



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

65.º ano

11 de novembro de 2022

Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2022/C 429/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10763 — NORDEA / TOPDANMARK LIV HOLDING) ⁽¹⁾	1
2022/C 429/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10911 — PARTNERS GROUP / KOHLBERG / USIC) ⁽¹⁾	2

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Conselho

2022/C 429/03	Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão (PESC) 2017/2074 do Conselho, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2022/2201 do Conselho, e no Regulamento (UE) 2017/2063, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2022/2194 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela	3
2022/C 429/04	Aviso à atenção dos titulares de dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas na Decisão (PESC) 2017/2074 do Conselho e no Regulamento (UE) 2017/2063 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela	5

Comissão Europeia

2022/C 429/05	Taxas de câmbio do euro — 10 de novembro de 2022	7
---------------	--------------------------------------------------------	---

Tribunal de Contas

2022/C 429/06	Relatório sobre o desempenho do orçamento da UE – Situação no final de 2021	8
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------	---

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2022/C 429/07	Anúncio do Governo dinamarquês relativo à supressão da possibilidade de conceder sucessivamente licenças de pesquisa e extração de hidrocarbonetos em áreas específicas da Dinamarca ⁽¹⁾	9
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

V Avisos

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2022/C 429/08	Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	10
2022/C 429/09	Publicação de um pedido de registo nos termos do artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho	29

(1) Texto relevante para efeitos do EEE.

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada

(Processo M.10763 — NORDEA / TOPDANMARK LIV HOLDING)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2022/C 429/01)

Em 18 de outubro de 2022, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio Web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito da UE, através do número de documento 32022M10763.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.10911 — PARTNERS GROUP / KOHLBERG / USIC)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2022/C 429/02)

Em 4 de novembro de 2022, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio Web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito da UE, através do número de documento 32022M10911.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

CONSELHO

Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão (PESC) 2017/2074 do Conselho, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2022/2201 do Conselho, e no Regulamento (UE) 2017/2063, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2022/2194 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela

(2022/C 429/03)

Comunica-se a seguinte informação às pessoas cujos nomes constam do anexo I da Decisão (PESC) 2017/2074 do Conselho ⁽¹⁾, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2022/2201 do Conselho ⁽²⁾, e do anexo IV do Regulamento (UE) 2017/2063 ⁽³⁾, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2022/2194 do Conselho ⁽⁴⁾, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela.

O Conselho da União Europeia, depois de ter reapreciado a lista das pessoas designadas, decidiu que as pessoas cujos nomes constam dos anexos acima referidos continuassem a estar incluídas na lista de pessoas e entidades sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão (PESC) 2017/2074 do Conselho e no Regulamento (UE) 2017/2063 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela. Os motivos para a inclusão das pessoas em causa na lista constam das entradas pertinentes dos referidos anexos.

Chama-se a atenção das pessoas em causa para a possibilidade de apresentarem às autoridades competentes do(s) Estado(s)-Membro(s) relevante(s), indicadas nos sítios Web referidos no anexo III do Regulamento (UE) 2017/2063 do Conselho que impõe medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela, um requerimento no sentido de serem autorizadas a utilizar fundos congelados para suprir necessidades básicas ou efetuar pagamentos específicos (ver artigo 9.º do regulamento).

As pessoas em causa podem enviar ao Conselho, antes de 3 de julho de 2023, para o endereço abaixo indicado, um requerimento, acompanhado de documentação justificativa, para que seja reapreciada a decisão de as incluir na lista supracitada:

Conselho da União Europeia
Secretariado-Geral
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Endereço eletrónico: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ JO L 295 de 14.11.2017, p. 60.

⁽²⁾ JO L 292 de 11.11.2022, p. 61.

⁽³⁾ JO L 295 de 14.11.2017, p. 21.

⁽⁴⁾ JO L 292 de 11.11.2022, p. 24.

As observações recebidas serão tidas em conta para efeitos de reapreciação periódica pelo Conselho, nos termos do artigo 13.º da Decisão (PESC) 2017/2074 e do artigo 17.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2017/2063.

Chama-se ainda a atenção das pessoas em causa para a possibilidade de interpor recurso da decisão do Conselho junto do Tribunal Geral da União Europeia, nas condições estabelecidas no artigo 275.º, segundo parágrafo, e no artigo 263.º, quarto e sexto parágrafos, do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia.

Aviso à atenção dos titulares de dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas na Decisão (PESC) 2017/2074 do Conselho e no Regulamento (UE) 2017/2063 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela

(2022/C 429/04)

Nos termos do artigo 16.º do Regulamento (UE) 2018/1725 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, chama-se a atenção dos titulares de dados para as seguintes informações:

As bases jurídicas do tratamento de dados são a Decisão (PESC) 2017/2074 ⁽²⁾, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2022/2201 do Conselho ⁽³⁾, e o Regulamento (UE) 2017/2063 ⁽⁴⁾, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2022/2194 do Conselho ⁽⁵⁾.

O serviço responsável pelo tratamento de dados é a Unidade RELEX.1 da Direção-Geral das Relações Externas – RELEX do Secretariado-Geral do Conselho (SGC), que pode ser contactada no seguinte endereço:

Conselho da União Europeia
Secretariado-Geral
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Endereço eletrónico: sanctions@consilium.europa.eu

O encarregado da proteção de dados no SGC pode ser contactado através do seguinte endereço eletrónico:

Encarregado da proteção de dados

data.protection@consilium.europa.eu

O objetivo do tratamento de dados é elaborar e atualizar a lista de pessoas sujeitas a medidas restritivas nos termos da Decisão (PESC) 2017/2074, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2022/2201 do Conselho, e do Regulamento (UE) 2017/2063, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2022/2194 do Conselho.

Os titulares dos dados são as pessoas singulares que preenchem os critérios de inclusão na lista estabelecidos na Decisão (PESC) 2017/2074 e no Regulamento (UE) 2017/2063.

Os dados pessoais recolhidos incluem os dados necessários para a identificação correta da pessoa em causa, a exposição de motivos e quaisquer outros dados conexos.

Se necessário, os dados pessoais recolhidos podem ser comunicados ao Serviço Europeu para a Ação Externa e à Comissão.

Sem prejuízo das limitações impostas pelo artigo 25.º do Regulamento (UE) 2018/1725, o exercício dos direitos dos titulares de dados, como o direito de acesso e os direitos de retificação ou de oposição, será regido pelo disposto no Regulamento (UE) 2018/1725.

Os dados pessoais serão guardados durante cinco anos, a contar do momento em que o titular dos dados for retirado da lista das pessoas sujeitas às medidas restritivas ou em que a validade da medida caducar, ou enquanto durar o processo em tribunal, caso tenha sido interposta ação judicial.

⁽¹⁾ JO L 295 de 21.11.2018, p. 39.

⁽²⁾ JO L 295 de 14.11.2017, p. 60.

⁽³⁾ JO L 292 de 11.11.2022, p. 61.

⁽⁴⁾ JO L 295 de 14.11.2017, p. 21.

⁽⁵⁾ JO L 292 de 11.11.2022, p. 24.

