transformação, regulamentadas desde o século XV e que preveem, designadamente: a desmancha especial em arco, que se distingue por um corte em V que parte do início do pé e que permite a secagem da carne de forma mais eficaz e mais alongada durante a salga; a salga efetuada à superfície, com sal, pimenta e ervas aromáticas; a cobertura com gordura, sempre incluindo pimenta e ervas aromáticas, e, por último, a cura, que beneficia das condições ambientais da área de produção. A maturação longa, que expõe o presunto à humidade natural, aliada à utilização, de acordo com o costume local, de pimenta e ervas aromáticas nas fases de salga e revestimento com gordura, determina o aroma perfumado e o sabor delicado típicos do «Prosciutto Toscano».

Referência à publicação do caderno de especificações

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Ff%252Fa%252FD.535f332474cdb16e0869/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download