



C/2025/4525

12.8.2025

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/2025/4525)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Prosciutto di Parma»

N.º UE: PDO-IT-0067-AM06 — 19.5.2025

1. **Nome do produto**

«Prosciutto di Parma»

2. **Tipo de indicação geográfica**

- ☒ Denominação de origem protegida (DOP)
- ☐ Indicação geográfica protegida (IGP)
- ☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

- ☒ Produtos agrícolas
- ☐ Vinhos
- ☐ Bebidas espirituosas

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

Itália

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

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica
[Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Departamento da Soberania Alimentar e dos Desportos Equestres]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações do caderno de especificações da DOP «Prosciutto di Parma»:

- não incluem uma modificação do nome da denominação de origem protegida ou da indicação geográfica protegida ou da utilização desse nome,
- não correm o risco de anular a relação 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, e
- não implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da alteração normalizada aprovada**

Alteração do artigo 5.º

Alteração 1

⁽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).

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 3, alínea a) do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração substitui o atual peso máximo de 168,0 kg de uma carcaça individual de suíno pesado por um novo peso máximo de 180,0 kg.

Motivo: a propagação continuada do vírus da peste suína africana (PSA), juntamente com a aplicação das recentes regras de produção para a suinicultura, em particular no que diz respeito ao melhoramento genético e à melhoria das práticas de criação, levaram a um aumento do peso dos suínos.

Embora o limite máximo de 18 kg para os pernis de porco frescos se mantenha inalterado, a experiência prática demonstrou que é tecnicamente improvável obter pernis de porco frescos com este peso a partir uma carcaça de 168,0 kg ou, por conseguinte, presuntos curados do «Prosciutto di Parma» com 12,5 kg; ou seja, presuntos «pesados» que se distinguem ainda mais do *prosciutto crudo* genérico.

Os dados dos controlos oficiais mostram que o aumento do peso máximo da carcaça de 168,0 kg para 180,0 kg permitirá a utilização de um número significativo de pernis de porco — cerca de 600 000 por ano — adequados à produção de «Prosciutto di Parma».

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Prosciutto di Parma»

N.º UE: PDO-IT-0067-AM06 — 19.5.2025

DOP (X) IGP ()

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

«Prosciutto di Parma»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

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

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

O produto é um presunto *prosciutto crudo*, curado a seco durante, pelo menos, 14 meses, de forma abaulada. A parte distal do pernil (pé) e quaisquer imperfeições externas que possam comprometer a imagem do produto são eliminadas. O peso varia entre 8,2 kg e 12,5 kg. Quando o presunto é cortado, a carne apresenta uma cor uniforme entre cor-de-rosa e vermelho, entremeada do branco das partes gordas. Em termos de aroma e sabor, trata-se de uma carne delicada, de sabor suave, não particularmente salgada e de aroma perfumado e característico. O presunto caracteriza-se por determinados valores analíticos, nomeadamente um teor de humidade de 58,0 %-63,0 %, um teor de sal marinho (cloreto de sódio) de 4,2 %-6,0 % e um teor de azoto solúvel (índice de proteólise) de 25,0 %-32,0 %. Estes valores são testados apenas a partir de uma amostra de carne magra do músculo bíceps femoral antes da aposição no presunto do logótipo «coroa ducal». Uma vez aposto o logótipo, o «Prosciutto di Parma» pode ser comercializado como presunto inteiro com osso ou desossado, em porções embaladas de pesos e formas diferentes, incluindo metades, ou em fatias, em embalagens adequadas. Podem ser utilizados meios de identificação alternativos para além, ou em substituição, do logótipo, que sejam igualmente indeléveis e inamovíveis, e que garantam a rastreabilidade do «Prosciutto di Parma».

Uma vez marcado e desossado, o «Prosciutto di Parma» pode também ser comercializado como presunto pré-embalado em fatias, no formato «clássico» ou «take-away».

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

As matérias-primas autorizadas para alimentação animal, as quantidades e os métodos de utilização são enumerados num único quadro. A alimentação líquida, incluindo a prática tradicional de administração de alimentos com soro de leite ou leiteiro, e a alimentação seca são ambas métodos possíveis de alimentação dos suínos.