Sem prejuízo de outras vias de recurso judicial, administrativo ou extrajudicial, os titulares dos dados podem apresentar reclamação junto da Autoridade Europeia para a Proteção de Dados, nos termos do Regulamento (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

10 de novembro de 2022

(2022/C 429/05)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	0,9954	CAD	dólar canadiano	1,3467
JPY	iene	145,47	HKD	dólar de Hong Kong	7,8128
DKK	coroa dinamarquesa	7,4381	NZD	dólar neozelandês	1,6984
GBP	libra esterlina	0,87298	SGD	dólar singapurense	1,3963
SEK	coroa sueca	10,8743	KRW	won sul-coreano	1 373,96
CHF	franco suíço	0,9834	ZAR	rand	17,6882
ISK	coroa islandesa	147,50	CNY	iuane	7,2184
NOK	coroa norueguesa	10,3615	HRK	kuna	7,5427
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 615,60
CZK	coroa checa	24,361	MYR	ringgit	4,6789
HUF	forint	400,95	PHP	peso filipino	57,793
PLN	zlóti	4,7060	RUB	rublo	
RON	leu romeno	4,8913	THB	baht	36,700
TRY	lira turca	18,5100	BRL	real	5,2860
AUD	dólar australiano	1,5525	MXN	peso mexicano	19,4562
			INR	rupia indiana	81,3058

⁽¹⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

TRIBUNAL DE CONTAS

Relatório sobre o desempenho do orçamento da UE – Situação no final de 2021

(2022/C 429/06)

O Tribunal de Contas Europeu publicará o seu *Relatório sobre o desempenho do orçamento da UE – Situação no final de 2021*, acompanhado das respostas das instituições, em 14 de novembro de 2022.

O relatório estará acessível para consulta direta ou *download* a partir de 14 de novembro de 2022, no sítio Web do Tribunal de Contas Europeu:

https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/annualreport-Performance-2021/annualreport-Performance-2021_PT.pdf

Ao mesmo tempo, ficará ativo o seguinte *link* para este relatório e documentos conexos:

<https://www.eca.europa.eu/pt/Pages/DocItem.aspx?did=61258>

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Anúncio do Governo dinamarquês relativo à supressão da possibilidade de conceder sucessivamente licenças de pesquisa e extração de hidrocarbonetos em áreas específicas da Dinamarca

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2022/C 429/07)

Conforme previsto no artigo 3.º, n.º 3, da Diretiva 94/22/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de maio de 1994, relativa às condições de concessão e de utilização das autorizações de prospeção, pesquisa e produção de hidrocarbonetos, anuncia-se a supressão do procedimento de concessão sucessiva de novas licenças de pesquisa e produção de hidrocarbonetos em zonas específicas da Dinamarca, iniciado pelo aviso do Governo dinamarquês publicado no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* em 19 de fevereiro de 1997 ⁽¹⁾.

Pela Lei n.º 2389, de 14 de dezembro de 2021, que altera a Lei relativa à utilização do subsolo da Dinamarca, e que entrou em vigor em 1 de janeiro de 2022, o Parlamento dinamarquês limitou a área do território dinamarquês para a qual é possível conceder licenças de pesquisa e extração de hidrocarbonetos. Por conseguinte, em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, da Lei relativa à utilização do subsolo da Dinamarca, cf. Lei consolidada n.º 1533, de 16 de dezembro de 2019, com a última redação que lhe foi dada, só é possível conceder licenças de pesquisa e extração de hidrocarbonetos para uma área do mar do Norte na plataforma continental dinamarquesa a oeste do meridiano 6º 15' Este (Graben Central e áreas adjacentes).

Consequentemente, será indeferido qualquer pedido de licença de pesquisa e extração de hidrocarbonetos no território da Dinamarca fora da área especificada, ou seja, a leste do meridiano 6º 15' Este.

Para mais informações, contactar:

Klima-, Energi- og Forsyningsministeriet (Ministério do Clima, da Energia e dos Serviços Públicos)
Energistyrelsen (agência dinamarquesa da energia)
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 København V
DINAMARCA

Tel. +45 33926700

Endereço de correio eletrónico: ens@ens.dk

Sítio Web: <http://www.ens.dk>

⁽¹⁾ JO C 49 de 19.2.1997, p. 23.

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2022/C 429/08)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS OU DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de uma alteração nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«Prosciutto di Parma»

N.º UE: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020

DOP (X) IGP ()

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Consorzio del Prosciutto di Parma
Largo Piero Calamandrei, 1/a
43121 Parma
Itália

Tel. +39 0521246111

Endereço eletrónico: ufficiolegale@prosciuttodiparma.com

O Consorzio del Prosciutto di Parma [Consórcio de Proteção do «Prosciutto di Parma»] está habilitado a apresentar um pedido de alteração nos termos do artigo 13.º, n.º 1, do *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (Decreto do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais) n.º 12511, de 14 de outubro de 2013.

2. Estado-membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões) Nome do produto Descrição do produto

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: controlo

4. Tipo de alteração(ões)

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alteração(ões)

5.1. Alteração redacional

Foram suprimidos os seguintes elementos:

— Foi suprimida a subdivisão em secções, uma vez que o caderno de especificações foi reestruturado em artigos com designações individuais. Especificamente:

— A lista dos documentos de referência relativos à secção A foi suprimida.

— Foi suprimida a secção B (*Descrição do produto, com a indicação das matérias-primas e das principais características físicas, químicas, microbiológicas e organoléticas*). As informações que continha foram reestruturadas nos artigos 1.º (*Nome*), 2.º (*Características do produto*), 3.º (*Área de produção*), 5.º, n.º 3, alínea b) (*Características dos pernis de porco frescos*), 5.º, n.º 5 (*Desossa*), 5.º, n.º 6 (*Fatiagem e acondicionamento*), e 8.º (*Apresentação e rotulagem*). Os pontos 3.2, 3.3, 3.5, 3.6 e 4 do documento único foram alterados em conformidade.

— A secção C foi suprimida e as informações nela contidas foram reestruturadas nos artigos 3.º (*Área de produção*), 5.º, n.º 1 (*Tipos genéticos autorizados*), 5.º, n.º 2 (*Criação e alimentação de suínos*), 5.º, n.º 3 (*Abate e características dos pernis de porco frescos*), e 5.º, n.º 4 (*Processo de produção*). Os pontos 3.3 e 4 do documento único foram reestruturados de modo a refletir os artigos do novo caderno de especificações, sem alterar o significado real.

— As secções D e F foram suprimidas e as informações que continham foram reestruturadas, podendo agora ser consultadas no artigo 6.º (*Relação com o ambiente*). A informação sobre a relação com o ambiente e a prova da origem do produto na área geográfica foi clarificada e atualizada. Introduziram-se igualmente alterações para harmonizar o texto com a legislação em vigor na matéria, que prevê a realização de controlos da produção por um organismo de controlo externo. Adaptaram-se os pontos 5 e 5.1 do documento único à estrutura do novo caderno de especificações, sem alterar o significado real.

— As informações constantes da secção E do caderno de especificações foram reestruturadas no artigo 5.º, n.º 4 (*Processo de produção*), e alteradas do seguinte modo: por uma questão de clareza, o termo utilizado para designar a fase em que os presunto são suspensos para secarem foi alterado de *stagionatura* [«secagem» ou «envelhecimento»] para *maturazione* [«maturação»], uma vez que a *stagionatura* é, na realidade, a designação de todo o período de cura a partir do início do processo de fabrico do presunto. A *maturazione* refere-se, ao invés, a uma das fases de cura, a saber, a etapa que ocorre depois de o presunto ter sido retirado da câmara frigorífica e ter sido seco. A palavra «morna» foi suprimida da descrição da fase de lavagem e secagem do presunto, por ser imprecisa e impossível de medir. Foi substituída pelo termo «potável», uma vez que o presunto deve ser lavado com água potável da rede. As referidas alterações terminológicas foram igualmente introduzidas no ponto 3.4 do documento único.

