C/2025/2737

12.5.2025

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

(C/2025/2737)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Salamini italiani alla cacciatora»

PDO-IT-1301-AM02 — 17.2.2025

1. **Nome do produto**

«Salamini italiani alla cacciatora»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

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

Itália

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

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

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações do caderno de especificações da DOP «Salamini italiani alla cacciatora»:

— não incluem uma modificação do nome da denominação de origem protegida ou da indicação geográfica protegida ou da utilização desse nome,

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

— não implicam novas restrições à comercialização do produto.

([1]) Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

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

1. *Alteração do artigo 1.º*

Alteração 1

A alteração diz respeito ao artigo 1.º do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 pelo Regulamento (UE) 2024/1143.

A alteração não afeta o documento único.

2. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 2

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

Descrição: a alteração especifica que os suínos devem também ser desmanchados nas regiões de Friul-Venécia Juliana, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emília-Romanha, Úmbria, Toscânia, Marcas, Abruzo, Lácio e Molise.

A alteração não afeta o documento único.

3. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 3

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

Descrição: a alteração introduz uma secção específica sobre as «Características genéticas». Clarifica-se a origem genética dos suínos dos quais provém a 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 às características dos suínos da DOP «Prosciutto di Parma» e da DOP «Prosciutto di San Daniele».

A alteração afeta o documento único.

4. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 4

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

Descrição: a alteração introduz um quadro que especifica os requisitos genéticos aplicáveis aos suínos com as combinações autorizadas e não autorizadas.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 5

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

A alteração não afeta o documento único.

6. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 6

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

A alteração afeta o documento único.

7. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 7

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações. 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».

A alteração não afeta o documento único.

8. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 8

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

Descrição: a alteração introduz disposições relativas à fase de aleitamento dos leitões, cuja duração, que não pode ser inferior a 28 dias, está em conformidade com as disposições do anexo I, capítulo II, secção C, da Diretiva 2008/120/CE. Inserem-se referências específicas 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.

A alteração não afeta o documento único.

9. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 9

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

Descrição: a alteração estabelece os métodos e o calendário para a aposição do carimbo de origem a tinta em ambas as pernas de cada suíno, bem como os modelos do carimbo e da chapa para a sua aposição.

A alteração não afeta o documento único.

10. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 10

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

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

A alteração não afeta o documento único.

11. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 11

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

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

A alteração não afeta o documento único.

12. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 12

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

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

A alteração não afeta o documento único.

13. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 13

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

Descrição: a alteração introduz disposições relativas à fase de desmame dos suínos. Foram introduzidas regras relativas à duração desta fase, ao peso máximo e à alimentação dos leitões. Aditou-se uma referência à administração de «alimentos secos para animais», à utilização de vitaminas, suplementos minerais e aminoácidos e à utilização de aditivos. Aumentou-se o período de desmame de 80 dias para três meses, e o limite máximo de peso dos leitões é fixado em 40 kg.

A alteração afeta o documento único.

14. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 14

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do 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, em relação à qual foram incluídas regras específicas. Alteram-se as denominações das matérias-primas seguintes, tendo em conta a nomenclatura prevista nas regras da União Europeia estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017:

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

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

— a «farinha 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».

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» é substituída por «produtos obtidos durante a extração de grãos de soja» e a percentagem de utilização nas fases de crescimento e engorda é fixada num valor uniforme de 20 %.

O «bagaço de girassol» é alterado para «produtos obtidos durante a extração de sementes de girassol», aumentando-se a sua utilização para 10 %, no máximo.

A nota 4 do quadro estabelece um teor máximo de matéria gorda bruta inferior ou igual a 2,5 % da matéria seca para os produtos obtidos durante a extração de grãos de soja, de sementes de girassol e de colza.

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

Na nota 2, é clarificada a definição de «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação».

Além do limite máximo de 2 % do ácido linoleico, a alteração introduz um limite máximo de matéria gorda de 5 % na matéria seca do regime alimentar.

A alteração afeta o documento único.

15. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 15

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

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

A alteração afeta o documento único.

16. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 16

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

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

A alteração afeta o documento único.

17. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 17

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

Descrição: a alteração introduz a secção «Abate e desmancha dos suínos» 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 de origem ou em combinação com o mesmo, descrito na parte relativa à alimentação e criação de suínos.

A alteração afeta o documento único.

18. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 18

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

Descrição: a alteração introduz o critério de cálculo da idade dos suínos para efeitos de abate.

A alteração não afeta o documento único.

19. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 19

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

Descrição: a alteração reformula a referência ao «Salamini italiani alla cacciatora» produzido com carne proveniente de carcaças de suínos pesados — categoria «H».

A alteração afeta o documento único.

20. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 20

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

Descrição: a alteração substitui o critério de um peso vivo do suíno de 160 kg ± 10 % por um peso-carcaça individual compreendido entre 110,1 kg e 180,0 kg.

A alteração afeta o documento único.

21. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 21

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

Descrição: a alteração especifica que os dados relativos ao peso e à classificação das carcaças têm de ser apurados aquando do abate.

A alteração não afeta o documento único.

22. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 22

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

Descrição: a alteração especifica que as operações de desmancha podem também ocorrer em instalações de desmancha que não o matadouro em que é efetuado o abate.

A alteração não afeta o documento único.

23. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 23

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

Descrição: é suprimido o artigo 2.º, n.º 3, do caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

24. *Alteração do artigo 3.º*

Alteração 24

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

Descrição: a alteração altera de 195 ppm para 150 ppm a quantidade máxima de nitrato de sódio e/ou de potássio que pode ser utilizada.

A alteração afeta o documento único.

25. *Alteração do artigo 4.º*

Alteração 25

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

Descrição: a alteração substitui o título «Método de preparação» por «Método de produção».

A alteração não afeta o documento único.

26. *Alteração do artigo 6.º*

Alteração 26

A alteração diz respeito ao artigo 6.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui o termo «settimana» [semana] por «settima» [sétima] sem alterar a substância da disposição.

A alteração não afeta o documento único.

27. *Alteração do artigo 7.º*

Alteração 27

A alteração diz respeito ao artigo 7.º, primeiro parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: A alteração suprime a disposição relativa à atividade de controlo.

A alteração não afeta o documento único.

28. *Alteração do artigo 7.º*

Alteração 28

A alteração diz respeito ao artigo 7.º, segundo parágrafo, do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

Descrição: A alteração suprime a disposição relativa aos controlos sanitários.

A alteração não afeta o documento único.

29. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração 29

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

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

A alteração não afeta o documento único.

30. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração 30

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

Descrição: são suprimidos os termos «referidos no artigo 7.º».

A alteração não afeta o documento único.

31. *Introdução de um novo artigo*

Alteração 31

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

Descrição: o artigo 8.º («Prova de origem»), é inserido no caderno de especificações e estabelece que é necessário acompanhar e colocar todas as partes da cadeia de produção da DOP sob o controlo do organismo de controlo.

A alteração não afeta o documento único.

32. *Introdução de um novo artigo*

Alteração 32

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

Descrição: é introduzido no caderno de especificações o artigo 9.º («Relação com o ambiente»),, que reflete as informações já constantes do documento único publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* 2019/C 359/04 de 23 de outubro de 2019.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

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

«Salamini italiani alla cacciatora»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

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

1601 — Enchidos e produtos semelhantes, de carne, miudezas, sangue ou de insetos; preparações alimentícias à base destes produtos

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

No momento da sua colocação no mercado, os produtos com a DOP «Salamini italiani alla cacciatora» devem apresentar as seguintes características organoléticas, químicas, físico-químicas e microbiológicas:

Características organoléticas:

Aspeto exterior: forma cilíndrica;

Consistência: produto compacto, de consistência não elástica;

Aspeto depois do corte: fatias compactas e homogéneas, sem pedaços aponevróticos visíveis;

Cor: vermelho-rubi uniforme, com grãos de gordura bem distribuídos;

Cheiro: delicado e característico;

Sabor: suave e delicado, nunca ácido.

Características químicas e físico-químicas:

Proteínas (total): mínimo 20 %;

Relação colagénio/proteínas: máximo 0,15;

Relação água/proteínas: máximo 2,30;

Relação matérias gordas/proteínas: máximo 2,00;

pH: igual ou superior a 5,3.

Propriedades microbiológicas:

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

O produto acabado tem um diâmetro máximo de 60 mm, comprimento máximo de 200 mm e peso máximo de 350 g.

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

Alimentos para animais

As matérias-primas utilizadas na alimentação dos suínos provêm da área geográfica de criação e apresentam características qualitativas adequadas para uma alimentação saudável e correta dos animais. No entanto, em certos anos, pode não ser tecnicamente possível, por razões climáticas ou comerciais, obter na área em causa 100 % das matérias-primas para os suínos. Nestes casos, em conformidade com o artigo 47.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2024/1143, a fim de garantir a relação com o território e a qualidade do «Salamini italiani alla cacciatora», convém assegurar que, anualmente, pelo menos 50 % da matéria seca das matérias-primas destinadas aos suínos provenham da área geográfica de criação. Os alimentos podem ser administrados tanto em forma líquida como seca.

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

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

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

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

Matérias-primas

A matéria-prima utilizada na produção do «Salamini italiani alla cacciatora» provém de suínos provenientes da área geográfica de criação definida no ponto 4, descendentes de:

a) Varrascos das raças tradicionais Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana, melhoradas de acordo com o *Libro Genealogico Italiano*, de raça pura ou cruzada entre estas, e fêmeas das raças tradicionais Large White Italiana e Landrace Italiana, de raça pura ou cruzada entre estas;

b) Varrascos das raças tradicionais mencionadas na alínea a) e fêmeas cruzadas ou de outros tipos genéticos, desde que sejam criados no âmbito de programas de seleção e/ou de cruzamento que envolvam as raças Large White, Landrace ou Duroc para a produção de suínos pesados, cujos objetivos sejam compatíveis com os do *Libro Genealogico Italiano*;

c) Varrascos e fêmeas de outros tipos genéticos, desde que sejam criados no âmbito de programas de seleção e/ou de cruzamento que envolvam as raças Large White, Landrace ou Duroc para a produção de suínos pesados, cujos objetivos sejam compatíveis com os do *Libro Genealogico Italiano*;

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

Não podem ser utilizadas carnes de:

— varrascos e porcas,

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

A idade mínima dos suínos aquando do abate é de nove meses. A carne a utilizar só pode provir de carcaças pesadas (categoria «H»), em conformidade com a legislação da União Europeia em vigor, com um peso-carcaça compreendido entre um mínimo de 110,1 kg e um máximo de 180,0 kg.

