C/2025/6442

1.12.2025

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

(C/2025/6442)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Salame Cremona»

Número de referência da UE: PGI-IT-0265-AM01 — 15.9.2025

1. **Nome do produto**

«Salame Cremona»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

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

Itália

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

Nome

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), gabinete PQA1

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações do caderno de especificações da IGP «Salame Cremona»:

— não incluem uma alteração do nome da denominação de origem protegida nem da indicação geográfica protegida, nem uma alteração da utilização dessa denominação;

— não são suscetíveis de anular a relação referida no artigo 46.º, n.º 1, alínea b), no que diz respeito às denominações de origem protegidas nem a relação referida no artigo 46.º, n.º 2, alínea b), no que diz respeito às indicações geográficas protegidas; e

— não originam novas restrições no respeitante 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 4

Descrição

Alteração n.º 1

A alteração diz respeito ao artigo 4 do caderno de especificações e ao ponto 4.4 do documento único.

Descrição: a alteração retoma o conteúdo da disposição relativa à prova de origem, especificando a necessidade de acompanhar e de colocar sob a supervisão do organismo de controlo todos os pontos da cadeia de produção da IGP, para efeitos de controlo e rastreabilidade do produto cujo nome está registado.

Justificação: a alteração é necessária para adaptar o caderno de especificações à legislação da UE em vigor.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 2

A alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração especifica a origem genética da matéria-prima, indicando todos os cruzamentos genéticos autorizados para machos e fêmeas reprodutores.

Justificação: a alteração clarifica as combinações de cruzamentos de reprodutores autorizadas. A avaliação das raças e dos tipos genéticos dos dois 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* (livro genealógico italiano) destinadas à produção de suínos pesados.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 3

A alteração diz respeito ao artigo 5.1 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: o aditamento do quadro permite definir mais claramente as únicas combinações de cruzamentos genéticos possíveis.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 4

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz a referência à lista dos tipos genéticos autorizados pelo *Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*.

Justificação: a referência à lista e a sua atualização permitem assegurar um melhor controlo do setor.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 5

A alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração suprime a proibição de utilizar animais de raça pura das raças Landrace belga, Hampshire, Piétrain, Duroc e Spotted Poland.

Justificação: a alteração é adequada, uma vez que esta proibição figura tanto na nova lista de combinações genéticas autorizadas e não autorizadas como no quadro.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 6

A alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração define, no caderno de especificações em vigor, a fase de «crescimento» como a fase de alimentação de suínos com peso vivo entre 30 e 80 quilogramas, especificando que a fase de crescimento tem lugar após o aleitamento e o desmame.

Justificação: a referência a esta fase de «crescimento» permite clarificar a existência de uma etapa importante no método de produção, durante a qual 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, após a amamentação e o desmame.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 7

A alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração consiste no aumento do peso máximo dos suínos no final da primeira fase, agora denominada «de crescimento», de 80 para 85 quilogramas.

Justificação: este aumento está relacionado com a evolução da genética, da alimentação e da aplicação das regras em matéria de bem-estar dos animais (Diretiva 2008/120/CE), que, de um modo geral, melhoraram a capacidade dos suínos para ganhar peso.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 8

A alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração reúne os três quadros do caderno de especificações que indicam os alimentos autorizados na primeira fase (peso de 30 kg a 80 kg) e na segunda fase (peso superior a 80 kg) e as especificações adicionais no «Quadro das matérias-primas autorizadas», que é adicionado à fase de crescimento e também utilizado na fase de acabamento.

