C/2026/6028

17.11.2026

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/2026/6028)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Valle d'Aosta Lard d'Arnad/Vallée d'Aoste Lard d'Arnad»

Número de referência UE: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Nome do produto**

«Valle d'Aosta Lard d'Arnad/Vallée d'Aoste Lard d'Arnad»

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

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

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alterações do caderno de especificações da DOP «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» 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 correm o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único, bem como

— não introduzem novas restrições no respeitante à comercialização do produto.

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

Título

Alteração do artigo 2.º — Desmancha dos suínos

[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

Alteração n.º 1

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 5 do documento único.

Descrição: A alteração especifica que os suínos devem também ser desmanchados nas regiões do Vale de Aosta, Véneto, Lombardia, Emília-Romanha e Piemonte.

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

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Características genéticas

Descrição

Alteração n.º 2

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

Descrição: a alteração introduz uma secção específica sobre as «Características genéticas». Clarifica-se a origem genética 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».

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.

Título

Alteração do artigo 2.º — Quadro de requisitos genéticos

Descrição

Alteração n.º 3

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

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

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Atualização da lista de tipos genéticos

Descrição

Alteração n.º 4

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

Descrição: a alteração introduz uma 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 afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Tipos de carne não permitidos

Descrição

Alteração n.º 5

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

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

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Secção «Criação e alimentação»

Descrição

Alteração n.º 6

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

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

Justificação: a alteração especifica as fases da criação de suínos pesados já incluídas no caderno de especificações a que se refere o caderno de especificações objeto de alteração.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Fase de aleitamento

Descrição

Alteração n.º 7

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

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

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Carimbo de origem a tinta

Descrição

Alteração n.º 8

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

Descrição: a alteração 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.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Letra que identifica o mês de nascimento

Descrição

Alteração n.º 9

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

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

Justificação: a alteração proporciona a clareza e transparência necessárias para o controlo e a rastreabilidade dos suínos utilizados na produção do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», a fim de facilitar a verificação da idade dos suínos nas fases de criação e abate.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Dispositivos de identificação utilizados em substituição ou em combinação com o carimbo de origem a tinta

Descrição

Alteração n.º 10

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

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

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Determinação da idade dos suínos

Descrição

Alteração n.º 11

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

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

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Fase de desmame

Descrição

Alteração n.º 12

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

Descrição: a alteração introduz 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.

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Fase de crescimento

Descrição

Alteração n.º 13

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

São suprimidas as matérias-primas seguintes:

— «alfarroba descaroçada»,

— «lisados proteicos»,

— «batata desidratada»,

— «mandioca»,

— «polpa de beterraba prensada e ensilada»,

— «farinha de gergelim»,

— «farinha de extração de coco»,

— «farinha de carne (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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O limite máximo de gordura, adicionado ao limite de ácido linoleico, garante um nível adequado de cobertura de gordura para a produção do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad». 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, também na fase de engorda).

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Origem da matéria seca da alimentação dos suínos

Descrição

Alteração n.º 14

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

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

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

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Fase de engorda

Descrição

Alteração n.º 15

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

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

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Secção «Abate e desmancha»

Descrição

Alteração n.º 16

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

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Determinação da idade dos suínos para abate

Descrição

Alteração n.º 17

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

Título

Alteração do artigo 2.º — Classes comerciais de carcaças

Descrição

Alteração n.º 18

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

Descrição: a alteração reformula a referência à utilização das carcaças pesadas (categoria «H) das quais provêm os pedaços frescos de gordura [*baffe*] utilizados na produção do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Peso-carcaça individual

Descrição

Alteração n.º 19

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, quarto parágrafo, do caderno de especificações e não afeta o 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 190,0 kg, determinado no momento do abate.

Justificação: 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 associado à tendência atual da suinicultura europeia, resultante da melhoria da genética, do bem-estar e da nutrição dos animais.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Operações de desmancha

Descrição

Alteração n.º 20

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

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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Temperatura de armazenagem dos pedaços de gordura

Descrição

Alteração n.º 21

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

Descrição: a alteração introduz regras sobre a temperatura de armazenagem dos pedaços de gordura separados da carcaça até serem transportados e fornecidos aos produtores, fixando um intervalo de temperaturas entre -1 °C e +4 °C.