— As informações da secção G foram reestruturadas, constando agora do artigo 4.º com um novo título (*Prova de origem*). Uma vez que as diferentes partes envolvidas na cadeia de produção e que operam na área de produção precisavam de ser identificadas de forma mais clara, a fim de assegurar a rastreabilidade do «Prosciutto di Parma», o termo «equipamentos de corte em porções» foi alterado para «instalações de fatiagem e acondicionamento». Clarificou-se o facto de nas instalações de fatiagem também se acondicionar o «Prosciutto di Parma» fatiado, uma vez que o acondicionamento se segue imediatamente à fatiagem e ambos os processos são efetuados na mesma sala. A presente alteração não afeta o documento único.

- As informações sobre o carimbo indelével apostado pelo matadouro no presunto «Prosciutto di Parma» inteiro com osso e desossado, anteriormente incluídas na secção H do caderno de especificações, foram reestruturadas e constam agora do artigo 5.º, n.º 3, alínea b), do artigo 8.º, n.º 1, e do artigo 8.º, n.º 2. O ponto 3.6 do documento único foi alterado em conformidade.
- Foram suprimidos os anexos da versão anterior do caderno de especificações (*Anexos - Documentos de referência para as secções A/B/C/D/E/F/H*) por se referirem a legislação e regras que já não estão em vigor.
- O *Preâmbulo metodológico* foi suprimido porque descrevia a estrutura da versão anterior do caderno de especificações.
- A terminologia foi alinhada com a legislação aplicável na matéria.
- As partes que se referem a atividades da competência do organismo de controlo foram suprimidas, uma vez que esta informação pode ser consultada no plano de controlo.
- As referências à legislação nacional e europeia revogada por legislação mais recente sobre a mesma matéria foram suprimidas.
- A terminologia foi alinhada com a legislação aplicável na matéria.

5.2. *Alteração que não afeta um elemento-chave*

Os artigos 2.º (*Características do produto*), 5.º (*Método de obtenção do «Prosciutto di Parma»*) e 8.º (*Apresentação e rotulagem*) fazem agora referência à possibilidade de utilizar, para além ou em substituição do carimbo de origem, do carimbo do matadouro, do selo e do logótipo «coroa ducal» apostos no presunto, meios alternativos que também fornecem informações pormenorizadas sobre a origem do presunto, bem como informações sobre a sua rastreabilidade.

Os pontos 3.2 e 3.6 do documento único foram alterados em conformidade.

5.3. *Alteração que não afeta um elemento-chave: características do produto*

O artigo 2.º, alínea f), indica agora o nome químico do sal marinho, deixando claro que não são permitidos outros tipos de sal.

O ponto 3.2 do documento único foi alterado em conformidade.

5.4. *Alteração redacional: Características do produto*

Foram introduzidas as seguintes alterações na secção B do caderno de especificações anterior:

- A descrição da forma abaulada do presunto constante da alínea a) dessa secção pode agora ser consultada no artigo 2.º, alínea a), ao passo que as informações constantes da alínea a) sobre a quantidade máxima de músculo exposto acima da extremidade do fémur foram transferidas para o artigo 5.º, n.º 3, alínea b). As informações sobre o peso do produto acabado que anteriormente figuravam na alínea b) da mesma secção constam agora do artigo 2.º, alínea b). Os pormenores relativos ao período mínimo de cura podem agora ser consultados no artigo 2.º, alínea c), ao passo que a descrição da cor da carne do presunto cortado constante da alínea c) se encontra agora na alínea d). Os pormenores relativos ao aroma e ao sabor constantes da alínea d) podem agora ser consultados no artigo 2.º, alínea e).
- A informação sobre os intervalos de valores aceites para o teor de sal e de humidade e o índice de proteólise foi alterada, tendo sido alterada a expressão «estabelecimento de produção» para «instalações de cura», que é o termo específico para um estabelecimento de produção de «Prosciutto di Parma» registado no sistema de controlo.
- A referência aos valores médios encontrados no presunto submetido a amostragem foi suprimida da parte que especifica os intervalos de valores aceites para o teor de sal e de humidade e o índice de proteólise, uma vez que se tratava de informação genérica. No que se refere à parte relativa à verificação do cumprimento dos intervalos aceites para o teor de humidade e de sal e do índice de proteólise, a expressão «no prazo estabelecido» foi substituída por uma frase mais precisa.

O ponto 3.2 do documento único foi igualmente alterado a fim de o alinhar com a nova versão do caderno de especificações, sem alterar o seu conteúdo.

5.5. Alteração que afeta um elemento-chave: características do produto

As informações sobre o peso do produto, o período mínimo de cura e os requisitos analíticos constantes anteriormente da secção B do caderno de especificações foram reestruturadas e podem agora ser consultadas no artigo 2.º (*Características do produto*). Foram introduzidas as seguintes alterações:

- Foram introduzidas alterações no que se refere às informações sobre o peso constantes da alínea b). Verificou-se essa necessidade porque os suínos utilizados no fabrico do «Prosciutto di Parma» têm vindo a ser mais pesados, pelo que também o são as carcaças, os pernis de porco frescos e o próprio presunto. Mais especificamente, uma vez que foi estabelecido que os pernis de porco frescos a utilizar no fabrico do presunto devem pesar entre 11,8 kg (mínimo) e 18 kg (máximo), e uma vez que se verifica uma perda média de peso de 30 % durante o processo de cura, o produto final deve, por conseguinte, pesar entre 8,2 kg (mínimo) e 12,5 kg (máximo).
- O período mínimo de cura aumentou assim de 12 para 14 meses, uma vez que o aumento do peso mínimo dos pernis de porco frescos utilizados significa que é necessário mais tempo para se obter as características organoléticas do «Prosciutto di Parma», como a cor ao corte, o aroma e o sabor.
- Foram introduzidas alterações nos intervalos aceites para o teor de humidade e de sal e o índice de proteólise, uma vez que o aumento proposto para o período mínimo de cura implica um teor de humidade mais baixo e um índice de proteólise superior ao anteriormente estabelecido. O limite máximo para o teor de sal também sofreu uma redução com base em pareceres nutricionais de organismos, nomeadamente a Organização Mundial da Saúde, que recomendam uma redução da ingestão de sódio.

Os pormenores relativos ao peso do produto acabado, ao período mínimo de cura e aos intervalos aceites para os valores analíticos foram igualmente alterados no ponto 3.2 do documento único.

5.6. Alteração que afeta um elemento-chave: área de produção

As informações fornecidas na secção C sobre a área de origem da matéria-prima foram alteradas e foi-lhes atribuído um novo título, tendo em conta o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. O documento único não é afetado por esta alteração.

A região de Friul-Venécia Juliana também foi acrescentada à lista de regiões, uma vez que os suínos criados nessa região têm uma genética semelhante à dos suínos provenientes do resto da área de produção do «Prosciutto di Parma», além de serem criados de forma semelhante, tanto em termos de alimentação como de outros métodos de criação. As carcaças e os pernis de porco obtidos após o abate dos suínos criados nessa região apresentam as mesmas características verificadas nas outras regiões que já fazem parte da área de produção do «Prosciutto di Parma».

Por conseguinte, os pontos 4 e 5 do documento único foram alterados para incluir a região de Friul-Venécia Juliana na área de produção.

5.7. Alteração redacional: método de obtenção do «prosciutto di parma» - tipos genéticos autorizados

As informações anteriormente incluídas na secção C foram reestruturadas nos artigos 5.º, n.º 1 (*Tipos genéticos autorizados*), 5.º, n.º 2 (*Criação e alimentação de suínos*), e 5.º, n.º 3, alínea a) (*Abate*).

