C/2026/4916

21.9.2026

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/2026/4916)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Prosciutto di Sauris»

Número de referência UE: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Nome do produto**

«Prosciutto di Sauris»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

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

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica [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 «Prosciutto di Sauris» 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, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração aumenta o período mínimo de maturação do «Prosciutto di Sauris» de «dez meses» para «400 dias».

Motivo: é necessário aumentar o período mínimo de maturação em consonância com o peso crescente das carcaças de suíno e das pernas de porco frescas utilizadas na produção do «Prosciutto di Sauris». Tal visa assegurar que a secagem e a maturação das pernas de porco permitam obter as características do produto. Em especial, a utilização de regimes alimentares equilibrados favorece o desenvolvimento muscular, com o consequente aumento do peso dos suínos dos quais são retiradas as pernas para a produção do «Prosciutto di Sauris».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 2

A alteração diz respeito ao artigo 2.3 do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração aumenta o peso mínimo do «Prosciutto di Sauris» de 7,5 kg para 8,0 kg no final do período de maturação.

Motivo: a alteração é necessária devido ao aumento do peso dos suínos e, por conseguinte, das pernas de porco frescas utilizadas na produção do «Prosciutto di Sauris». A utilização de regimes alimentares equilibrados favorece o desenvolvimento muscular, com o consequente aumento do peso dos suínos dos quais são retiradas as pernas para a produção do «Prosciutto di Sauris».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 3

A alteração diz respeito ao artigo 2.6 do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração estabelece que as características físicas e químicas do «Prosciutto di Sauris» devem ser «determinadas com base [no] músculo bíceps femoral».

Motivo: a alteração é necessária para clarificar de forma inequívoca a parte específica do produto em que devem ser determinadas as características do «Prosciutto di Sauris», o que também facilita o controlo dos parâmetros estabelecidos no caderno de especificações.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração 4

A alteração diz respeito ao artigo 2.6 do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração aumenta o teor máximo de humidade de menos de 64 % para menos de 65 % e acrescenta um teor mínimo de humidade superior a 57 %, especificando que a percentagem se refere à massa da toma de ensaio.

Motivo: a alteração estabelece com precisão o intervalo de variação do teor de humidade aceitável para o «Prosciutto di Sauris», incluindo para efeitos de controlo. O aditamento do valor mínimo de 57 % assegura condições de produção uniformes, evitando a situação em que o «Prosciutto di Sauris», devido a um baixo teor de humidade, seca excessivamente, alterando assim as características organoléticas referidas nos artigos 2.2, 2.4 e 2.5.

O aumento do valor máximo de 64 % para 65 % visa melhorar as qualidades organoléticas do «Prosciutto di Sauris», tendo igualmente em conta a redução do teor de sal (cloreto de sódio), em conformidade com as recomendações nutricionais da Organização Mundial da Saúde (entre outros organismos), que recomenda regimes alimentares com teor de sal reduzido.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 5

A alteração diz respeito ao artigo 2.6 do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração substitui o parâmetro da relação «sal (cloretos)/humidade» pelo parâmetro da percentagem de sal em relação à massa do produto acabado, especificando que o ingrediente em questão é «cloreto de sódio» e que a percentagem se refere à massa da toma de ensaio.

Motivo: a utilização de uma percentagem de sal (cloreto de sódio) permite uma maior precisão na determinação do teor de sal, em comparação com a relação anteriormente exigida entre o sal (cloretos) e a humidade.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 6

A alteração diz respeito ao artigo 2.6 do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração substitui a «relação dos teores expressos em percentagem» superior a 7,2 e inferior a 11,2 por percentagens de sal superiores a 4,5 e inferiores a 6,2, especificando que a percentagem se refere à massa da toma de ensaio.