Justificação: a alteração garante a continuidade da cadeia de frio, evitando o crescimento microbiano e impedindo a rancidez dos pedaços de gordura, e assegurando assim que o «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» seja produzido da forma correta e obtenha as características gustativas e olfativas referidas no artigo 6.º do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 2.º — Supressão da disposição relativa ao certificado do matadouro

Descrição

Alteração n.º 22

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

Descrição: A alteração diz respeito ao artigo 2.º, quinto parágrafo, do caderno de especificações.

Justificação: a supressão é necessária, visto que as disposições dizem respeito ao sistema de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 3.º — Correção de uma inexatidão

Descrição

Alteração n.º 23

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

Descrição: a alteração substitui o termo italiano «*predominati*» por «*predominanti*».

Justificação: a alteração é necessária para corrigir um erro material no texto do caderno de especificações, de acordo com o pedido de alteração normalizada relativo à DOP publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* 2010/C 222 de 17.8.2010, no qual a alteração 2 refere «*essere predominanti*» em italiano.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração 4 — Tempo máximo para cortar a gordura e colocá-la em recipientes

Descrição

Alteração n.º 24

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único.

Descrição: a alteração substitui «48 horas» por «seis dias» como o tempo máximo para cortar a gordura e colocá-la em recipientes de madeira (*doils*).

Justificação: a alteração é necessária para facilitar o abastecimento das empresas com a matéria-prima necessária para a produção da DOP, pois a área de produção do «Vale de Aosta Lard d'Arnad», situada nos Alpes, coloca dificuldades logísticas e infraestruturais típicas das zonas de montanha. A manutenção da cadeia de frio faz com que a matéria-prima continue própria para utilização, mesmo com o alargamento do tempo máximo para cortar a gordura e colocá-la nos recipientes de madeira.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Operações de aparagem

Descrição

Alteração n.º 25

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

Descrição: a alteração introduz no caderno de especificações uma descrição das operações de aparagem facultativas.

Justificação: a alteração especifica como efetuar as operações de aparagem facultativas, que podem ser repetidas várias vezes. Estas operações permitem corrigir eventuais imperfeições de corte e tornar a superfície da gordura mais uniforme, facilitando assim a salmoura subsequente.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Temperatura dos pedaços de gordura até serem colocados em recipientes

Descrição

Alteração n.º 26

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

Descrição: a alteração introduz a obrigação de manter os pedaços frescos de gordura a um intervalo de temperaturas entre -1 °C e +4 °C até serem colocados nos *doils*.

Justificação: a alteração clarifica as condições em que os pedaços de gordura devem ser mantidos antes de serem colocados nos *doils*, assegurando assim que permaneçam frescos para obter as características gustativas e olfativas referidas no artigo 6.º do caderno de especificações. A alteração permite que os requisitos sejam verificados com precisão ao longo de toda a cadeia de produção.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5.º — Período mínimo de cura

Descrição

Alteração n.º 27

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

Descrição: a alteração substitui «três meses» por «90 dias» como período mínimo de cura da gordura e especifica como contar o número de dias.

Justificação: a alteração permite especificar com exatidão a duração mínima da cura, o que facilitará o trabalho dos produtores registados no sistema de controlo da DOP e os controlos.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 6.º — Momento de determinação das características do produto

Descrição

Alteração n.º 28

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

Descrição: a alteração especifica que as características do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» referidas no artigo 6.º têm de existir no final da cura e são necessárias para colocar o produto no mercado.

Justificação: a alteração é necessária para clarificar que o *lardo* deve apresentar as características estabelecidas no caderno de especificações no final da cura. Tal será igualmente útil para o sistema de controlo.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 7.º — Supressão da disposição relativa aos controlos

Descrição

Alteração n.º 29

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

Descrição: a alteração suprime a disposição do artigo 7.º relativa aos controlos.