Mais especificamente, foram introduzidas as seguintes alterações:

- A fim de facilitar um controlo mais rigoroso da cadeia de produção, o texto faz agora referência à «lista de tipos genéticos autorizados», que é publicada e atualizada pelo Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais.
- Aditou-se o termo «H – Pesado» para clarificar o conceito de «suíno pesado». O texto continua a fazer referência às classes de conformação das carcaças no meio da escala estabelecida pela legislação da União («U», «R» e «O»), uma vez que o «Prosciutto di Parma» só pode ser fabricado a partir de pernis de porco frescos retirados de carcaças de uma dessas classes. A importância do tipo genético para a obtenção de carcaças pesadas adequadas ao fabrico do «Prosciutto di Parma» é agora claramente indicada, uma vez que a genética é uma característica essencial da produção do «Prosciutto di Parma».

Por conseguinte, o ponto 3.3 do documento único foi alterado de modo a alinhá-lo com a nova versão do caderno de especificações, sem alterar o seu conteúdo.

5.8. *Alteração que afeta um elemento-chave: Método de obtenção do «Prosciutto di Parma» - Tipos genéticos autorizados*

Foram introduzidas as seguintes alterações na secção C do caderno de especificações anterior:

- As informações sobre os tipos genéticos autorizados foram revistas do ponto de vista técnico, clarificando todas as possíveis combinações de cruzamentos permitidas. Além disso, a referência genérica a «animais» foi substituída por «varrascos», que designam suínos machos, e por «porcas», no caso de suínos fêmeas. Foi decidido que é necessário um controlo prévio da conformidade a fim de permitir a identificação de tipos genéticos adequados ao fabrico do «Prosciutto di Parma», em benefício de todo o setor. Foi introduzido um quadro que indica as combinações genéticas autorizadas, a fim de tornar ainda mais claro quais os cruzamentos permitidos.

Por conseguinte, o ponto 3.3 do documento único foi alterado de modo a incluir uma referência às combinações genéticas autorizadas.

5.9. *Alteração redacional: método de obtenção do «prosciutto di parma» - criação e alimentação de suínos*

Foram introduzidas as seguintes alterações na secção C:

- A frase relativa às práticas de criação de suínos foi revista de modo a incluir uma referência explícita ao bem-estar dos animais. O texto também especifica agora que os leitões devem ser marcados com a indicação da origem quando ainda se encontram na sala de parição a ser amamentados pela porca-mãe, o que constitui uma garantia adicional para a rastreabilidade do «Prosciutto di Parma».
- A referência a «alimentos autorizados até 80 quilogramas de peso vivo» foi suprimida, uma vez que, no seu lugar, foi inserido um quadro único de matérias-primas autorizadas para alimentação animal.
- Foi aditada uma definição de «drèches» secos e solúveis da indústria de destilação», como nota (2) ao quadro unificado das matérias-primas autorizadas na alimentação de suínos constante do artigo 5.º, n.º 2.
- A descrição da fase de acabamento refere-se agora à idade mínima de abate de nove meses, que anteriormente constava da secção C.

Por conseguinte, o ponto 3.3 do documento único foi alterado de modo a alinhá-lo com a nova versão do caderno de especificações, sem alterar o seu conteúdo.

5.10. *Alteração que afeta um elemento-chave: Método de obtenção do «Prosciutto di Parma» - Criação e alimentação de suínos*

Foram introduzidas algumas alterações nas informações constantes da secção C do caderno de especificações anterior sobre as fases de suinicultura, acrescentando critérios mais objetivos no interesse de um maior controlo e permitindo uma abordagem adaptada às diferentes fases. Foram incluídos critérios de idade e peso para as fases de desmame e de crescimento, a fim de tornar a sua duração mais clara. Na fase de acabamento, foi suprimida a referência ao peso vivo, uma vez que, à luz do novo texto, a adequação de um suíno ao fabrico do produto já não se baseia no peso vivo médio de um lote, mas sim no peso individual das carcaças.

Mais especificamente, foram introduzidas as seguintes alterações no artigo 5.º, n.º 2:

- A definição da fase do leitão em aleitamento inclui agora a expressão «pelo menos», tornando claro que os leitões podem ser desmamados após 28 dias. Foi igualmente aditada a possibilidade de desmame precoce aos 21 dias, prevista na Diretiva 2008/120/CE do Conselho e transposta para o direito italiano no anexo I, parte II, do Decreto Legislativo n.º 122/2011. O texto também refere agora o facto de os leitões serem alimentados pela porca ou alimentados com leite artificialmente, a possibilidade de os alimentar com determinadas matérias-primas autorizadas para alimentação animal e a utilização de minerais, suplementos vitamínicos e aditivos.
- As informações sobre a fase de desmame foram revistas de modo a refletir as circunstâncias de produção modernas, tendo sido incluídos critérios relativos à idade e ao peso, a fim de clarificar a duração desta fase e como um duplo elemento de controlo. O texto também refere agora a possibilidade de alimentar os suínos com determinadas matérias-primas autorizadas para alimentação animal, bem como a utilização de minerais, suplementos vitamínicos e aditivos.
- O peso que os suínos têm de atingir na fase de crescimento foi alterado para refletir a prática pecuária corrente. Assim como na fase de desmame, foi igualmente introduzido um limite de idade como segundo elemento de controlo.

- No artigo 5.º, n.º 2, com o objetivo de facilitar a compreensão, os dois quadros («Alimentos autorizados até um peso vivo de 80 kg» e «Alimentos autorizados para suínos de acabamento») foram fundidos num único quadro que especifica as matérias-primas para alimentação animal adequadas tanto para os suínos em crescimento como para os suínos de acabamento.
- Embora as matérias-primas destinadas a alimentos para suínos devam provir da área geográfica em que estes são criados, 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 1.º do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão, a qualidade do «Prosciutto di Parma» e a sua relação com a área local são sempre garantidas ao assegurar que pelo menos 50 % da ração anual de matéria seca dos suínos provém do território em que são criados (Emília-Romanha, Veneto, Friul-Venécia Juliana, Lombardia, Piemonte, Molise, Úmbria, Toscana, Marcas, Abruzo e Lácio).
- Foram acrescentadas algumas matérias-primas à lista - se necessário ajustando as percentagens de matéria seca - por provirem da área de origem dos suínos. Por exemplo, as percentagens de algumas matérias-primas registaram um aumento dado que sempre foram alimentos de base na dieta tradicional dos suínos e são geralmente cultivadas - muitas vezes pelos próprios criadores de suínos para consumo próprio - na área de suinicultura. A administração destas matérias não altera as qualidades do «Prosciutto di Parma» e de facto reforça a relação com a «área típica».
- A fim de reforçar a relação com a área de origem dos suínos, algumas matérias-primas foram retiradas da lista por não serem provenientes da área em causa.
- Algumas matérias-primas que não provêm da área de origem dos suínos constam da lista visto que é tecnicamente impossível garantir que todas as matérias-primas sejam provenientes dessa área, que não tem capacidade para fornecer matérias-primas nas quantidades exigidas.
- Nas alterações da lista de matérias-primas, foi sempre tida em conta a disponibilidade de matérias-primas para alimentação animal nas 11 regiões de origem dos suínos, bem como todos os resultados da investigação científica em matéria de alimentos para animais.
- Foram introduzidas as seguintes alterações específicas:
 - A percentagem de ração de glúten de milho e/ou alimentos de glúten de milho registou um aumento e o termo italiano utilizado para «ração de glúten de milho» passou de *semola glutinata di mais* para *farina glutinata di granturco*, em conformidade com a terminologia utilizada no ponto 1.2.9 do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. A quantidade permitida desta matéria-prima para alimentação animal aumentou de 5 % para 10 % da matéria seca, uma vez que constitui uma boa fonte de proteína, útil na dieta (proteína bruta) e de fácil digestão.
 - O termo italiano para «milho» foi alterado de *mais* para *granturco* [ponto 1.2.1 do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão] e a quantidade autorizada aumentou de 55 % para 65 %, a fim de assegurar o nível de cobertura de gordura exigido pelo caderno de especificações. A qualidade da cobertura de gordura foi ainda protegida pela introdução de um requisito adicional - máximo de 5 % de gordura na dieta à base de matéria seca - nas notas explicativas por baixo do quadro.
 - A percentagem autorizada de sorgo na dieta dos suínos aumentou de 40 % para 55 % da matéria seca, a fim de assegurar o nível de cobertura de gordura exigido pelo caderno de especificações.
 - A percentagem autorizada de cevada aumentou de 40 % para 55 % da matéria seca, a fim de assegurar o nível de cobertura de gordura exigido pelo caderno de especificações.
 - A percentagem autorizada de trigo aumentou de 25 % para 55 % da matéria seca, a fim de assegurar o nível de cobertura de gordura exigido pelo caderno de especificações.
 - A percentagem autorizada de triticale aumentou de 25 % para 55 % da matéria seca, a fim de assegurar o nível de cobertura de gordura exigido pelo caderno de especificações.
 - A silagem de milho e os «drèches» secos e solúveis da indústria de destilação foram adicionados à lista: estes ingredientes também podem agora ser utilizados na alimentação dos suínos de acabamento, uma vez que são excelentes matérias-primas para alimentação animal que asseguram o nível de cobertura de gordura exigido pelo caderno de especificações e porque, sendo tão ricos em fibras, são mais fáceis de digerir para os suínos adultos comparativamente aos mais jovens.
 - A farinha de milho inteiro foi adicionada à lista de matérias-primas para alimentação animal, uma vez que é muito rica em fibra e é utilizada como alternativa à semente grosseira como fonte de fibra.

