C/2025/2941

23.5.2025

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/2025/2941)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Coppa di Parma»

PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

1. **Nome do produto**

«Coppa di Parma»

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**

As alterações do caderno de especificações da IGP «Coppa di Parma»:

— 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 3.º*

Alteração 1

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

Descrição:

a alteração corrige o nome do município «Senna Lodigiano» para «Senna Lodigiana».

Justificação:

a alteração corrige um erro de transcrição sem alterar a área de produção. O nome correto é «Senna Lodigiana», como decorre do artigo 1.º do Decreto Real n.º 1126, de 11 de janeiro de 1863, que autoriza vários municípios das províncias de Milão, Alessandria, Brescia, Cremona, Turim, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna e Sassari a adotarem novos nomes (*Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia* n.º 32, de 6 de fevereiro de 1863).

A alteração afeta o documento único.

2. *Alteração do artigo 3.º*

Alteração 2

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

Descrição:

a alteração corrige o nome do município «Segugnago» para «Secugnago».

Justificação:

a alteração corrige um erro de transcrição sem alterar a área de produção. O nome correto é «Secugnago», como decorre do artigo 2.º do Decreto Legislativo n.º 251, de 6 de março de 1992, que cria a província de Lodi (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 77, de 1 de abril de 1992). A área de produção mantém-se inalterada.

A alteração afeta o documento único.

3. *Alteração do artigo 3.º*

Alteração 3

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

Descrição:

a alteração substitui o nome do município «Gardamiglio» por «Guardamiglio».

Justificação:

a alteração corrige um erro de transcrição sem alterar a área de produção. O nome correto é «Guardamiglio», como decorre do artigo 2.º do Decreto Legislativo n.º 251, de 6 de março de 1992, que cria a província de Lodi (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 77, de 1 de abril de 1992).

A alteração afeta o documento único.

4. *Alteração do artigo 3.º*

Alteração 4

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

Descrição:

a alteração substitui o nome do município «S. Stefano Lodigiano» por «Santo Stefano Lodigiano».

Justificação:

sem alterar a área de produção, a alteração indica o nome completo correto do município, tal como consta do artigo 2.º do Decreto Legislativo n.º 251, de 6 de março de 1992, que cria a província de Lodi (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 77, de 1 de abril de 1992).

A alteração afeta o documento único.

5. *Alteração do artigo 3.º*

Alteração 5

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

Descrição:

a alteração substitui o nome do município «Castelnuovo B. D'Adda» por «Castelnuovo Bocca d'Adda».

Justificação:

sem alterar a área de produção, a alteração indica o nome completo correto do município, tal como consta do artigo 2.º do Decreto Legislativo n.º 251, de 6 de março de 1992, que cria a província de Lodi (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 77, de 1 de abril de 1992).

A alteração afeta o documento único.

6. *Alteração do artigo 3.º*

Alteração 6

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

Descrição:

a alteração substitui o nome do município «Piadina» por «Piadena».

Justificação:

a alteração corrige um erro de transcrição sem alterar a área de produção. O nome correto é «Piadena», como decorre do artigo 1.º do Decreto Real n.º 747, de 22 de março de 1928, que agrega os municípios de Piadena e Vho num único município, com «Piadena» como sede administrativa e nome (*Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia* n.º 93, de 19 de abril de 1928).

A alteração afeta o documento único.

7. *Alteração do artigo 3.º*

Alteração 7

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

Descrição:

a alteração substitui o nome do município «Pieve S. Giacomo» por «Pieve San Giacomo».

Justificação:

sem alterar a área de produção, a alteração indica o nome completo correto do município, tal como consta do artigo 1.º do Decreto Real n.º 4426, de 31 de maio de 1868, que suprime os municípios de Gazzo e Silvella e os agrega em Pieve San Giacomo (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 173, de 27 de junho de 1868).

A alteração afeta o documento único.

8. *Alteração do artigo 4.º*

Alteração 8

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

Descrição:

a alteração acrescenta os operadores de fatiagem às categorias de operadores sujeitos ao sistema de controlo da IGP.