Os cereais devem representar, pelo menos, 45 % da matéria seca fornecida aos suínos em crescimento.

As matérias-primas autorizadas para alimentação animal são: ração de glúten de milho e/ou sêmola 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, leiteiro, «drèches» 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 germen 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 torrados e/ou bagaço de soja por pressão.

Os cereais devem representar, pelo menos, 55 % da matéria seca da ração fornecida aos suínos de acabamento, cujas dietas podem ser constituídas pelas mesmas matérias-primas para alimentação animal acima enumeradas, com exceção da farinha de peixe e de grãos de soja inteiros torrados e/ou bagaço de soja por pressão.

Embora as matérias-primas destinadas a alimentos para suínos devam provir da área geográfica em que estes são criados e ter características de qualidade adequadas que garantam uma alimentação dos suínos de qualidade e saudável, haverá anos em que poderá não ser tecnicamente exequível obter localmente 100 % dessas matérias-primas por razões de ordem climática e comercial. Nesse caso, nos termos do artigo 47.º do Regulamento (UE) n.º 2024/1143, a qualidade do «Prosciutto di Parma» e a sua relação com a área local são sempre garantidas ao assegurar que, numa base anual, pelo menos 50 % da matéria seca da ração dos suínos provém do território em que são criados (Emília-Romanha, Veneto, Friul-Venécia Juliana, Lombardia, Piemonte, Molise, Úmbria, Toscana, Marcas, Abruzzo e Lácio).

Os pernis de porco frescos utilizados na produção do «Prosciutto di Parma» devem provir da descendência de:

- a) Varrascos das raças tradicionais *large-white*, *landrace* e *duroc* italianas, melhoradas de acordo com o «Libro Genealogico Italiano», de raça pura ou cruzada entre estas, e porcas das raças tradicionais *large-white* e *landrace* italianas, de raça pura ou cruzada entre estas;
- b) Varrascos das raças tradicionais mencionadas na alínea a) e porcas 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 porcas 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 porcas das raças tradicionais mencionadas na alínea a).

Os pernis de porco frescos utilizados na elaboração do produto não podem provir de:

- varrascos ou porcas;
- descendentes de varrascos ou porcas não abrangidos pelas categorias a), b), c) ou d) acima indicadas;
- suínos portadores de características desfavoráveis, nomeadamente no que respeita à sensibilidade ao *stress* (síndrome do *stress* dos suínos ou PSS).

Os pernis de porco frescos utilizados na produção do «Prosciutto di Parma» devem provir apenas de carcaças da categoria «H — Pesado», com um peso compreendido entre 110,1 kg e 180,0 kg, e pertencer às classes «U», «R» ou «O» da grelha de classificação das carcaças de suínos da União Europeia.

Os pernis de porco frescos utilizados na produção do «Prosciutto di Parma» apresentam as seguintes características: uma amostra colhida das camadas superior e inferior do tecido adiposo subcutâneo apresenta uma consistência da gordura representada por um índice máximo de iodo de 70 e/ou um teor de ácido linoleico não superior a 15 %. A espessura da gordura da parte externa do pernil de porco fresco aparado, medida verticalmente em relação à extremidade do fémur, não é inferior a 22 mm. Quando entregue nas instalações de cura, o pernil de porco pesa entre 11,8 kg e 18,0 kg, a fim de permitir um período mínimo de cura de 14 meses. A área denominada «coroa» possui gordura suficiente para impedir o descolamento do courato da parte muscular subjacente. A quantidade de músculo exposto acima da extremidade do fémur não é superior a 9 cm («aparagem curta»).

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

Todas as fases de produção do «Prosciutto di Parma», desde a salga dos pernis de porco frescos até ao final do processo de secagem, devem ter lugar na «área de produção típica», situada na província de Parma, na região da Emília-Romanha.

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

Uma vez marcado com o logótipo e/ou os meios alternativos de identificação referidos no ponto 3.2, o «Prosciutto di Parma» pode ser comercializado como presunto inteiro com osso ou desossado, em porções embaladas de pesos e formas diferentes, incluindo metades, ou em fatias, em embalagens adequadas.