- A percentagem de farinha de grãos de milho e/ou farinha de carolo de milho não se alterou, mas o termo italiano para «farinha de carolo de milho» foi alterado de *pannocchia* para *pannocchia di granturco*, a fim de ser mais preciso, uma vez que a *pannocchia*, por si só, pode também referir-se a farinha de outros cereais.
- A «aveia» foi suprimida da lista por estar abrangida pela categoria «cereais secundários», cuja percentagem não foi alterada.
- Embora a percentagem autorizada para a entrada «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» se tenha mantido inalterada, o termo italiano utilizado para «bagaço por pressão» passou da palavra inglesa «expeller» para a tradução italiana *panello*, a fim de corresponder à terminologia utilizada no ponto 2.8.2 do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. Foram adicionadas a forragem de bagaço de sementes de linho por pressão [ponto 2.8.4 do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão], o bagaço de sementes de linho extratado (ponto 2.8.3) e a forragem de bagaço de sementes de linho extratado (ponto 2.8.5), uma vez que se trata de matérias-primas para alimentação animal abrangidas pelo regulamento que são semelhantes ao bagaço de sementes de linho por pressão.
- A percentagem autorizada de polpa de beterraba desidratada aumentou de 4 % para 10 % da matéria seca, uma vez que se trata de um excelente alimento para animais com elevado teor de fibra, que, além do mais, é facilmente digerível no intestino grosso, o que o torna adequado para suínos adultos.
- Os termos utilizados na entrada «polpa de frutos e resíduo de tomate (bagaço de tomate) como agentes de pré-mistura» foram alinhados com a terminologia utilizada no Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão (pontos 5.22.2 e 5.35.1). A percentagem desta matéria-prima para alimentação animal mantém-se inalterada.
- A entrada «drèches» secos e solúveis da indústria de destilação» foi alinhada com a terminologia utilizada no Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão (ponto 1.12.9). A percentagem desta matéria-prima para alimentação animal mantém-se inalterada. Agora também é autorizada a sua utilização na dieta dos suínos de acabamento, uma vez que é rica em vitamina B e, nas quantidades autorizadas, contribui para assegurar o nível de cobertura de gordura exigido pelo caderno de especificações.
- As percentagens das matérias-primas que crescem na área de produção - nomeadamente luzerna (seca a alta temperatura), ervilhas e outras sementes de leguminosas - aumentaram.
- A entrada relativa à luzerna é agora «luzerna seca a alta temperatura», a fim de refletir a terminologia utilizada no ponto 6.10.3 do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. Além do mais, uma vez que a luzerna cresce na área de produção, a percentagem autorizada passou de 2 % para 4 % da matéria seca.
- No que se refere aos produtos obtidos durante a extração de sementes de soja, as notas explicativas do quadro das matérias-primas autorizadas para alimentação animal constante do artigo 5.º, n.º 2 (*Criação e alimentação de suínos*), incluem agora uma nova regra que limita a quantidade de matéria gorda bruta obtida a partir destes produtos a 2,5 % do total. Esta limitação deve-se ao facto de o teor de matéria gorda bruta de uma matéria-prima para alimentação animal ser fundamental para garantir a cobertura de gordura exigida pelo caderno de especificações. Estes produtos eram anteriormente abrangidos por uma única entrada — «bagaço de soja extratado» - no Regulamento (UE) n.º 575/2011 da Comissão, tendo sido posteriormente divididos em duas entradas - «bagaço de soja» e «alimento de bagaço de soja extratado» - no Regulamento (UE) n.º 68/2013 da Comissão, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. O Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão enumera vários produtos diferentes obtidos durante a extração de sementes de soja, não sendo viável enumerar a sua totalidade no quadro relativo à alimentação animal. São igualmente suscetíveis de alteração em caso de atualizações/alterações do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.
- No que se refere aos produtos obtidos durante a extração de sementes de girassol, as notas explicativas do quadro das matérias-primas autorizadas para alimentação animal constante do artigo 5.º, n.º 2 (*Criação e alimentação de suínos*), incluem agora uma nova regra que limita a quantidade de matéria gorda bruta obtida a partir destes produtos a 2,5 % do total. Esta limitação deve-se ao facto de o teor de matéria gorda bruta de uma matéria-prima para alimentação animal ser fundamental para garantir a cobertura de gordura exigida pelo caderno de especificações. Estes produtos eram anteriormente abrangidos por uma única entrada - «bagaço de girassol extratado» - no Regulamento (UE) n.º 575/2011 da Comissão, tendo sido posteriormente divididos em duas entradas - «bagaço de girassol extratado» e «alimento de bagaço de girassol extratado» - no Regulamento (UE) n.º 68/2013 da Comissão, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. O Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão enumera muitos produtos diferentes obtidos durante a extração de sementes de girassol. Não é viável enumerar a sua totalidade no quadro relativo à alimentação animal, além de serem passíveis de alteração em caso de atualizações/alterações do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.