Motivo: a alteração identifica precisamente o intervalo percentual em termos da quantidade de sal (definido como cloreto de sódio) que deve estar presente no produto final quando colocado no mercado. Os valores aditados correspondem às quantidades de sal do «Prosciutto di Sauris», que contribuem para determinar as propriedades organoléticas do produto, tal como indicado nos artigos 2.2, 2.4 e 2.5. O teor percentual de sal (cloreto de sódio) no produto acabado está em conformidade tanto com as características previstas no caderno de especificações como com as recomendações nutricionais da Organização Mundial da Saúde, entre outros organismos, no sentido de reduzir o teor de sal dos nossos regimes alimentares.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 7

A alteração diz respeito ao artigo 2.6 do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração substitui o parâmetro relativo às proteínas por um parâmetro relativo ao índice de proteólise num intervalo superior a 24 % e inferior a 31 %, especificando que a composição percentual deve ser expressa em termos de nitrogénio solúvel em ácido tricloroacético (TCA) como percentagem do nitrogénio total.

Motivo: a alteração é necessária porque o índice de proteólise está correlacionado com a maturação e a qualidade do processo de maturação das pernas de porco, a diferença no teor proteico, que também pode variar em resultado de outros fatores que não a maturação, e a qualidade da maturação das pernas de porco, como a alimentação e a composição genética dos suínos. O intervalo aceitável para o índice de proteólise garante a consistência firme e elástica que caracteriza o «Prosciutto di Sauris», tal como estabelecido no artigo 2.2 do caderno de especificações.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 8

A alteração diz respeito ao artigo 2.6 do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração adita a característica físico-química da atividade da água não superior a 0,930 no «Prosciutto di Sauris».

Motivo: o aditamento do requisito relativo à «atividade da água» permite avaliar a água «não ligada» presente no produto, ou seja, a água em condições que podem conduzir a uma deterioração, como reações químicas indesejadas, incluindo a oxidação dos lípidos e um crescimento excessivo de microrganismos patogénicos. A alteração contribui para assegurar uma maturação correta e uniforme das pernas de porco.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º

Descrição

Alteração n.º 9

A alteração diz respeito ao artigo 2.7 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime o primeiro travessão do ponto 2.7 do caderno de especificações.

Motivo: a supressão deste travessão é necessária, uma vez que a alteração das características químicas e físicas — sal, humidade, proteólise e atividade da água — no artigo 2.6 do caderno de especificações torna redundante o conteúdo do travessão a suprimir. [Ver alterações 4, 5, 6, 7 e 8]

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 10

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

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 5.º

Descrição

Alteração n.º 11

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

Descrição: a alteração insere um quadro que explica os requisitos genéticos aplicáveis aos suínos, indicando as combinações 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 5.º

Descrição

Alteração n.º 12

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações e 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 publicação da lista e a sua atualização permitem um acompanhamento mais eficaz da cadeia de produtos.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 13

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

Descrição: a alteração suprime a proibição explícita da utilização de animais de raça pura das raças Landrace belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

Motivo: a alteração é adequada, uma vez que a proibição de utilização dessas raças resulta claramente da reformulação das características genéticas autorizadas, incluindo do quadro.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 14

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração substitui o critério do peso vivo médio por lote de 160 kg, com uma tolerância de cerca de 10 % (ou seja, entre 144 kg e 176 kg), por um peso-carcaça de suíno 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 dos requisitos de elegibilidade para 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 ligado à atual tendência da suinicultura resultante da melhoria da genética, do bem-estar e da nutrição dos animais.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 15

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração substitui as referências ao Regulamento (CEE) n.º 3220/84, à Decisão 2001/468/CE da Comissão, de 8 de junho de 2001, e ao Decreto Ministerial de 11 de julho de 2002 por uma referência à legislação da União Europeia em vigor.

Motivo: as referências suprimidas dizem respeito a legislação que já não está em vigor, pelo que a alteração é necessária para alinhar o texto com a legislação da União Europeia em vigor em matéria de classificação de carcaças de suíno.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 16

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração substitui a expressão «em média, às categorias centrais» por uma referência às classes «U», «R» e «O» no sistema de classificação comercial das carcaças de suíno.

Motivo: a alteração é necessária para clarificar as classes a que devem pertencer as carcaças de que provém a matéria-prima do «Prosciutto di Sauris», o que beneficiará tanto os operadores como o sistema de controlo.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 17

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

Descrição: a alteração introduz uma disposição segundo a qual os dados relativos ao peso e à classificação das carcaças individuais devem ser registados no momento do abate.