Justificação: a supressão é necessária, uma vez que se trata de uma disposição relacionada com o sistema de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Renumeração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 30

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e 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 dos artigos do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Especificações relativas à denominação do produto

Descrição

Alteração n.º 31

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

Descrição: a alteração introduz a possibilidade de utilizar a abreviatura «DOP» em vez da menção «Denominazione di origine protetta» [Denominação de Origem Protegida] para o «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», cuja denominação completa e correta foi inserida na disposição.

Justificação: a alteração harmoniza o caderno de especificações com as regras da União Europeia em vigor, estabelecidas no artigo 37.º, n.º 6, do Regulamento (UE) 2024/1143 e com a forma exata como a denominação é registada como DOP.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Símbolo DOP da União Europeia

Descrição

Alteração n.º 32

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

Descrição: a alteração introduz uma disposição relativa à utilização do símbolo DOP da União Europeia juntamente com a denominação «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Justificação: a alteração permite o alinhamento com o artigo 37.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Menção do produtor nos rótulos dos produtos

Descrição

Alteração n.º 33

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

Descrição: a alteração introduz a obrigação de mencionar no rótulo da DOP o nome ou designação social e/ou a marca e o endereço do produtor do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Justificação: a alteração pretende ser útil para os consumidores e dar visibilidade aos produtores do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» (DOP) nos rótulos.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Formas de comercialização do produto

Descrição

Alteração n.º 34

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, quinto parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.5 do documento único.

Descrição: a alteração introduz no artigo 7.º do caderno de especificações um parágrafo específico sobre os tipos e formas de comercialização do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad»: em pedaços, tal como previsto no artigo 6.º, ou fatiado.

Justificação: a alteração introduz no caderno de especificações uma indicação precisa dos tipos e formas de comercialização do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», contribuindo para assegurar o seu caráter distintivo aos olhos dos consumidores, em especial tendo em conta a importância crescente dos produtos pré-embalados no mercado.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Regras relativas ao courato

Descrição

Alteração n.º 35

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, quinto parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 4.5 do documento único.

Descrição: a alteração introduz a possibilidade de, no final da cura, retirar o courato dos pedaços curados de *lardo* destinados a embalagem ou fatiamento posterior, estabelecendo que o courato deve ser embalado juntamente com o pedaço de *lardo*.

Justificação: a alteração é necessária porque, por razões comerciais e para otimizar o trabalho dos cortadores, poderá ser solicitado aos produtores que forneçam o produto DOP embalado e já com o courato retirado. Nesse caso, em conformidade com a característica referida no artigo 6.º, segundo a qual o courato deve estar presente na face lateral do produto, o courato deve ser embalado juntamente com o pedaço de *lardo*.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Aditamento de um novo artigo 8.º relativo à relação com a área geográfica

Descrição

Alteração n.º 36

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

Descrição: a alteração adita ao caderno de especificações um novo artigo 8.º, «Relação com a área geográfica», que descreve a relação do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» com a sua área geográfica, com base nas informações constantes do pedido de registo, ou seja, a ficha-resumo [ponto 5, alínea f)] enviada à Comissão Europeia em 1994, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de julho de 1992, então aplicável.

Justificação: o aditamento é necessário para assegurar a conformidade com as disposições legislativas da União Europeia em vigor, estabelecidas no artigo 49.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Aditamento de um novo artigo 9.º relativo à prova de origem.

Descrição

Alteração n.º 37

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

Descrição: a alteração adita ao caderno de especificações um novo artigo 9.º, «Prova de origem», que especifica a necessidade de acompanhar e colocar sob a supervisão do organismo delegado todas as categorias de partes da cadeia de produção da DOP, para efeitos de controlo e rastreabilidade do produto cuja denominação está registada.