Os nomes das seguintes matérias-primas foram alterados, tendo em conta a nomenclatura prevista na legislação da UE no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão:

— o termo «mais» foi substituído por «granturco» na versão italiana,

— o termo «sêmola de glúten» [de milho] foi substituído por «gluten feed» [de milho],

— o termo «luzerna desidratada» foi substituído por «luzerna seca a alta temperatura»,

— o termo «bagaço de linho» foi substituído por «bagaço de (sementes de) linho por pressão» e acrescentaram-se os termos «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 e de tomate utilizados como agentes de trânsito intestinal» passam a designar-se «polpa de frutos e resíduo de tomate, como agentes de pré-mistura»,

— o termo «levedura de cerveja e/ou levedura *Candida utilis*» foi substituído por «leveduras»,

— a «farinha de extração de gérmen de milho» é agora denominada «bagaço de gérmen de milho»,

— o termo «resíduos de destilaria» foi substituído por «borras e solúveis secos da indústria de destilação», especificando que esta definição se refere a «produto obtido durante a produção de álcool por fermentação e destilação de um mosto de cereais e/ou de outros produtos contendo amido ou açúcar»,

— o termo «beterraba, polpa desidratada» foi substituído por ««polpa de beterraba desidratada»,

— o termo «farinha de arenque» foi substituído por «farinha de peixe»,

Suprimem-se as matérias-primas seguintes:

— «alfarrobas descaroçadas»,

— «lisados proteicos»,

— «batatas desidratadas»,

— «mandioca»,

— «beterraba, polpa húmida prensada e ensilada»;

— «sésamo, farinha de extração»,

— «proteínas animais, sempre que a regulamentação comunitária o permita».

Foi suprimida a referência específica à «aveia».

Foram introduzidas alterações nas quantidades admitidas das seguintes matérias-primas:

— «leitelho», unicamente para a fase de crescimento (até um máximo de 250 g de matéria seca ingerida por cabeça e por dia),

— «gluten feed 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:

— «gluten feed de milho», nomeadamente durante a fase de acabamento,

— «silagem de milho», nomeadamente durante a fase de acabamento,

— «farinha de milho inteiro»,

— «borras e solúveis secos da indústria de destilação», nomeadamente durante a fase de acabamento,

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

— «lípidos com um ponto de fusão superior a 36 ºC», nomeadamente para a fase de acabamento,

— «produtos obtidos por extração de sementes de colza»,

— «grãos de soja inteiros torrados e/ou bagaço de soja por pressão», apenas durante a fase de crescimento.

A matéria-prima «ervilhas e/ou sementes de outras leguminosas» subdividiu-se em duas rubricas: «ervilhas» e «sementes de outras leguminosas», tendo-se aumentado as suas quantidades («ervilhas» até 25 % e «sementes de outras leguminosas» até 10 %).

A «farinha de extração de soja» passa a denominar-se «produtos obtidos por extração de sementes de soja», cuja utilização é prevista, até 20 %, nas fases de crescimento e de acabamento.

A expressão «farinha de extração de girassol» é substituída por «produtos obtidos por extração de sementes de girassol», cuja utilização é limitada a 10 %.

Para os produtos obtidos por extração de sementes de soja, de girassol e de colza, é fixado, na nota 4 do quadro, um teor máximo de matéria gorda bruta não superior a 2,5 % da matéria seca.

Especifica-se a referência às tolerâncias para as diferentes matérias-primas em conformidade com o artigo 17.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 767/2009 e suprime-se a referência à taxa de 10 %.

A utilização de aditivos passa a ser permitida.

Adita-se uma referência específica à apresentação da ração alimentar, tanto na forma líquida com água e/ou soro de leite e/ou leitelho, como na forma seca.

Fixa-se o teor máximo de matéria gorda na matéria seca da ração alimentar em 5 % para ambas as fases.

Suprimem-se os parâmetros da percentagem química da fibra bruta, da proteína bruta, da cinza e do amido, relativos à composição da matéria seca da ração.

Justificação: a inserção do «Quadro das matérias-primas autorizadas» unificado para as fases de crescimento e acabamento e a supressão dos três quadros anteriores simplificam a leitura, a aplicação e o controlo do caderno de especificações.

A nomenclatura das matérias-primas foi igualmente alterada em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 68/2013 da Comissão, atualizado 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.

Suprimem-se as matérias-primas «alfarrobas descaroçadas», «lisados proteicos», «batatas desidratadas», «mandioca», «beterraba, polpa húmida prensada e ensilada» e «farinha de extração de sésamo» devido à sua reduzida utilização na alimentação de suínos pesados por razões técnicas ou qualitativas, ou devido à indisponibilidade ou à baixa qualidade nutricional.