Justificação:

a alteração é necessária porque o produto fatiado é uma das formas em que a «Coppa di Parma» pode ser comercializada, em conformidade com o caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

9. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 9

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

Descrição:

a alteração especifica a origem genética da matéria-prima, indicando todas as combinações genéticas possíveis aceites para animais reprodutores, tanto machos como fêmeas.

Justificação:

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.

10. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 10

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, primeiro parágrafo, 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.

Justificação:

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

A alteração não afeta o documento único.

11. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 11

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, primeiro parágrafo, 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.

Justificação:

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

A alteração não afeta o documento único.

12. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 12

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

Descrição:

a alteração suprime a proibição expressa da utilização de animais de raça pura das raças Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

Justificação:

a alteração é adequada, uma vez que a proibição de utilizar essas raças resulta claramente da reformulação das características genéticas autorizadas, nomeadamente através do quadro.

A alteração afeta o documento único.

13. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 13

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

Descrição:

a alteração substitui o critério de um peso médio por lote (peso vivo) de 160 kg mais ou menos 10 % por um peso-carcaça individual compreendido entre 110,1 kg e 190,0 kg, especificando que estes dados devem ser determinados no momento do abate.

Justificação:

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.

14. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 14

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, primeiro 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.

Justificação:

a alteração clarifica o caderno de especificações para os operadores e para efeitos de controlo.

A alteração não afeta o documento único.

15. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 15

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

Descrição:

a alteração define o termo «crescimento» — descrito no caderno de especificações objeto de alteração como a primeira fase de alimentação — especificando que o crescimento corresponde à fase posterior à amamentação e ao desmame.

Justificação:

a definição de «crescimento» é adequada, na medida em que esclarece que esta fase ocorre após as fases de amamentação e de desmame, durante as quais os suínos podem ser alimentados com todas as matérias-primas autorizadas pela regulamentação em vigor, de forma a satisfazer as suas necessidades nutricionais, de bem-estar e de saúde.

A alteração afeta o documento único.

16. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 16

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

Descrição:

a alteração aumenta o peso máximo no final da primeira fase — agora denominada «crescimento» — de 80 kg para 85 kg.

Justificação:

este aumento está ligado à evolução da genética e da nutrição e à aplicação de normas destinadas ao bem-estar dos animais (Diretiva 2008/120/CE) que conduziram a uma melhoria generalizada da capacidade de crescimento dos suínos.

A alteração afeta o documento único.

17. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 17

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, segundo e terceiro parágrafos, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição:

a alteração integra as duas partes relativas aos alimentos autorizados na primeira fase e aos alimentos autorizados na fase de engorda num único «Quadro das matérias-primas autorizadas», que foi introduzido para a fase de crescimento e será também utilizado para a fase de engorda.

Alteram-se as denominações das matérias-primas seguintes, tendo em conta a nomenclatura prevista nas regras da União Europeia estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão:

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

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

— a «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».

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),

— «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», 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.

Altera-se a referência às tolerâncias aplicáveis a cada matéria-prima em conformidade com o artigo 17.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 767/2009, suprimindo-se a referência à percentagem de 10 %.

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

Aditou-se uma referência à administração de alimentos secos para animais.

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.

Justificação:

o aditamento do «Quadro das matérias-primas autorizadas» uniformizado 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. A atualização da terminologia é 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».

Suprimem-se as expressões «alfarroba descaroçada», «lisados proteicos», «batata desidratada», «mandioca», «polpa de beterraba prensada e ensilada», «farinha de gergelim» e «farinha de extração de coco» devido à sua reduzida utilização na alimentação de suínos pesados por razões técnicas ou qualitativas, ou devido à indisponibilidade ou à baixa qualidade nutricional.

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

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

Introduz-se a utilização de «lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C» 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.