Justificação: o aditamento do artigo é necessário para alinhar o caderno de especificações com as regras da União Europeia em vigor, estabelecidas no artigo 20.º do Regulamento de Execução (UE) 2025/26 da Comissão.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Valle d'Aosta Lard d'Arnad/Vallée d'Aoste Lard d'Arnad»

Número de referência UE: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Nome(s)**

«Valle d'Aosta Lard d'Arnad/Vallée d'Aoste Lard d'Arnad»

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*

O «Valle d'Aosta Lard d'Arnad»/«Vallée d'Aoste Lard d'Arnad» é um produto de carne de suíno, salgado e curado naturalmente, obtido a partir de pá e lombo de suínos com, no mínimo, nove meses de idade e tendo uma camada de gordura com uma espessura mínima de 3 cm aquando da colocação do mercado.

A gordura deve ser cortada e colocada em recipientes de madeira concebidos para o efeito (*doils*) no prazo de seis dias a contar do dia seguinte ao abate.

A madeira utilizada no fabrico dos *doils* tem de ser de castanheiro, carvalho-alvarinho ou lárice.

Ao colocar a gordura nos *doils*, cada camada de gordura deve alternar com uma camada de sal e aromas naturais até ao bordo do recipiente. Em seguida, cobre-se a preparação com água salgada previamente fervida e arrefecida para obter a salmoura necessária para preservar a gordura.

A gordura deve ficar a repousar no interior dos *doils* durante um período não inferior a 90 dias a contar do dia da sua colocação nos recipientes de madeira, contando tanto o dia em que é colocada como o dia em que é retirada dos mesmos.

No final da cura, para ser colocado do mercado, o «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» deve apresentar as seguintes características:

Características físicas

Forma: em pedaços de dimensões variáveis, consoante o corte e a técnica, com uma espessura de gordura não inferior a 3 cm. Cada pedaço mantém o courato na face lateral.

Aspeto exterior: cor branca com eventual presença de uma ligeira camada de carne, sendo a parte interna normalmente de cor rosa-claro e desprovida de veias.

Características organoléticas

Cheiro: rico em aromas;

Sabor: gosto agradável remanescente às ervas utilizadas na massa empregue na salmoura.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

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

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

A produção do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», desde a salga até à cura, ocorre integralmente na área geográfica do município de Arnad (Região Autónoma do Vale de Aosta).

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

O «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» pode ser comercializado:

— em pedaços, ou

— fatiado.

No acondicionamento, é permitida a retirada prévia do courato pela empresa produtora. Nesse caso, o courato deve ser embalado juntamente com o pedaço de *lardo*.

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

A denominação «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» deve figurar em carateres claros e indeléveis, de modo claramente distinto de todas as outras inscrições, e ser seguida da menção «Denominazione di Origine Protetta» (Denominação de Origem Protegida) ou da abreviatura «DOP» e acompanhada do símbolo DOP da União Europeia.

A denominação pode ser indicada em italiano, «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», ou em francês, «Vallée d'Aoste Lard d'Arnad».

O rótulo deve incluir o nome ou designação social e/ou a marca e o endereço do produtor do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Estas indicações podem figurar juntamente com o logótipo da denominação.

É proibido aditar menções que não estejam expressamente previstas.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» é a área geográfica que inclui o município de Arnad (Região Autónoma do Vale de Aosta).

Os suínos destinados à produção do «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» têm de ser nascidos, criados, abatidos e desmanchados no território das seguintes regiões: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna e Véneto.

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

As qualidades que o produto de denominação de origem protegida tem de evidenciar dependem das condições relacionadas com o meio e os fatores naturais e humanos. As características da matéria-prima estão especialmente ligadas à macro-zona geográfica identificada.

Na zona de abastecimento da matéria-prima, a evolução da criação dos animais está associada à presença de culturas cerealíferas e aos sistemas de transformação da indústria de laticínios, particularmente especializada, que determinaram a orientação produtiva da suinicultura local.

A produção localizada do «Lard d'Arnad» tem origem numa prática artesanal consolidada no tempo e que se inscreve na tradição dos habitantes do município de Arnad.

A peculiaridade do «Lard d'Arnad» prende-se com cada uma das fases do processo de produção. Desde a dieta dos suínos, que exclui complementos alimentares, privilegiando os naturais, à produção, passando pela transformação, o corte e a limpeza.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339