Suprimem-se as «proteínas animais», uma vez que deixaram de ser utilizadas devido às recentes restrições regulamentares aplicáveis à farinha de carne.

Suprime-se a referência à «aveia», uma vez que esta matéria-prima se insere na categoria «cereais secundários».

Aumentou-se a percentagem de utilização de «ração de glúten de milho», uma vez que esta matéria-prima é rica em proteínas úteis para a alimentação (proteínas não diferenciadas) e muito digerível.

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

Os «lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C» podem agora constituir alimentos tanto para os suínos em crescimento como para os suínos de acabamento, uma vez que o limite de 5 % de gordura na matéria seca da ração e o limite de 2 % para o ácido linoleico garantem que, se a banha constituir um alimento para os suínos de acabamento, a cobertura de gordura resultante é satisfatória.

Os «grãos de soja inteiros torrados e/ou bagaço de soja por pressão» foram aditados à lista, uma vez que este alimento fornece energia essencial para as necessidades energéticas dos suínos durante a fase de crescimento.

A «farinha de milho inteiro» é uma matéria-prima muito rica em fibra, pelo que é utilizada como alternativa à sêmea grosseira como fonte de fibra.

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

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», uma vez que são matérias-primas semelhantes ao «bagaço de (sementes de) linho por pressão» (mantido no caderno de especificações), incluídos no Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.

Os alimentos «silagem de milho» e «borras e solúveis secos da indústria de destilação» (ricos em vitamina B, no caso destes últimos) são uma matéria-prima excelente que assegura um nível adequado de gordura de cobertura dos suínos; além disso, uma vez que estes produtos são muito fibrosos, os animais adultos digerem-nos melhor do que os suínos jovens. Estes dois alimentos são agora também autorizados na fase de acabamento.

No caso dos «produtos obtidos por extração de sementes colza», a «colza» foi aditada à lista de matérias-primas, uma vez que o seu melhoramento genético permitiu 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 prevê vários produtos obtidos por extração de sementes de colza; não é possível enumerar todas as matérias-primas suscetíveis de serem alteradas devido às atualizações do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. Para assegurar uma cobertura de gordura adequada, o teor máximo de matéria gorda bruta deve ser de 2,5 % da matéria seca. Este requisito está agora incluído nas notas do quadro das matérias-primas autorizadas.

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 para a produção do «Salame Cremona». Uma vez que o teor de matéria gorda bruta da matéria-prima é uma característica fundamental, o teor máximo de matéria gorda bruta deve ser de 2,5 % da matéria seca. Este requisito está agora incluído nas notas aditadas a seguir ao quadro. 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 prevê vários produtos obtidos por extração de sementes de soja; não é possível enumerá-los na sua totalidade, sendo que poderiam vir a ser alterados pelas atualizações do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.

No caso dos «produtos obtidos por extração de sementes de girassol», 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 para a obtenção de uma matéria-prima de alta qualidade para a produção do «Salame Cremona». Por este motivo, o requisito agora estabelecido nas notas do quadro 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 prevê vários produtos obtidos por extração de sementes de girassol; não é possível enumerá-los na sua totalidade, sendo que poderiam vir a ser alterados pelas atualizações do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.

A referência às tolerâncias aplicáveis às diferentes matérias-primas permite adaptá-las à regulamentação em vigor em matéria de alimentos para animais [artigo 17.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 767/2009].

A referência às formas de apresentação da ração alimentar dá ao agricultor a oportunidade de escolher a forma a adotar.

A utilização de aditivos pode facilitar a digestão e a absorção de nutrientes.

A definição de «borras e solúveis secos da indústria de destilação» foi clarificada por referência ao ponto 1.12.9 do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.