- Foi aditada uma nova entrada: produtos obtidos durante a extração de sementes de colza. A inclusão da colza reflete o facto de a melhoria genética ter permitido a seleção de novas variedades isentas de glucosinolatos e de ácido erúcido (fatores antinutricionais). A entrada foi redigida de modo a corresponder à estrutura utilizada para os produtos de soja e de girassol. Estes produtos eram anteriormente abrangidos por uma única entrada - «bagaço de colza extratado» - no Regulamento (UE) n.º 575/2011 da Comissão, tendo sido posteriormente divididos em duas entradas - «bagaço de colza extratado» e «alimento de bagaço de colza extratado» - no Regulamento (UE) n.º 68/2013 da Comissão, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. 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 para alimentação animal, além de serem passíveis de alteração em caso de atualizações do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. Uma vez que o teor de matéria gorda bruta de uma matéria-prima para a alimentação animal é fundamental para garantir a cobertura de gordura exigida pelo caderno de especificações, as notas explicativas do quadro das matérias-primas autorizadas para alimentação animal constante do artigo 5.º, n.º 2 (*Criação e alimentação de suínos*), incluem agora uma nova regra que limita a quantidade de gordura bruta obtida a partir destes produtos a 2,5 % do total.
- A entrada relativa a «bagaço de gérmen de milho» foi alinhada com a terminologia utilizada no ponto 1.2.12 do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.
- A categoria «ervilhas e/ou outras sementes de leguminosas» foi dividida em duas entradas - «ervilhas» e «outras sementes de leguminosas» - e a quantidade aumentou para 25 % e 10 %, respetivamente, da matéria seca. A ervilha é uma leguminosa que assegura a cobertura de gordura exigida pelo caderno de especificações, mesmo quando representa 25 % da matéria seca, e que, ao contrário de outras leguminosas, como a fava forrageira e a ervilhaca, apresenta uma baixa concentração de fatores antinutricionais.
- A entrada relativa às leveduras foi alinhada com a terminologia utilizada no ponto 12.1.5 do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.
- 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 novo limite de 5 % de gordura na matéria seca da dieta 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 satisfaz os requisitos do caderno de especificações.
- A entrada relativa ao bagaço de soja extratado foi alterada para «grãos de soja inteiros torrados e/ou bagaço de soja por pressão». A soja é uma fonte de energia essencial para satisfazer as necessidades energéticas dos suínos em crescimento.
- Foram suprimidas algumas matérias-primas específicas para alimentação animal: vagens de alfarroba descaroçadas, mandioca (cassava), batata seca, bagaço de copra e farinha de óleo de gergelim, por não poderem ser encontradas na área de produção; polpa de beterraba prensada ensilada, porque é praticamente inexistente no mercado e utilizada principalmente na alimentação de vacas leiteiras; e lisados proteicos, uma vez que a evolução da disponibilidade de matérias-primas para alimentação animal no mercado conduziu a uma diminuição da sua utilização, e tendo presente que a percentagem autorizada de lisados proteicos (até 1 % da matéria seca da ração) significava que eram quase insignificantes para a dieta dos suínos.
- No artigo 5.º, n.º 2, foi aditada uma nova nota (4) sob o quadro unificado das matérias-primas para alimentação animal que podem constituir alimentos para os suínos. Uma vez que determinadas matérias-primas para alimentação animal têm teores variáveis de gordura bruta, a nota específica que a contribuição máxima de gordura bruta dessas matérias-primas não pode exceder 2,5 % da matéria seca, a fim de assegurar o nível de cobertura de gordura exigido pelo caderno de especificações.
- Para além do limite de 2 % para o ácido linoleico, o caderno de especificações limita agora a gordura bruta a 5 % da ração de matéria seca, a fim de assegurar o nível de cobertura de gordura exigido pelo caderno de especificações. Estes dois critérios são essenciais na medida em que foram introduzidas diversas alterações que podem ter um impacto negativo na qualidade da cobertura de gordura do suíno: entre outros aspetos, a percentagem de milho aumentou, os lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C são agora também autorizados na fase de acabamento e as quantidades permitidas de determinadas matérias-primas para alimentação animal que são fontes de gordura aumentaram.
- Acrescentou-se a possibilidade de utilizar minerais e aditivos/vitaminas.
- Fase de acabamento:
 - A definição desta fase foi alterada de modo a alinhá-la com a nova abordagem de utilização do peso das carcaças.

- Foi suprimida a referência ao peso a atingir pelo suíno nesta fase, uma vez que o peso vivo médio de um lote de suínos deixou de ser um critério, tendo sido substituído pelo peso individual das carcaças, um método mais transparente, rigoroso e específico e, de um modo geral, melhor.

O ponto 3.3 do documento único foi alterado em conformidade, apresentando um breve resumo das matérias-primas autorizadas para alimentação animal, uma vez que não seria possível refletir as trinta alterações dos elementos críticos no caderno de especificações.

5.11. *Alteração que não afeta um elemento-chave: método de obtenção do «prosciutto di parma» - criação e alimentação de suínos*

As informações anteriormente incluídas na secção C foram reestruturadas no artigo 5.º, n.º 2 (*Criação e alimentação de suínos*), e alteradas do seguinte modo:

- Os criadores são agora livres de decidir como administrar os alimentos para animais, uma vez que esta escolha não tem impacto no «Prosciutto di Parma».
- Foi aditada uma referência à administração de alimentos secos - uma opção válida para a alimentação de suínos - a par da opção líquida mais tradicional, deixando aos criadores a liberdade de decidirem qual o método a utilizar.
- Foi aditada uma disposição com uma descrição das características técnicas e visuais do carimbo de origem, uma imagem do carimbo e um quadro a indicar a letra a utilizar nessa marcação para representar o mês da parição.

O ponto 3.3 do documento único foi alterado em conformidade, apresentando um breve resumo da forma como os alimentos para animais são administrados, uma vez que não seria possível refletir as trinta alterações dos elementos críticos no caderno de especificações.

5.12. *Alteração que não afeta um elemento-chave: abate e características dos pernis de porco frescos - abate*

Foi suprimida a referência ao jejum com a duração de «15 horas» (secção E do caderno de especificações anterior), uma vez que não existe na legislação uma regra clara sobre o número mínimo de horas de jejum a que os suínos têm de ser submetidos antes do abate.

As regras constantes da secção C sobre a idade em que o criador tem de marcar as duas patas traseiras do leitão com o carimbo de origem foram reestruturadas e podem agora ser consultadas no artigo 5.º, n.º 3, alínea a) (*Abate*). Esta idade também foi reduzida de 30 dias para, pelo menos, 28 dias - não obstante a possibilidade de desmame precoce dos leitões aos 21 dias, desde que estejam preenchidas as condições estabelecidas na legislação da UE em vigor - a fim de facilitar a rastreabilidade do «Prosciutto di Parma».

Esta alteração não afeta o documento único.

5.13. *Alteração redacional: abate e características dos pernis de porco frescos - abate*

As regras relativas ao abate constantes da secção C foram reestruturadas no artigo 5.º, n.º 3, alínea a) (*Abate*) e alteradas do seguinte modo: o termo «carimbo» foi alterado para «carimbo de origem», uma vez que é mais preciso e permite identificar mais claramente o responsável pela marcação dos leitões, sendo que o texto especifica agora que os leitões devem ser carimbados com a indicação da origem quando ainda se encontram na sala de parição a ser alimentados pela porca-mãe. As informações anteriormente incluídas na secção B foram reestruturadas no artigo 5.º, n.º 3, alínea b) (*Características dos pernis de porco frescos*), e alteradas do seguinte modo:

- Foi suprimida a referência a um «peso compreendido entre 7 e 9 quilogramas», uma vez que o produto já não é classificado em presuntos «pequenos» de 7 kg e presuntos «grandes» de 9 kg.
- A referência a «aparagem curta» (referente ao limite da quantidade de músculo exposto acima da extremidade do fémur) foi transferida das características do produto acabado para as características do pernil de porco fresco, uma vez que os pernis frescos são entregues do matadouro para as instalações de cura prontos para a salga.

Por conseguinte, o ponto 3.2 do documento único foi alterado de modo a alinhá-lo com a nova versão do caderno de especificações, sem alterar o seu conteúdo.