Motivo: a alteração clarifica o momento exato em que o peso e a classificação devem ser registados, a fim de facilitar os controlos associados.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 18

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração aumenta o peso mínimo da perna de porco fresca de 11 kg para 12 kg.

Motivo: a alteração é necessária devido ao aumento do peso dos suínos criados e das respetivas carcaças, associado à atual tendência da suinicultura resultante da melhoria da genética, do bem-estar e da nutrição dos animais.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 19

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração introduz um peso máximo de 17 kg das pernas de porco frescas para a produção do «Prosciutto di Sauris».

Motivo: esta alteração justifica-se pela necessidade de estabelecer um peso máximo para as pernas de porco frescas, a fim de obter presunto de forma tradicional, em consonância com o crescimento normal, o desenvolvimento correto e a boa qualidade das carcaças de suíno utilizadas para a produção do «Prosciutto di Sauris».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 20

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

Descrição: a alteração aumenta o prazo de entrega ao transformador das pernas de porco frescas destinadas à produção de «Prosciutto di Sauris» de três para cinco dias, a contar da meia-noite do dia do abate.

Motivo: a alteração é necessária devido aos requisitos logísticos associados à área de produção, que é uma zona montanhosa de difícil acesso. Tem em conta a melhoria da eficiência das unidades de refrigeração dos matadouros e dos meios de transporte, que permitem manter a temperatura correta e uniforme na fase de produção seguinte, ou seja, a primeira salga.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 21

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração aumenta o prazo de transformação das pernas de porco frescas de «até ao dia seguinte ao da entrega» para «nos seis dias seguintes ao abate».

Motivo: a alteração permite que os transformadores trabalhem de forma mais eficaz, graças a unidades de refrigeração mais eficientes, e clarifica o prazo para a transformação das pernas de porco após o abate, em coordenação com o aumento do número de dias em que as pernas de porco têm de ser entregues na unidade de transformação. [Ver a alteração 20]

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 22

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração reduz a temperatura máxima de refrigeração de «+7 °C» para «+5 °C».

Motivo: a alteração é necessária porque a redução da temperatura máxima na câmara frigorífica permite um melhor controlo do crescimento microbiano na matéria-prima.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 23

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 2, ponto 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração reduz o teor mínimo de humidade na câmara frigorífica de 75 % para 65 %.

Motivo: a redução do valor mínimo do teor de humidade está associada ao período mínimo de maturação, agora fixado em 400 dias, ao aumento do peso dos suínos e, por conseguinte, também das pernas de porco frescas destinadas à produção do «Prosciutto di Sauris»; estes aspetos exigem a opção de manter as pernas de porco em ambientes menos húmidos, a fim de secá-las corretamente durante a maturação.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 24

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 3, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração adita a expressão «e/ou método de identificação alternativo ou de substituição» ao título do artigo 5.º, secção 3, do caderno de especificações.

Motivo: a alteração é necessária porque o ponto 1 da secção prevê a possível utilização de outros métodos de identificação em vez do carimbo com tinta indelével ou da marca de fogo, ou em combinação com os mesmos, no início da transformação, a fim de fornecer uma indicação do matadouro de origem.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 25

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, secção 3, ponto 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração prevê a possível utilização de outros métodos de identificação em vez do carimbo com tinta indelével ou da marca de fogo, ou em combinação com os mesmos, no início da transformação, a fim de fornecer uma indicação do matadouro de origem.

Motivo: a utilização de métodos alternativos ou combinados com o carimbo com tinta indelével ou a marca de fogo apostos pelo matadouro permite igualmente outras ferramentas de localização e seguimento, em consonância com a evolução tecnológica.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 26

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração adita a a expressão «e/ou método de identificação alternativo ou de substituição» ao título do artigo 5.º, secção 4, do caderno de especificações.

Motivo: a alteração é necessária porque o artigo 5.º, n.º 3, prevê a possível utilização de outros métodos de identificação em vez do carimbo com tinta indelével ou da marca de fogo, ou em combinação com os mesmos, a fim de fornecer uma indicação do matadouro de origem.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 27

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração reduz a humidade relativa mínima na fase de pré-repouso de 50 % para 45 %.