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

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

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

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

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

No que diz respeito aos «produtos obtidos durante a extração de colza», a «colza» foi recentemente introduzida na lista de matérias-primas, uma vez que os progressos 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 eram anteriormente abrangidos por uma única entrada, por exemplo «bagaço de colza extratado», no Regulamento (UE) n.º 575/2011, tendo sido posteriormente divididos em duas entradas — «bagaço de colza extratado» e «alimento de bagaço de colza extratado» — no Regulamento (UE) n.º 68/2013 da Comissão, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. O Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão enumera muitos produtos diferentes obtidos durante a extração de sementes de colza. Não é viável enumerar todas as matérias-primas para alimentação animal, além de serem passíveis de alteração em caso de atualizações do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. As notas explicativas do quadro das matérias-primas autorizadas estabelecem um teor máximo de matéria gorda bruta igual a 2,5 % da matéria seca, a fim de garantir uma cobertura de gordura adequada.

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

Relativamente aos «produtos obtidos por extração de sementes de girassol», agora fixados em 10 %: o teor de matéria gorda bruta da matéria-prima é importante para garantir que os suínos tenham uma cobertura de gordura adequada para a produção da «Coppa di Parma»; por conseguinte, foi incluído nas notas explicativas do quadro um teor máximo de matéria gorda bruta igual a 2,5 % da matéria seca. Os produtos eram anteriormente abrangidos por uma única entrada, por exemplo «bagaço de girassol extratado», no Regulamento (UE) n.º 575/2011, tendo sido posteriormente divididos em duas entradas — «bagaço de girassol extratado» e «alimento de bagaço de girassol extratado» — em 2013, no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017. O Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão enumera muitos produtos diferentes obtidos durante a extração de sementes de girassol. Não é viável enumerar a sua totalidade, além de serem passíveis de alteração em caso de atualizações/alterações do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.

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

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

A utilização de suplementos vitamínicos e minerais, bem como de 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 da Comissão.

O limite máximo de gordura, adicionado ao limite de ácido linoleico, garante um nível excelente de cobertura de gordura para os suínos utilizados na produção da «Coppa di Parma»; 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.

18. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 18

A alteração diz respeito ao artigo 5.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.

Justificação:

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

A alteração afeta o documento único.

19. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 19

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, secção «Ingredientes», primeiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único.

Descrição:

a alteração reduz o teor mínimo de sal de 2,6 para 2,2.

Justificação:

a redução da quantidade mínima de sal que pode ser utilizada está em conformidade com as recomendações nutricionais da Organização Mundial da Saúde, que recomendam uma redução do sal na alimentação das pessoas.

A alteração afeta o documento único.

20. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 20

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

Descrição:

a alteração suprime a expressão «referidas no artigo 7.º».

Justificação:

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

A alteração não afeta o documento único.

21. *Alteração do artigo 7.º*

Alteração 21

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.

Justificação:

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

A alteração não afeta o documento único.

22. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração 22

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

Descrição:

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

Justificação:

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

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Coppa di Parma»

N.º UE: PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

DOP ( ) IGP (X)

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

«Coppa di Parma»

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*

No momento da sua colocação no mercado, a «Coppa di Parma» IGP deve apresentar uma forma cilíndrica não espalmada. As dimensões variam entre cerca de 25 cm e 40 cm de comprimento e o peso não deve ser inferior a 1,3 kg. Quando cortada, a fatia não deve apresentar partes de gordura de cor amarela nem partes moles, sinal de uma maturação incorreta, e deve estar isenta de bolor. A «Coppa di Parma» IGP apresenta também as seguintes características:

Características organoléticas: sabor típico de produto de carne, com suficiente degradação proteolítica na parte magra e lipolítica na parte gorda, graças a um processo de maturação correto; não apresenta sabores anormais a ácido fénico, farinha de peixe ou outras substâncias, e possui um grau de intensidade adequado; odor e fragrância agradáveis e característicos, produzidos pela introdução de pedaços de osso de cavalo nas partes gordas e não nas magras, junto da veia principal; consistência média ao toque e ao corte; pele fácil de retirar; sem untuosidade nem pátina superficial; homogeneidade entre a parte interna e a parte externa, que indica desidratação e maturação graduais adequadas; a cor da fatia é uniforme e sem manchas; a parte magra é de cor vermelha e a parte gorda com tendência para o rosado. A «Coppa di Parma» é um produto que requer um período de maturação mínimo de 60 dias.