5.14. *Alteração que afeta um elemento-chave: Abate e características dos pernis de porco frescos - Características dos pernis de porco frescos*

As informações anteriormente incluídas na secção B foram reestruturadas no artigo 5.º, n.º 3, alínea b) (*Características dos pernis de porco frescos*), e alteradas do seguinte modo:

- Foi introduzido um limite máximo de peso para os pernis de porco frescos, em conformidade com o peso máximo das carcaças de suínos consideradas adequadas para o fabrico do «Prosciutto di Parma».
- O limite mínimo de peso dos pernis de porco frescos foi alterado, a fim de garantir que a matéria-prima é adequada para ser curada por um período de tempo longo - o período de cura aumentou por via desta alteração - e de assegurar que o «Prosciutto di Parma» daí resultante satisfaz os requisitos em termos de cor ao corte, aroma e sabor. Os limites de peso mínimo e máximo dos pernis de porco frescos foram alterados em função do aumento do peso dos suínos.
- As regras relativas à espessura da cobertura de gordura nos pernis de porco frescos foram alteradas por forma a refletir o aumento do peso dos suínos e dos próprios pernis frescos. A presença de uma boa espessura da gordura superficial é um indicador da qualidade do pernil de porco e é essencial para permitir que o pernil resista aos longos períodos de cura do «Prosciutto di Parma» e assegurar as características distintivas dos presuntos DOP.
- O limite da quantidade de músculo exposto acima da extremidade do fémur aumentou para 9 cm, em função do aumento do peso dos pernis frescos.

O ponto 3.3 do documento único foi, por conseguinte, alterado de modo a refletir esta informação sobre o peso dos pernis frescos, a espessura da cobertura de gordura e o limite da quantidade de músculo exposto acima da extremidade do fémur.

5.15. *Alteração que não afeta um elemento-chave: abate e características dos pernis de porco frescos - características dos pernis de porco frescos*

A secção H foi reestruturada no artigo 5.º, n.º 3, alínea b) (*Características dos pernis de porco frescos*), que agora inclui também informação detalhada sobre as características técnicas e visuais do carimbo indelével apostado pelo matadouro, especifica a sua dimensão e inclui uma ilustração e pormenores deste carimbo, de modo a dar maior ênfase a este elemento de rastreabilidade durante a fase de abate.

Esta alteração não afeta o documento único.

5.16. ***Alteração que não afeta um elemento-chave: Processo de produção***

Os pormenores do método de obtenção que constavam anteriormente da secção E do caderno de especificações foram reestruturados no artigo 5.º, n.º 4 (*Processo de produção*), e alterados do seguinte modo:

- No que se refere aos pormenores da fase a), quando os pernis de porco são isolados, arrefecidos e aparados:
 - As fases de isolamento, arrefecimento e aparagem foram agrupadas numa única fase, uma vez que se trata de uma forma mais lógica de apresentar o processo de produção: estas três fases são, na verdade, realizadas diretamente no matadouro e/ou nas instalações de desmancha de carne.
 - A referência a suínos com uma temperatura corporal de 40 °C foi suprimida por carecer de qualquer base científica. No lugar dessa referência, o texto remete agora para a «temperatura corporal».
 - As referências à perda de peso e à perda percentual de peso do pernil fresco foram suprimidas, uma vez que podem variar em função da forma como o pernil é arrefecido no primeiro caso e aparado no segundo.
- No que se refere aos pormenores da fase b), a fase de salga:
 - O texto indica agora claramente quando se inicia o processo de cura propriamente dito, para ser mais preciso.
 - O intervalo de temperaturas foi alargado de 1-4 °C para 0-4 °C, a fim de corresponder ao intervalo de temperaturas necessário para a fase de arrefecimento e facilitar a gestão da câmara frigorífica sem afetar negativamente o processo de salga ou a segurança do produto. As regras relativas ao teor de humidade foram revistas, indicando o valor mínimo exigido e não o limite máximo, a fim de facilitar a verificação.
 - A fim de reduzir o teor de sal do presunto curado, os períodos de tempo em que os pernis de porco permanecem nos locais de salga após cada salga passaram de «6-7 dias» para «4-7 dias» e de «15-18 dias» para «10-21 dias», respetivamente.

- No que se refere à descrição da fase c), a fase de repouso:
 - Em vez de referir um período mínimo em que o presunto deve permanecer na sala de repouso (60-90 dias), o texto estabelece agora um período mínimo de tempo para as fases «frias» da produção (incluindo a salga e o repouso). Esta nova disposição visa garantir a estabilidade do «Prosciutto di Parma» quer em termos de características organoléticas, quer de segurança do produto.
 - O intervalo de temperaturas foi alargado (de 1-5 °C para 0-5 °C), a fim de refletir o funcionamento das câmaras frigoríficas, e as regras relativas ao teor de humidade foram revistas, indicando o valor mínimo exigido e não o limite máximo por forma a facilitar a verificação.
 - O processo conhecido por «limpeza», que decorre habitualmente nas instalações de cura durante a fase de repouso, é agora descrito no texto.
 - O processo de aumento gradual da temperatura do presunto, que tradicionalmente precede a lavagem, é agora descrito.
- No que se refere à descrição da fase d), em que o presunto é lavado e seco, foi suprimida a expressão «o courato é raspado», uma vez que esta operação não influencia o processo de produção e que cabe às instalações de cura utilizar a sua experiência para decidir se devem ou não proceder à raspagem.
- No que se refere à descrição da fase e), que consiste na preparação do presunto antes de ser suspenso para secagem, untadura e, em seguida, afinamento:
 - O texto indica agora que a polvilhação com pimenta da cavidade em torno da extremidade do fémur exposta pode ocorrer durante ou após a preparação do presunto para a secagem, a fim de seguir a ordem lógica do processo de produção.
 - O texto já não refere «bater» no presunto para obter o formato abaulado, uma vez que é a aparagem do pernil fresco do porco que lhe confere esta forma.
 - O texto refere agora que a untadura pode ser efetuada mais do que uma vez, uma vez que este processo é essencial para proteger a superfície exposta do presunto.
 - Especifica-se agora que a fase de untadura tem lugar no quinto mês, dada a necessidade de evitar a secagem excessiva da superfície e a formação de crostas, o que pode impedir que o presunto seque corretamente durante o período de suspensão até à secagem.

o artigo 5.º, n.º 4, contém agora uma definição de «instalações de cura do produtor», a fim de identificar melhor a parte que apõe o selo e é responsável pelas etapas mais importantes da transformação, que têm lugar nos primeiros seis meses. são as «instalações de cura do produtor» que devem ser identificadas pelo código de identificação de empresa apresentado abaixo do logótipo «coroa ducal» quando o presunto é marcado no final do processo de cura. as «instalações de cura do produtor» são igualmente identificadas na rotulagem do «prosciutto di parma» pré-embalado em fatias, dando maior garantia de rastreabilidade.

O texto refere agora claramente a possibilidade de transferir o produto de uma instalação de cura para outra, desde que tal ocorra apenas após o sexto mês e que a instalação destinatária seja igualmente registada no sistema de controlo. O texto refere também que o «Prosciutto di Parma» pode ser transferido para um entreposto de secagem do presunto registado no sistema de controlo.

Inclui-se agora uma ilustração do selo, bem como uma descrição dos respetivos pormenores, a fim de dar maior ênfase à rastreabilidade do «Prosciutto di Parma».

As especificações do logótipo «coroa ducal», anteriormente incluídas na secção H do caderno de especificações, foram reestruturadas e podem agora ser consultadas no artigo 5.º, n.º 4.

O texto faz agora referência ao código que identifica as «instalações de cura do produtor», que deve ser incluído no logótipo para efeitos de rastreabilidade.

O artigo 5.º, n.º 4, inclui agora uma ilustração do logótipo «coroa ducal», marcado no presunto, bem como pormenores sobre este logótipo, a fim de dar maior ênfase à rastreabilidade do «Prosciutto di Parma». Também se especifica agora que podem ser utilizadas marcas de identificação especiais, a fim de facilitar os controlos por parte das autoridades responsáveis pela verificação do cumprimento e pela punição de eventuais violações.

O ponto 3.6 do documento único foi alterado em conformidade.