Motivo: a redução do teor mínimo de humidade nas câmaras frigoríficas na fase de pré-repouso está associada ao período mínimo de maturação, agora fixado em 400 dias, ao aumento do peso dos suínos e, por conseguinte, também das pernas de porco frescas destinadas à produção do «Prosciutto di Sauris»; estes aspetos exigem a possibilidade de manter as pernas de porco em ambientes menos húmidos, a fim de otimizar o processo de secagem, sem alterar as características do «Prosciutto di Sauris».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 28

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 3, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração reduz a humidade relativa mínima na fase de repouso de 50 % para 45 %.

Motivo: A redução do teor mínimo de humidade nas câmaras frigoríficas na fase de repouso está associada ao período mínimo de maturação, agora fixado em 400 dias, ao aumento do peso dos suínos e, por conseguinte, também das pernas de porco frescas destinadas à produção do «Prosciutto di Sauris»; estes aspetos exigem a possibilidade de manter as pernas de porco em ambientes menos húmidos, a fim de otimizar o processo de secagem, sem alterar as características do «Prosciutto di Sauris».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 29

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 3, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração acrescenta a possibilidade de lavar as pernas de porco antes do final da fase de repouso, caso ocorram formações superficiais durante a salga e resultantes da subsequente transformação para desidratar a carne.

Motivo: a alteração é necessária para assegurar o procedimento correto no que diz respeito às fases de produção do «Prosciutto di Sauris»; a possibilidade de lavagem visa evitar a formação de áreas irregularmente secas ou excessivamente húmidas devido a formações superficiais, a fim de favorecer a homogeneidade da maturação através da desidratação interna e da maturação adequadas das pernas de porco, nomeadamente para efeitos de obtenção das características estabelecidas no artigo 2.2 do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 30

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 4, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração aumenta a temperatura máxima da câmara de fumagem de 20 °C para 22 °C.

Motivo: este aumento da temperatura permite otimizar a operação de fumagem com base numa avaliação cuidadosa do produto pelos transformadores.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 31

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 5, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração aumenta a temperatura máxima de 20 °C para 22 °C nas câmaras de secagem.

Motivo: com este aumento de temperatura otimiza-se a operação de secagem, o que permite a secagem correta da carne, com base numa avaliação cuidadosa do produto pelos transformadores.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 32

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 6, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração reduz a percentagem mínima de gordura de porco na mistura utilizada para criar o revestimento de 60 % para 48 %.

Motivo: a alteração é necessária para adaptar melhor a composição da mistura utilizada para o revestimento às características da gordura de porco na criação de uma mistura orientada para a operação de transformação.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 33

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 6, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração aumenta a percentagem máxima de farinha de cereais na mistura utilizada para criar o revestimento de 25 % para 50 %.

Motivo: a alteração é necessária para adaptar melhor a composição da mistura utilizada para a crosta à utilização predominante de farinha de arroz pelos transformadores, o que permite aos transformadores adaptar a mistura aos requisitos operacionais necessários devido à natureza compacta da farinha de arroz.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 34

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 6, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração aumenta de 1 % para 2 % a percentagem máxima de sal que pode ser utilizada na mistura para o revestimento.

Motivo: o aumento da percentagem de sal que pode ser utilizado destina-se a assegurar um melhor controlo microbiológico, evitando alterações superficiais e fissuras no revestimento, de modo a assegurar a sua maior durabilidade.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 35

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 6, alínea b), do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração especifica que a lavagem é facultativa e deixou de ser obrigatória.

Motivo: a alteração é adequada para permitir ao transformador avaliar a necessidade de lavar o produto com base no estado das pernas de porco, uma vez que, se já estiverem suficientemente húmidas, a lavagem pode incentivar o desenvolvimento de bolores nocivos.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 36

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 6, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração reduz a percentagem mínima de gordura de porco na mistura utilizada para a fase de untadura de 60 % para 48 %.

Motivo: a alteração é necessária para adaptar melhor a composição da mistura utilizada na untadura às características da gordura de porco na criação de uma mistura orientada para a operação de transformação.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 37

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 6, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração aumenta a percentagem máxima de farinha de cereais na mistura utilizada na untadura de 30 % para 50 %.