Características químicas e físico-químicas:

Sal	< 5 %
Proteínas totais	mínimo 22 %
Relação água/proteínas	máximo 2,00
pH	> 5,7
Parâmetros microbiológicos:	
Enterobactérias totais	< 10 UFC/g
E. coli	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g

Os ingredientes utilizados na confeção da «Coppa di Parma» são os seguintes: sal (de 2,2 % a 3,5 %), aromas naturais, pimenta e/ou outras eventuais especiarias. Podem também ser usados os seguintes ingredientes: vinho, dextrose e/ou frutose e/ou sacarose, nos termos das disposições legais, fermentos bacterianos, de acordo com as boas práticas, nitrito de sódio/potássio, nitrato de sódio/potássio, ácido ascórbico e o seu sal, nos termos das disposições legais.

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

Devem ser respeitadas regras detalhadas sobre a utilização e a composição da ração alimentar. A alimentação dos suínos é baseada sobretudo na produção cerealífera e em subprodutos da indústria de laticínios. A alimentação, à base de cereais, pode ser dada tanto na forma líquida (lavadura ou papa), tradicionalmente misturada com soro de leite, como na forma seca. Especificamente, a alimentação é constituída do seguinte modo:

Na fase de crescimento, são permitidas as seguintes matérias-primas: milho, sorgo, cevada, trigo, triticale, farinha de grãos de milho e/ou farinha de carolo de milho, cereais secundários, ervilhas, farinha de milho inteiro, farelo de trigo e outros subprodutos da transformação do trigo, produtos obtidos durante a extração de sementes de girassol, silagem de milho, farinha de glúten de milho e/ou ração de glúten de milho, polpa de beterraba desidratada, produtos obtidos durante a extração de sementes de girassol, produtos obtidos durante a extração de sementes de colza, outras sementes de leguminosas, grãos de soja inteiros tostados e/ou bagaço de soja por pressão, bagaço de gérmen de milho, melaços, luzerna (seca a alta temperatura), bagaços secos e solúveis da indústria de destilação, polpa de frutos e resíduo de tomate (bagaço de tomate) como agentes de pré-mistura, bagaço de sementes de linho por pressão, 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, leveduras, farinha de peixe, soro de leite, leitelho.

Durante a fase de crescimento, a alimentação deve igualmente ter em conta as seguintes especificações: a alimentação pode ser complementada com vitaminas e minerais e podem ser utilizados aditivos em conformidade com a legislação da União Europeia em vigor. A percentagem de matéria seca de cereais não pode, em caso algum, ser inferior a 45 % da matéria total.

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

Para a preparação da «Coppa di Parma» é fundamental utilizar carne proveniente do típico suíno pesado italiano, como requer a tradição. Este suíno típico do Centro-Norte de Itália apresenta qualidades genéticas específicas e é criado durante pelo menos nove meses em condições particulares, que lhe permitem atingir pesos elevados e ter uma carne com alto teor de gordura intramuscular e níveis elevados de enzimas, em particular catepsinas, fundamentais para o processo de cura da «Coppa di Parma».

A «Coppa di Parma» IGP é produzida exclusivamente com carne de suínos 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).

— de acordo com a tradição, excluem-se sempre os suínos portadores de características desfavoráveis, nomeadamente a síndrome do *stress* dos suínos (PSS); atualmente, estas características já podem ser medidas objetivamente nos animais *post mortem* e nos produtos curados,

— os tipos genéticos utilizados devem garantir a obtenção «de peso elevado e bom rendimento» e, em qualquer circunstância, um peso-carcaça individual, constatado no momento do abate, compreendido entre 110,1 kg e 190,0 kg,

— idade mínima de abate: nove meses,

— é proibida a utilização de varrascos ou fêmeas,

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

Os cortes utilizados para a produção da «Coppa di Parma» IGP são constituídos pela porção muscular do pescoço, adjacente às vértebras cervicais e parte das vértebras torácicas (massa muscular incluída na zona formada pelas apófises espinais, pelos corpos vertebrais e pelas apófises transversas).