O teor máximo de matéria gorda, limitado a 5 %, juntamente com o limite de ácido linoleico, permitem obter uma cobertura de gordura ideal para a produção do «Salame Cremona». Estes dois critérios são essenciais, uma vez que se prevê o aumento de algumas matérias-primas (milho) ou a adição de outras matérias-primas (lípidos com ponto de fusão superior a 36 °C, incluindo durante a fase de acabamento) que constituem potenciais fontes de gordura suscetíveis de ter um impacto negativo na qualidade da cobertura de gordura dos suínos.

A supressão da fibra bruta, da proteína bruta, das cinzas e do amido dos parâmetros percentuais químicos relativos à composição da matéria seca da ração alimentar é adequada, uma vez que a alteração da lista e da quantidade de matérias-primas, bem como os parâmetros específicos introduzidos, garantem que as rações alimentares dos suínos são adequadas para a produção do «Salame Cremona».

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 9

A alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração da regulamentação relativa à alimentação dos suínos durante a segunda fase, agora denominada «de acabamento», prevê uma referência ao «Quadro das matérias-primas autorizadas», aditado para a fase de crescimento, com determinadas especificações necessárias para a fase de acabamento.

Justificação: esta alteração dá uma visão clara da alimentação permitida, também durante a fase de acabamento.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 10

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime a idade máxima de 15 meses para os suínos de abate.

Justificação: a introdução da avaliação do peso de cada carcaça e dos métodos de criação utilizados torna desnecessário incluir este limite no caderno de especificações.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 11

A alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração substitui o critério de um peso médio por lote (peso vivo) de 160 kg mais ou menos 10 % por um peso-carcaça individual compreendido entre 110,1 kg e 180,0 kg, especificando que estes dados devem ser determinados no momento do abate.

Justificação: a supressão do peso vivo e a inclusão do critério do peso-carcaça individual permitem um controlo mais preciso das condições de elegibilidade de cada suíno abatido, uma vez que se trata de um método mais transparente, rigoroso, específico e, de um modo geral, melhor. O aumento do peso dos suínos está associado à tendência atual da suinicultura europeia, resultante da melhoria da genética, do bem-estar e da nutrição dos animais.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 12

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime a disposição relativa aos certificados dos criadores de gado relativos aos suínos transportados entre explorações ou entregues em matadouros.

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

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 13

A alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e ao ponto 3.3 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 referências à legislação da UE em vigor.

Justificação: esta alteração é necessária, uma vez que as referências jurídicas suprimidas já não estão em vigor e permite o alinhamento com as disposições da atual legislação da UE em matéria de classificação das carcaças de suínos.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 14

A alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração substitui a expressão «em média, às categorias centrais» pela referência às classes «U», «R» e «O» no sistema de classificação comercial das carcaças de suínos previsto na atual legislação da União.

Justificação: a alteração é necessária para clarificar as classes a que devem pertencer as carcaças de que provém a matéria-prima para a produção da IGP «Salame Cremona», o que beneficiará tanto os operadores como o sistema de controlo.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 15

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz a disposição segundo a qual os dados relativos ao peso e à classificação de cada carcaça devem ser registados no momento do abate.

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

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 16

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.1 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime a disposição relativa à responsabilidade do matadouro e à comprovação da conformidade de cada remessa de matéria-prima.

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

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 5

Descrição

Alteração n.º 17

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.6 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime a expressão «indicado no artigo 7.º».

Justificação: esta alteração é necessária tendo em conta a alteração do disposto no artigo 7.º do novo caderno de especificações.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 7

Descrição

Alteração n.º 18

A alteração diz respeito ao artigo 7 do caderno de especificações e ao ponto 4.7 do documento único.

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

Justificação: esta supressão é necessária para alinhar o caderno de especificações com a legislação da UE em vigor.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8

Descrição

Alteração n.º 19

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

Descrição: a alteração renumera o artigo 8.º, que passa a ser o artigo 7.º.

Justificação: esta alteração é necessária tendo em conta a nova organização dos artigos do caderno de especificações.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8

Descrição

Alteração n.º 20

A alteração diz respeito ao artigo 8 do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único.

Descrição: a alteração substitui a expressão «símbolo comunitário a que se refere o artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 1726/98 da Comissão» por «símbolo IGP da União Europeia».