Motivo: a alteração é necessária para adaptar melhor a composição da mistura utilizada na untadura à utilização predominante de farinha de arroz pelos transformadores, o que permite aos transformadores adaptar a estrutura da mistura aos requisitos operacionais necessários devido à natureza compacta da farinha de arroz.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 38

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 6, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração aumenta a percentagem máxima de sal que pode ser utilizado na mistura de 1 % para 2 %.

Motivo: o aumento da percentagem de sal que pode ser utilizado visa assegurar um melhor controlo microbiológico, evitando alterações superficiais, de modo a garantir a sua maior durabilidade durante o período de maturação, mesmo em ambientes húmidos.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 39

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 6, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime a disposição que estipula que, após a untadura, o presunto tem de voltar à fase de maturação.

Motivo: esta supressão é necessária para clarificar as disposições do artigo 5.º, n.º 4, ponto 6, alínea c), relativas à utilização de gordura de porco durante a maturação e para permitir que o produto seja untado por razões estéticas no final da maturação e antes da sua colocação no mercado.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 40

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, secção 4, ponto 6, do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração aumenta o período mínimo de maturação do «Prosciutto di Sauris» de «dez meses» para «400 dias».

Motivo: é necessário aumentar o período mínimo de maturação em consonância com o peso crescente das carcaças de suíno e das pernas de porco frescas utilizadas na produção do «Prosciutto di Sauris». Tal visa assegurar que a secagem e a maturação das pernas de porco permitam obter as características do produto. Em especial, a utilização de regimes alimentares equilibrados favorece o desenvolvimento muscular, com o consequente aumento do peso dos suínos dos quais são retiradas as pernas para a produção do «Prosciutto di Sauris».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 41

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 4, ponto 6, do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração substitui o critério de contagem do período mínimo de maturação «adicionando 10 períodos homogéneos de 30 dias ao dia da primeira salga» pelo critério «a partir do dia da primeira salga».

Motivo: a alteração é necessária para clarificar o dia a partir do qual o período de maturação começa a decorrer, em benefício dos transformadores e das autoridades de controlo.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 42

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 5, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração adita a expressão «e/ou método de identificação alternativo ou de substituição» ao título do artigo 5.º, secção 5, do caderno de especificações.

Motivo: A alteração é necessária, uma vez que o ponto 1 prevê a possível utilização de outros métodos de identificação em vez do carimbo com tinta indelével ou da marca de fogo, ou em combinação com os mesmos para o logótipo da IGP.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 43

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, secção 5, ponto 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração acrescenta a possibilidade de utilizar outros métodos de identificação em vez do carimbo com tinta indelével ou da marca de fogo, ou em combinação com os mesmos, para o logótipo da IGP.

Motivo: a utilização de métodos alternativos ou combinados com o carimbo de identificação do logótipo da IGP permite igualmente outras ferramentas de localização e seguimento, em consonância com a evolução tecnológica.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º

Descrição

Alteração n.º 44

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 5, ponto 3, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui a referência ao artigo 8.º por uma referência ao artigo 7.º.

Motivo: a alteração é puramente formal e diz respeito à organização dos artigos do caderno de especificações. Não é obrigatório incluir os dados da organização de controlo na aceção do artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143. [Ver também a alteração 45]

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 7.º

Descrição

Alteração n.º 45

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

Descrição: a alteração suprime a disposição relativa ao organismo de controlo constante do artigo 7.º do caderno de especificações.

Motivo: trata-se de uma atualização necessária para alinhar o caderno de especificações com a legislação da UE em vigor, uma vez que deixou de ser obrigatório incluir os dados do organismo de controlo nos termos do artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143. [Ver também a alteração 44]

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 46

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

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

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 47

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

Descrição: a alteração substitui «8.1» por «7.1» na numeração dos pontos.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 48

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, n.º 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui «8.2» por «7.2» na numeração dos pontos.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 49

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, n.º 3, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime «8.3» da lista numerada.

Motivo: a alteração é puramente formal e corrige um erro tipográfico na lista numerada, em que o conteúdo do ponto 8.3 deveria ser incluído no ponto 7.2.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 50

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, n.º 4, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui «8.4» por «7.3».