A carne utilizada não pode ter sido submetida a congelação.

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

As seguintes fases da produção da «Coppa di Parma» devem decorrer na área geográfica delimitada:

— preparação do corte destinado ao processamento,

— salga, que pode ser feita manualmente ou mecanicamente e pode durar de seis a 14 dias,

— ensacamento, quer com tripa natural para o produto destinado à venda tal qual e em fatias, quer com tripa reconstituída, juntando também outras partes anatómicas em série, para o produto destinado a ser comercializado em fatias,

— atadura, que envolve a utilização de um fio (sem rede) para o produto destinado a ser vendido tal qual e em fatias, ou com rede elástica para o produto destinado a ser vendido em fatias,

— estufagem, por um período de oito a 10 horas,

— seca, por um período total não inferior a 15 dias,

— cura, por um período mínimo de 60 a 90 dias, dependendo do peso do produto.

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

As operações de corte e acondicionamento da «Coppa di Parma» IGP só podem ocorrer em estruturas situadas dentro da área de produção referida no ponto 4 e sob o controlo do organismo autorizado, nos termos do plano de controlo.

Para a «Coppa di Parma» IGP comercializada inteira, a fatiagem só poderá ser efetuada pelo retalhista, no balcão de corte e na presença do consumidor final.

Efetivamente, pela fragilidade do produto, rico em ácidos gordos insaturados e pobre em conservantes, e devido à natureza potencialmente agressiva das etapas de corte e acondicionamento, é necessário que estas operações sejam executadas por pessoal especializado. Designadamente, é imperioso que o tempo de contacto da secção com o ar seja tão breve quanto possível, para evitar fenómenos de alteração da cor.

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

A «Coppa di Parma» IGP pode ser comercializada: inteira, devidamente munida de rótulo; fatiada, embalada em vácuo ou em atmosfera protegida; em pedaços, embalada em vácuo ou em atmosfera protegida.

O nome «Coppa di Parma», seguido da menção «Indicazione Geografica Protetta» [Indicação Geográfica Protegida] ou do acrónimo «IGP» (traduzido na língua do país em que seja comercializado), é obrigatório no rótulo em carateres claros e indeléveis, nitidamente distintos de qualquer outra indicação, e acompanhado do logótipo da UE e da marca da empresa.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da «Coppa di Parma» IGP reporta-se a todo o território administrativo das províncias de Parma, Módena, Reggio Emilia, Mantova e Pavia e aos municípios ao longo da margem do rio Pó que fazem parte do território administrativo das seguintes províncias:

— Lodi: Senna Lodigiana, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Secugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Cotogno, Guardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, Santo Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastorna, Meleti, Castelnuovo Bocca D'Adda, Caselle Landi,

— Milão: San Colombano al Lambro,

— Cremona: Pizzighettone, Crotta d'Adda, Spinadesco, Acquanegra Cremonese, Sesto ed Uniti, Cremona, Gerre de Caprioli, Stagno Lombardo, Pieve d'Olmi, San Daniele Po, Motta Baluffi, Torricella del Pizzo, Gussola, Casalmaggiore, Martignana Po, Rivarolo del Re, Scandolara Bovara, Casteldidone, Solarolo Rainerio, S. Giovanni in Croce, San Martino del Lago, Cingia de' Botti, Cella Dati, Tornata, Calvatone, Piadena, Voltino, Derovere, Ca' d'Andrea, Sospiro, Bonemerse, Malagnino, Pieve San Giacomo, Torre de' Picenardi, Drizzona, Isola Dovarese.