Justificação: esta alteração é necessária para melhorar a clareza do caderno de especificações, uma vez que o Regulamento (CE) n.º 1726/98 da Comissão já não está em vigor.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Salame Cremona»

Número de referência da UE: PGI-IT-0265-AM01 — 15.9.2025

1. **Nome do produto**

«Salame Cremona»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

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

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

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

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

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

O «Salame Cremona» é um produto de salsicharia ensacado e curado, cru, que quando é introduzido no consumo apresenta as seguintes características:

Características físico-morfológicas:

— peso no fim da cura não inferior a 500 g,

— diâmetro no momento da preparação não inferior a 65 mm,

— comprimento no momento da preparação não inferior a 150 mm.

Características químicas e físico-químicas:

— proteínas (total): 20,0 %, mín.,

— relação colagénio/proteínas: 0,10 máx.,

— relação água/proteínas: 2,00 máx.,

— relação matérias gordas/proteínas: 2,00 máx.,

— pH: igual ou superior a 5,20.

Características microbiológicas:

— carga microbiana mesófila: > 1×10^7 na sétima unidade de formação de colónias/g, em especial lactobacilos e cocáceas.

Características organoléticas:

— aspeto exterior: forma cilíndrica, por vezes irregular,

— consistência: o produto deve ser compacto e de consistência tenra,

— aspeto ao corte: a secção de corte é compacta e homogénea, caracterizando-se pela coesão típica das partes musculares e adiposas, que não apresentam contornos bem definidos (aspeto ligado, denominado «smelmato»). Não estão presentes partes aponeuróticas evidentes,

— cor: vermelho intenso,

— aroma: aroma a especiarias e característico.

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*

Os produtores que pretendam produzir a IGP «Salame Cremona» devem cumprir escrupulosamente o caderno de especificações apresentado à União Europeia. Todas as fases da produção (salga, fabrico da mistura, ensacamento, atadura, sequeiro e cura) do «Salame Cremona» devem ter lugar na área referida no ponto 4.

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

As operações de acondicionamento ou de corte em porções devem ser realizadas, sob a vigilância do organismo de controlo, exclusivamente na área de produção referida no ponto 4, para garantir o controlo e a rastreabilidade e para não alterar as características qualitativas do produto.

Se o acondicionamento fosse efetuado fora da área geográfica delimitada no caderno de especificações, seria impossível garantir um controlo constante junto de todas as de empresas produtoras, o que acarretaria graves lacunas no sistema de certificação da IGP. Estas lacunas não permitiriam continuar a garantir uma utilização correta da denominação, em detrimento dos produtores e dos consumidores. Por outras palavras, o facto de as operações de acondicionamento não serem sujeitas ao controlo teria igualmente como consequência direta o desaparecimento de dois outros elementos fundamentais: a garantia de uma qualidade preservada, objeto de uma verificação durante todas as operações de controlo, e a garantia de origem, nomeadamente a garantia de uma rastreabilidade perfeita durante cada uma das fases de transformação, incluindo o acondicionamento.

Além disso, o facto de autorizar o acondicionamento fora da área geográfica típica prejudicaria igualmente a qualidade do «Salame Cremona», uma vez que o produto deveria sofrer um tratamento térmico para o seu transporte e o seu corte «afastado no tempo e no espaço», que alteraria as suas características organoléticas.

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

Devem figurar no rótulo em carateres claramente legíveis e indeléveis, de maiores dimensões do que as de todas as outras indicações, as menções «Salame Cremona» e «Indicazione Geografica Protetta» e/ou a sigla «IGP». Esta última menção deve ser traduzida na língua do país onde o produto é comercializado.