Motivo: a alteração é necessária devido à nova estrutura do artigo 7.º do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 51

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, ponto 4, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração exige que a base do logótipo da IGP nos rótulos, embalagens e materiais gráficos seja de, pelo menos, 20 mm, com uma relação base/altura de 1,5, substituindo a disposição segundo a qual o tamanho do logótipo da IGP não deve ser inferior a 5 % nem superior a 10 % da superfície total do desenho gráfico.

Motivo: a alteração é necessária para garantir que a dimensão do logótipo da IGP não prejudique a inclusão das outras informações obrigatórias previstas na regulamentação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 52

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, ponto 5, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui «8.5» por «7.4».

Motivo: a alteração é necessária devido à nova estrutura do artigo 7.º do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 53

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, ponto 5, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração substitui a expressão «símbolo comunitário previsto no Regulamento (CE) n.º 1726/98» por «símbolo IGP da União previsto no Regulamento de Execução (UE) 2025/26».

Motivo: a alteração é uma atualização necessária para refletir as regras da União Europeia em vigor, tal como referido no Regulamento de Execução (UE) 2025/26.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 54

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, n.º 5, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração substitui «facultativa» por «obrigatória» no que diz respeito à presença do símbolo IGP da União no desenho gráfico.

Motivo: a alteração é uma atualização necessária com base nas regras da União Europeia em vigor, tal como referido no artigo 37.º do Regulamento (UE) 2024/1143.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Prosciutto di Sauris»

Número de referência UE: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Nome(s)**

Prosciutto di Sauris

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

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 IGP «Prosciutto di Sauris» designa um presunto cru, salgado, fumado e curado durante, pelo menos, 400 dias, a contar do dia da primeira salga. Decorrido o período de maturação, o «Prosciutto di Sauris» apresenta-se inteiro, com osso e sem pé. O courato possui cor avelã dourada uniforme, com cambiantes alaranjados. A parte magra visível é vermelha-escura. Possui consistência firme e elástica, incluindo na secção vertical do corte. Um «Prosciutto di Sauris» inteiro não desossado pesa, no mínimo, 8 kg e apresenta um aspeto rosado ao corte da parte magra. A gordura é branca pura ou branca rosada. Possui aroma subtil e sabor doce, com notas de fumo.

Quando colocado no mercado, o produto apresenta as seguintes características físico-químicas, determinadas com base em carne retirada do músculo bíceps femoral:

— teor de humidade: superior a 57 % e inferior a 65 % (percentagem em relação à massa da toma de ensaio),

— teor de sal (cloreto de sódio): superior a 4,5 % e inferior a 6,2 % (percentagem em relação à massa da toma de ensaio),

— índice de proteólise: superior a 24 % e inferior a 31 % [nitrogénio solúvel em ácido tricloroacético (TCA) como percentagem do nitrogénio total],

— atividade da água: inferior a 0,930.

As pernas de porco frescas provêm de porcos desmanchados, no mínimo, nove meses e, no máximo, quinze meses após o nascimento. As pernas de porco frescas são obtidas de carcaças pesadas (categoria «H»), com um peso compreendido entre 110,1 e 180,0 kg, pertencentes às classes U, R ou O na tabela da União Europeia para a classificação comercial de carcaças de suíno.

As pernas de porco frescas devem pesar, no mínimo, 12 kg e, no máximo, 17 kg.

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)*

—

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

As seguintes fases de produção devem ter lugar na área geográfica delimitada: salga, preparação, colocação das informações de rastreabilidade, pré-repouso, repouso, fumagem, secagem e maturação.

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

O «Prosciutto di Sauris» pode ser comercializado inteiro com osso, desossado ou desossado e cortado em porções, fatiado e pré-embalado; Quando desossado ou cortado em porções, é acondicionado sob vácuo; quando fatiado e pré-embalado, é acondicionado sob vácuo ou em atmosfera modificada.

A desossa, o corte em porções, a fatiagem e o acondicionamento devem ser efetuados em instalações situadas no município de Sauris, a fim de assegurar a rastreabilidade e o controlo e não alterar as características do produto.