Do ponto de vista geográfico, a área de produção é caracterizada pela presença de colinas que declinam em planície, estendendo-se até à faixa ribeirinha a norte do rio Pó.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A área de produção da «Coppa di Parma» IGP é caracterizada pela presença simultânea de áreas planas e acidentadas e pela presença de lagos e minas de sal. Nas colinas de Parma foi sempre possível a ligação entre a tecnologia das planícies e o sal de Salsomaggiore. De facto, devido à presença destas minas de sal, desde o século XIV que a salga de carne de porco e o seu processamento dão origem à confeção de produtos reconhecidos nacional e internacionalmente. A «Coppa di Parma» nasceu precisamente neste contexto, graças à formação de profissionais na área que se especializaram na sua produção e que, ao longo dos séculos, contribuíram para a difusão da sua receita para além da província de Parma, consolidando-se também nas restantes províncias indicadas no ponto 4.

5.2. *Especificidade do produto*

A «Coppa di Parma» IGP distingue-se dos outros produtos da mesma categoria comercial pelo seu sabor típico, pelo grau perfeito de intensidade, pela consistência média, pela sua homogeneidade e baixo teor de gordura e pela sua cor uniforme (vermelha na parte magra e rosada na parte gorda).

Outras características que distinguem a «Coppa di Parma» de outros produtos das áreas próximas são a maciez da fatia obtida ao corte e a pouca quantidade de especiarias usadas durante a maceração. Estas características devem-se ao curto período de cura e à falta de orientações detalhadas sobre o uso de especiarias, que permitem à «Coppa di Parma» manter o sabor e o aroma típicos da carne de porco e fatias de consistência macia.

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

A reputação da «Coppa di Parma» IGP é demonstrada por uma série de documentos que contêm referências e citações relacionadas com o produto em questão. Já no final do século XVII há referências à «Coppa di Parma», por termos como *bondiola* ou *salame investito*, ou seja, «metido em salsichas». No início do século XVIII, a «Coppa di Parma» é mencionada nas memórias dos viajantes como um produto típico da região. Num inventário elaborado em 1723 indica-se que, para fazer parte da corporação de *lardaroli*, é necessário possuir um certo número de salames e *bondiole*. Uma avaliação dos representantes da corporação dos *lardaroli* (1750), bem como um anúncio de 21 de abril de 1764, fazem igualmente referência à «Coppa di Parma». É deste mesmo período que fazem parte os contratos celebrados pelos administradores da Casa Real para o fornecimento de alimentos das cozinhas reais. Há dados concretos sobre o consumo de *coppe* e *bondiole* na corte de Don Ferdinando Borbone. Desde o século XIX que há dados sobre o número de *coppe* vendidas nos mercados da região e, em 1940, as exportações de *coppe* da província de Parma ascenderam a cerca de 200 peças.

A «Coppa di Parma» IGP deve as suas características peculiares a uma série de relações precisas com o seu meio ambiente, em sentido lato, incluindo fatores geográficos naturais e humanos que dizem respeito aos suínos, à tecnologia na preparação, aos ambientes de cura e, sobretudo, às respetivas interações. A produção de «Coppa di Parma» IGP, desde as suas origens até hoje, caracteriza-se por uma perfeita continuidade. A industrialização da produção da «Coppa di Parma» IGP passou por uma fase artesanal, que manteve inalteradas as características tradicionais do produto. O clima e as características ambientes (temperatura e humidade) são os típicos dos montes do vale do Pó, berço do produto «Coppa di Parma» IGP. A área de proveniência das matérias-primas e de fabrico é delimitada e preservada ao longo do tempo, no respeito das tradições que deram origem à sua fama.

A «Coppa di Parma» encontra-se entre os enchidos mais difundidos na área geográfica e está sempre presente nas listas dos produtos propostos aos clientes das principais charcutarias presentes na área geográfica. Nas publicidades comerciais, os produtores da «Coppa di Parma» destacam habitualmente a maciez das suas fatias, que, ao corte, devem apresentar-se suaves e nunca secas, prova do respeito de um curto período de cura e garantia do seu aroma típico. Devido à maciez da carne, a «Coppa di Parma» é utilizada como ingrediente de tartes e pizas recheadas, como testemunhado por algumas receitas em que são explícitas e muito claras as referências a esta denominação. Também de grande importância é a presença da «Coppa di Parma» nas bancas de produtores e feirantes de produtos agroalimentares da região.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252F3%252FD.9503f33df9d283a78cae/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download