É proibido a acrescentar qualquer outra qualificação não expressamente prevista. Porém, é autorizada a utilização de indicações que façam referência a nomes, firmas ou marcas privadas, desde que não tenham significado laudativo ou que não sejam de molde a induzir em erro o comprador. Deve figurar também no rótulo o símbolo IGP da União Europeia.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área de produção do «Salame Cremona» abrange o território das regiões seguintes: Lombardia, Emília-Romanha, Piemonte e Veneto.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☐ Qualidade específica

☐ Outras características

Relação com a área geográfica

O «Salame Cremona» usufrui de grande notoriedade e reputação, como o comprova a sua presença tradicional nas feiras agroalimentares do vale do Pó, bem como a sua presença forte nos principais mercados nacionais e estrangeiros, o que justifica o pedido de reconhecimento da indicação geográfica protegida. Esta fama é também confirmada pela presença do «Salame Cremona» nas listas dos principais produtos agroalimentares italianos com denominação de origem anexadas a acordos bilaterais em matéria de proteção de denominações geográficas de origem concluídos entre a Itália e outros países europeus nos anos de 1950-1970 (Alemanha, França, Áustria, Espanha).

A produção do salame está estreitamente ligada à presença local de criações de suínos que remontam à época romana. O produto apresenta uma relação forte e consolidada com o ambiente, que deriva principalmente do facto de se ter tornado conhecido primeiro na zona de Cremona e depois na planície do Pó, associado ao fabrico de laticínios e à prática da cultura do milho.

A sinergia perfeita e ótima existente entre a produção típica e o território de referência, caracterizado por um clima nebuloso e de ventos fracos, confere ao «Salame Cremona» as suas características específicas e únicas, tais como a consistência tenra e macia e um aroma pronunciado.

O território de produção do «Salame Cremona», com as suas características pedológicas típicas de zonas de origem aluvial, é utilizado desde há séculos para a criação de suínos, a princípio no âmbito de um sistema «familiar», que foi progressivamente adquirindo uma dimensão profissional. A paisagem da área de produção é muito homogénea na planície do Pó: inteiramente plana, esta zona é atravessada por cursos de água e canais e conta com a presença de vegetais, especialmente prados e culturas de milho. Em todo o território de produção, o clima caracteriza-se por outonos e invernos relativamente rigorosos, muito húmidos e enevoados, primaveras temperadas e chuvosas, enquanto o verão se distingue por temperaturas bastante altas, com chuvas frequentes, breves mas muitas vezes de forte intensidade.

No entanto, todos estes fatores não confeririam ao «Salame Cremona» a sua qualidade característica se não tivesse havido também a intervenção humana, que soube desenvolver na zona de produção técnicas específicas de preparação e cura dos salames.

Ainda hoje o «Salame Cremona» é produzido por métodos que respeitam plenamente a tradição, combinados com as novas tecnologias de produção introduzidas nos processos de laboração.

O Fator ambiental, criado pelo clima, e o Fator humano, relacionado com a capacidade técnica característica dos vários responsáveis pela preparação do «Salame Cremona», são ainda hoje elementos fundamentais e insubstituíveis, que asseguram a especificidade e a fama do produto.

Os principais documentos históricos que atestam de forma clara e precisa a origem do produto e a sua relação com o território remontam a 1231, estão conservados no Arquivo do Estado de Cremona e confirmam a existência de um comércio de suínos e de produtos à base de carne de suíno entre o território de Cremona e os Estados vizinhos. Documentos renascentistas existentes nos «Litterarum» e nos «Fragmentorum» dos Arquivos do Estado revelam irrefutavelmente a presença, mas principalmente a importância do «salame» na zona de produção identificada no caderno de especificações. Os relatos redigidos por ocasião da visita do Bispo Cesare Speciano (1599-1606) aos conventos da zona comprovam que no «modo di vivere cotidianamente» (modo de vida quotidiano), «nelli giorni che si mangia di grasso» (nos dias em que se come carne) era distribuída também uma certa quantidade de salame.

Ainda hoje, é reforçada a presença tradicional do «Salame Cremona» nas principais feiras agroalimentares da Lombardia e do vale do Pó. Referências socioeconómicas dão testemunho da existência de numerosos produtores que se dedicavam à transformação de carne de suíno, que se foram implantando na planície do Pó graças à perfeita integração com a indústria de laticínios e a cerealicultura (principalmente milho).

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252F8%252FD.968cd3c5f5a5a672d727/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download