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

A marca com tinta indelével ou a marca de fogo é colocada em cada perna de porco, com indicação do dia, mês (em números romanos) e ano de início da transformação, bem como uma indicação do matadouro de origem. Em substituição ou em combinação com este carimbo, é permitida a utilização de outros métodos de identificação validados pelo organismo de controlo que assegurem e garantam a rastreabilidade do «Prosciutto di Sauris».

A inscrição IGP «Prosciutto di Sauris» deve ser redigida em italiano e figurar no rótulo em carateres legíveis e indeléveis, perfeitamente distintos de qualquer outra menção que figure no rótulo; deve seguir-se-lhe imediatamente a menção «Indicazione geografica protetta» (indicação geográfica protegida) e/ou «IGP». É proibida qualquer outra descrição não expressamente autorizada. É autorizada a menção de referências a designações, firmas ou marcas, desde que não possuam caráter laudatório nem induzam em erro o consumidor.

O logótipo da IGP tem de figurar obrigatoriamente nos rótulos, nas embalagens e nos grafismos de todos os produtos embalados, medindo pelo menos 20 mm na base e com uma relação base/altura de 1,5. O logótipo do produto consiste numa oval azul de contorno verde, com a menção «Sauris» escrita a amarelo, encimada por um perfil montanhoso, de cor branca, e pelo perfil de dois abetos, de cor verde, e sob a qual figuram duas ondas.





É obrigatória a aposição do símbolo IGP da União previsto no Regulamento de Execução (UE) 2025/26.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A IGP «Prosciutto di Sauris» é obtida exclusivamente no município de Sauris, na região autónoma de Friul-Venécia Juliana.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação causal com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☐ reputação

☑ uma qualidade determinada

☐ outras características

Resumo da relação

As características do «Prosciutto di Sauris» estão intimamente relacionadas com a área de produção, em especial o microclima único do vale de Sauris e a técnica típica de fumagem da carne de porco. Em termos de topografia, o vale de Sauris assemelha-se a uma bacia rodeada de montanhas, orientado num eixo este-oeste e com uma precipitação média mais baixa do que nos restantes Alpes Cárnicos e Julianos. Formam-se no vale brisas diurnas que sopram na direção das montanhas e brisas noturnas que sopram no sentido inverso, devido à sua orientação específica, à combinação de correntes de ar provenientes das montanhas e do fundo do vale, a uma pressão atmosférica específica determinada por uma altitude superior a 1 000 metros e a um vento constante, mas apenas muito raramente violento, também influenciado pela presença da albufeira do Lago di Sauris. Criam-se assim condições higroscópicas específicas perfeitas para a secagem parcial do «Prosciutto di Sauris» durante a maturação. Durante este processo de maturação, paralelamente aos processos bioquímicos naturais ligados à atividade das enzimas endógenas e determinados pela presença de sal, desenvolve-se na superfície do produto a microflora (em especial os bolores) naturalmente presente no ambiente de maturação. É esta a origem das propriedades organoléticas específicas que caracterizam o produto. É a ventilação das câmaras de maturação com correntes frescas provenientes do vale do Lumiei que confere ao «Prosciutto di Sauris» o seu sabor doce característico, devido à dosagem correta de sal e à ausência de oxidação da camada de gordura. A produção do «Prosciutto di Sauris» é, pois, fortemente condicionada pelas características ambientais (climáticas) e biológicas (microflora) deste território. Este microclima único conjuga-se com a antiga tradição de conservação da carne através da utilização de sal e fumo. A fumagem, uma arte introduzida pelos primeiros habitantes da região, confere características sensoriais específicas à carne tratada, nomeadamente em termos de aroma e sabor. A madeira de faia proveniente das florestas locais, cujo fumo confere um sabor aromático delicado e uma fragrância leve, delicada e subtil, características da IGP, continua a ser utilizada atualmente para a fumagem do «Prosciutto di Sauris». Além disso, a tradição local, que utiliza uma combinação de sal e fumo, conjugando o costume germânico de fumagem com a utilização de sal para conservar a carne, mais habitual a sul dos Alpes, contribui para criar as características organoléticas do «Prosciutto di Sauris», cuja fragrância e sabor são reforçados por notas de fumo.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F5%252FD.de59cb9f5afb278412de/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download.