A fim de salvaguardar a sua qualidade, rastreabilidade e autenticidade, o «Prosciutto di Parma» só pode ser fatiado e acondicionado na «área de produção típica» referida no ponto 4 abaixo. O símbolo de identificação da DOP deve ser apostado na embalagem de forma a impedir que seja eliminado ou apagado, tal como indicado no ponto 3.6 abaixo. Esta regra é essencial para preservar as características de qualidade do «Prosciutto di Parma» e assegurar a rastreabilidade dos produtos.

O «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias pode ser apresentado em formato «clássico» ou formato «take-away». Aplicam-se a estes dois formatos diferentes requisitos de rotulagem e períodos mínimos de durabilidade.

Quando conservado a uma temperatura compreendida entre 0 °C e 10 °C, o «Prosciutto di Parma» no formato «clássico» deve ter um valor de atividade da água não superior a 0,91 e um teor de humidade inferior a 60 %, podendo ter um período mínimo de durabilidade de até 180 dias.

Quando conservado a uma temperatura compreendida entre 0 °C e 25 °C, o «Prosciutto di Parma» no formato «clássico» deve ter um valor de atividade da água não superior a 0,90 e um teor de humidade inferior a 60 % e ser obtido a partir de presuntos que pesem até 9,5 kg e tenham sido curados durante pelo menos 18 meses. Deve ser acondicionado com intercalação e pode ter um período mínimo de durabilidade de até 30 dias.

O «Prosciutto di Parma» no formato «take-away» deve ser mantido a uma temperatura compreendida entre 0 °C e 10 °C e ter um valor de atividade da água não superior a 0,91 e um teor de humidade inferior a 60 %. O seu período mínimo de durabilidade é limitado a 25 dias.

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

O primeiro elemento utilizado para identificar o «Prosciutto di Parma», que, embora não faça parte da rotulagem, o distingue no mercado, é o logótipo «coroa ducal» (logótipo apostado no presunto e que inclui a imagem de uma coroa com cinco pontas e o nome do lugar «Parma»). Trata-se de uma marca que identifica e qualifica o «Prosciutto di Parma» e desempenha a dupla função de separar o produto de outros tipos de presunto *prosciutto crudo*, garantindo a sua autenticidade e garantindo igualmente que o produto passou por todas as fases de produção exigidas e que todas estas fases foram registadas pelos operadores envolvidos.

A utilização da denominação de origem só é legal se esta marca, e/ou os meios alternativos ou complementares de identificação referidos no ponto 3.2, estiver presente. Se assim não for, o produto não pode ser rotulado com a denominação, além de esta não poder figurar na embalagem, nos documentos de venda nem ser utilizada durante a comercialização (presunto inteiro com osso ou desossado, em porções embaladas de diferentes pesos e formas, incluindo metades, ou como presunto fatiado em embalagens adequadas).

No rótulo do «Prosciutto di Parma» devem figurar obrigatoriamente as seguintes menções:

- Para o «Prosciutto di Parma» inteiro com osso:
 - a) O nome «Prosciutto di Parma», acompanhado do símbolo DOP da União Europeia, deve figurar no rótulo frontal no campo visual principal, destacando-se claramente de qualquer outro texto do rótulo;
 - b) A lista de ingredientes: carne de suíno/porco/perna de suíno/pernil de porco e sal marinho;
 - c) A firma — e/ou marca — e o endereço das «instalações de cura do produtor» ou das «instalações de cura de comercialização».
- Para o «Prosciutto di Parma» desossado e embalado (presunto inteiro, metades ou porções):
 - a) O nome «Prosciutto di Parma», acompanhado do símbolo DOP da União Europeia, deve figurar no rótulo frontal no campo visual principal, destacando-se claramente de qualquer outro texto do rótulo;
 - b) A lista de ingredientes: carne de suíno/porco/perna de suíno/pernil de porco e sal marinho;
 - c) O endereço das instalações de acondicionamento;
 - d) A data de início da cura, indicando, pelo menos, o mês e o ano, se o selo apostado no início da cura e/ou qualquer outro meio de identificação alternativo igualmente indelével e não amovível utilizado já não for visível;
 - e) A firma — e/ou marca — e o endereço das «instalações de cura do produtor» ou das «instalações de cura de comercialização».
- Todas as embalagens de «Prosciutto di Parma» fatiado, em formato «clássico» ou «take-away», devem ter uma secção normalizada do canto superior esquerdo com o seguinte logótipo «coroa ducal»:



, bem como o código de identificação do embalador e as seguintes informações:

- a) A menção *Prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96* [*Prosciutto di Parma — denominação de origem protegida nos termos da Lei n.º 26 de 13 de fevereiro de 1990 e do Regulamento (CE) n.º 1107/96*];
- b) O endereço das instalações de acondicionamento e fatiagem;
- c) A data de início da cura, conforme indicada no selo.

Com exceção do *disossato* (desossado) e do *affettato* (fatiado), a denominação de venda não pode ser qualificada por quaisquer termos descritivos — tais como «clássico», «autêntico», «extra» ou «super» — nem por quaisquer outros termos ou atributos.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A «área típica» onde se realiza o processo de fabrico do «Prosciutto di Parma» situa-se na província de Parma, na região italiana de Emília-Romanha. Esta área compreende uma parte da província situada a pelo menos 5 km a sul da estrada denominada Via Emília, que se estende para sul até atingir uma altitude máxima de 900 metros. Os rios Enza e Stirone definem os limites oriental e ocidental da área, respetivamente.

A área geográfica a partir da qual a matéria-prima pode ser adquirida é mais vasta do que a «área típica» e compreende o território administrativo das seguintes regiões italianas: Emília-Romanha, Veneto, Friul-Venécia Juliana, Lombardia, Piemonte, Molise, Úmbria, Toscana, Marcas, Abruzzo e Lácio.

5. Relação com a área geográfica

As características particulares do «Prosciutto di Parma» dependem fortemente dos fatores ambientais, naturais e humanos da área local, que também desempenham um papel essencial na garantia do respeito de normas elevadas de qualidade, saúde e segurança alimentar. As características da matéria-prima são — e têm sido desde os etruscos até aos nossos dias — específicas da macro área geográfica da Itália central e setentrional, incluindo a região de Friul-Venécia Juliana. Graças a condições ambientais únicas que não podem ser reproduzidas em nenhum outro local e ao talento particular da população local, como o demonstra o grande número de empresas familiares de fabrico de presunto que continuam ativas atualmente, uma pequena parte deste território evoluiu para a «área típica de produção» do «Prosciutto di Parma». Parma situa-se no centro do antigo território da Gália Cisalpina, cujos habitantes criavam grandes varas de porcos e se especializaram na produção de presunto salgado.

A localização desta «área típica» confere-lhe condições ecológicas, climáticas e ambientais únicas: os ventos marítimos provenientes da região da Versilia na costa toscana amainam ao passarem pelos olivais e pinhais do vale do Magra, depois secam à medida que atravessam os estreitos dos Apeninos, adquirindo o aroma dos castanheiros, antes de chegarem à zona de produção para secarem o «Prosciutto di Parma» e lhe conferirem o seu sabor suave único.

A evolução da criação de grandes suínos, abatidos em idade adulta, determina as etapas deste processo. Começa com a utilização das raças indígenas e autóctones, desenvolve-se em função das condições ambientais, sociais e económicas — nomeadamente as culturas cerealíferas e produção de laticínios, que moldaram as práticas de alimentação — e culmina gradualmente no resultado produtivo natural e único, o produto DOP.

O presunto e o seu modo de preparação são referidos em várias fontes documentais ao longo dos séculos, sendo possível encontrar uma referência à atual área de produção nas listas da Câmara de Comércio de 1913. Esta atividade que era meramente artesanal evoluiu até aos nossos dias, transformando-se num processo industrial que, no entanto, continuou a conservar intactas as características tradicionais do produto.

Referência à publicação do caderno de especificações

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fd%252Fd%252FD.3b7ff37531fc6304dd40/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download>