Os «Salamini italiani alla cacciatora» são enchidos produzidos com carnes magras (músculos estriados) e gordas de porco, sal, pimenta moída e/ou triturada e alho.

As carnes separadas mecanicamente não podem entrar na composição deste produto.

Podem também ser adicionados os seguintes ingredientes: vinho, açúcar e/ou dextrose e/ou frutose, culturas de arranque da fermentação, nitrato de sódio e/ou de potássio até um máximo de 150 ppm, nitrito de sódio e/ou de potássio até um máximo de 95 ppm, ácido ascórbico e sal de sódio.

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

O fabrico da DOP «Salamini italiani alla cacciatora» inclui as seguintes etapas: preparação das matérias-primas, trituração, mistura, enchimento, secagem e cura.

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

Os «Salamini italiani alla cacciatora» podem ser comercializados a granel, embalados em vácuo ou sob atmosfera protetora, inteiros, em porções ou fatiados.

As operações de acondicionamento devem ter exclusivamente lugar na área de produção indicada no ponto 4.

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

O nome da denominação de origem protegida «Salamini italiani alla cacciatora» deve figurar, de forma clara e indelével, no rótulo, de modo a distinguir-se nitidamente de qualquer outra inscrição. O nome deve ser imediatamente seguido da menção «Denominazione di origine protetta» (denominação de origem protegida). No caso dos produtos destinados aos mercados internacionais, a menção «Denominazione di origine protetta» pode figurar na língua do país de destino.

Não é permitido usar qualificações que não estejam expressamente previstas.

No entanto, é possível acrescentar menções referentes a nomes, firmas ou marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir o comprador em erro. O mesmo se aplica, se for caso disso, aos nomes das explorações em que foram criados os porcos utilizados na confeção do produto, desde que as matérias-primas provenham exclusivamente dessas explorações.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Os «Salamini italiani alla cacciatora» são confecionados na zona tradicional de produção, que compreende todo o território das regiões *infra*, correspondendo exatamente às regiões de origem dos porcos: Friul-Venécia Juliana, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emília-Romanha, Úmbria, Toscânia, Marcas, Abruzo, Lácio e Molise.

5. **Relação com a área geográfica**

As qualidades do produto com a denominação de origem protegida dependem das condições ambientais e dos fatores naturais e humanos. As características da matéria-prima, em especial, são específicas da macrozona geográfica delimitada, que corresponde exatamente à zona de produção. O conjunto «matéria-prima/produto/denominação» está ligado à evolução socioeconómica específica da zona em causa. Com efeito, o desenvolvimento das técnicas de cultivo de cereais e de transformação do leite orientou claramente a produção, com a criação de locais de fabrico em zonas tradicionalmente ocupadas por tipos específicos de suinicultura. As explorações suinícolas do centro e norte de Itália evoluíram com o tempo, até se transformarem, a partir do século passado, num setor de produção moderno na Emília-Romanha e na Lombardia, províncias a partir das quais se expandiu para as regiões limítrofes do centro e norte do país. Em especial, as raças autóctones foram substituídas por raças especializadas — obtidas também por cruzamento com linhagens locais — que fornecem uma matéria-prima (carcaças de suínos) de acordo com as necessidades do setor agroalimentar, apta a conferir ao produto acabado as suas características qualitativas e organoléticas.

A reputação dos produtos da DOP «Salamini italiani alla cacciatora» está associada aos locais de produção tradicional. De acordo com a tradição oral, a produção destes enchidos (*salamini*) remonta às invasões lombardas da Itália do Norte, região a partir da qual a produção se expandiu para as zonas limítrofes do centro de Itália, fazendo coincidir a área de produção com o território do porco de engorda italiano. A história do produto está associada ao desenvolvimento de uma cultura rural típica comum a toda a macrorregião designada por «Padânia» (outro nome para o vale do Pó): é deste território e do território de outras zonas adjacentes que provém a matéria-prima transformada segundo antigas tradições específicas desta denominação. As referências históricas aos produtos da DOP «Salamini italiani alla cacciatora» marcam presença nas tradições gastronómicas da Lombardia que perduraram até aos nossos dias. O nome do produto inspira-se na merenda que os caçadores levavam tradicionalmente na sacola quando saíam para a caça. Mais recentemente, a denominação foi incluída nos acordos bilaterais assinados pela Itália com a França, a Alemanha, a Espanha e a Áustria, com vista à proteção das indicações de proveniência, das denominações de origem e de outras indicações geográficas reservadas aos produtos originários do território italiano.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F3%252F7%252FD.a984bf4df36313ff1bbc/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download