5.17. Alteração que afeta um elemento-chave: Processo de produção

As regras relativas ao tempo mínimo de cura anteriormente estabelecidas na secção E do caderno de especificações foram alteradas e reestruturadas, podendo agora ser consultadas no artigo 5.º, n.º 4 (*Processo de produção*). Na sequência do aumento do peso mínimo dos pernis de porco frescos, o período mínimo de cura foi igualmente prolongado, de modo que as características distintivas do «Prosciutto di Parma», como a cor ao corte, o aroma e o sabor, se mantenham inalteradas.

Por conseguinte, o período mínimo de cura foi igualmente alterado no ponto 3.2 do documento único.

5.18. Alteração que não afeta um elemento-chave: desossa

Foi atribuído ao artigo 5.º, n.º 5, um título (*Desossa*) consentâneo com a forma como o texto foi reestruturado para refletir a ordem cronológica das diferentes operações e os diferentes tipos de «Prosciutto di Parma».

Por conseguinte, o ponto 3.2 do documento único foi alterado de modo a alinhá-lo com a nova versão do caderno de especificações, sem alterar o seu conteúdo.

5.19. Alteração de um elemento-chave: fatiagem e acondicionamento

Foram suprimidas as *Regras relativas à fatiagem e ao acondicionamento do «Prosciutto di Parma»*, uma vez que esta secção não pertence ao caderno de especificações, tendo as informações desta secção sido reestruturadas e incluídas agora no artigo 5.º, n.º 6 (*Fatiagem e acondicionamento*), e no artigo 8.º, n.º 3 (*Rotulagem do «Prosciutto di Parma»*). Tal não prejudica o facto de as «regras relativas à fatiagem» serem parte integrante do caderno de especificações desde 2008 e serem explicitamente referidas no Regulamento de Execução (UE) n.º 1208/2013 da Comissão.

O requisito de que o produto seja fatiado e acondicionado na «área típica» em que é fabricado é uma garantia de qualidade desde que as «regras relativas à fatiagem» foram aprovadas pelo Consórcio de Proteção do «Prosciutto di Parma» (em 1996). Este requisito visa garantir a origem e o controlo do produto, nomeadamente em termos de rastreabilidade e de autenticidade para os consumidores. De notar que, apesar de limitar a livre circulação de mercadorias, este requisito foi considerado justificado pelo próprio Tribunal de Justiça da União Europeia em razão da necessidade de os inspetores especializados realizarem controlos eficazes (acórdão de 20 de maio de 2003 no processo C-108/01 - Consorzio del Prosciutto di Parma/Asda Stores Ltd).

Os pontos 3.5 e 3.6 do documento único foram alterados em conformidade.

5.20. Alteração redacional: fatiagem e acondicionamento

Foi atribuído ao artigo 5.º, n.º 6, um título (*Fatiagem e acondicionamento*) consentâneo com a forma como o texto foi reestruturado para refletir a ordem cronológica das diferentes operações e os diferentes tipos de «Prosciutto di Parma».

As informações anteriormente incluídas na secção B foram reestruturadas no artigo 5.º, n.º 6, e alteradas do seguinte modo:

- Foi clarificada a distinção entre os dois formatos de embalagem utilizados para o «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias, denominados «clássico» e «take-away» - já presentes nas *Regras relativas à fatiagem e ao acondicionamento do «Prosciutto di Parma»* anexadas à anterior versão do caderno de especificações.
- Clarificou-se o facto de os métodos de fatiagem utilizados não deverem afetar as características organolépticas distintivas do «Prosciutto di Parma» e que esta regra se aplica igualmente ao presunto pré-embalado em fatias.

Em consonância com a nova organização do texto, foi inserido o artigo 5.º, n.º 6, alínea a) (*Regras específicas aplicáveis ao «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias no formato «clássico»*), e foram introduzidas as seguintes alterações das informações constantes do artigo 5.º, n.º 6, alínea a), subalínea iii):

- Acrescentou-se a referência ao «acondicionamento» porque o «Prosciutto di Parma» fatiado só pode ser acondicionado pelas próprias instalações de fatiagem, uma vez que o acondicionamento se segue imediatamente à fatiagem e os dois processos são efetuados na mesma sala. Foram igualmente acrescentadas referências à atividade da água e à temperatura de conservação do presunto pré-embalado em fatias, tendo em conta que o presente pedido de alteração estabelece duas opções de conservação para o «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias, a 0 °C-10 °C e a 0 °C-25 °C, mantendo-se inalteradas as respetivas características técnicas.

— O quadro que especifica os períodos mínimos de durabilidade foi alterado para o tornar mais claro e mais fácil de ler, sendo agora apresentado por ordem crescente. Na segunda coluna, por razões de clareza, o termo «cura» foi alterado para «cura mínima».

A fim de clarificar o caderno de especificações, foi inserido o artigo 5.º, n.º 6, alínea b) (*Regras específicas aplicáveis ao «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias no formato «take-away»*).

Por conseguinte, o ponto 3.5 do documento único foi alterado de modo a alinhá-lo com a nova versão do caderno de especificações, sem alterar o seu conteúdo.

5.21. Alteração que afeta um elemento-chave: regras específicas aplicáveis ao «prosciutto di parma» pré-embalado em fatias no formato «clássico»

O quadro do artigo 12.º, n.º 3 (*Tipos de «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias*), originalmente incluído nas *Regras relativas à fatiagem e ao acondicionamento*, foi alterado e reestruturado. Pode agora ser consultado no artigo 5.º, n.º 6, alínea a), subalínea iii), e contém referências aos períodos mínimos de durabilidade, a fim de alargar a gama de produtos «Prosciutto di Parma» que podem ser comercializados.

Mais especificamente, para além da forma tradicional de conservação do «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias (a temperaturas de 0 °C-10 °C), foi também acrescentada uma nova forma de conservação a uma temperatura superior a 10 °C, uma vez que alguns países terceiros, como a Suíça, não dispõem de legislação que regule a temperatura de conservação dos produtos à base de carne com atividade da água inferior a 0,93. Por conseguinte, foi inserido um novo quadro com as regras aplicáveis ao «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias, com uma temperatura de conservação de 0 °C-25 °C.

O ponto 3.5 do documento único foi, por conseguinte, alterado de modo a refletir o período mínimo de durabilidade do «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias, conservado a uma temperatura igual ou inferior a 10 °C, e fazer referência à conservação do «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias, no formato «clássico», a uma temperatura compreendida entre 0 °C e 25 °C.

5.22. Alteração que não afeta um elemento-chave: controlo

O artigo 7.º (*Controlo*) foi aditado em conformidade com o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Esta alteração não afeta o documento único.

5.23. Alteração que não afeta um elemento-chave: «prosciutto di parma» inteiro com osso e «prosciutto di parma» desossado

As informações relativas aos formatos inteiro com osso e desossado do «Prosciutto di Parma», anteriormente incluídas na secção H do caderno de especificações, foram reestruturadas no artigo 8.º, n.º 1 (*«Prosciutto di Parma» inteiro com osso*), e no artigo 8.º, n.º 2 (*«Prosciutto di Parma» desossado*), e alteradas do seguinte modo:

— O artigo 8.º, n.º 1, alínea a), e o artigo 8.º, n.º 2, alínea a), estabelecem agora que a denominação «Prosciutto di Parma» deve figurar no campo visual principal e destacar-se das outras indicações, a fim de garantir uma visibilidade adequada. Especificam igualmente a posição do símbolo DOP da UE em conformidade com a legislação pertinente da UE.

— O artigo 8.º, n.º 1, alínea b), e o artigo 8.º, n.º 2, alínea b), exigem que os ingredientes sejam enumerados em benefício dos consumidores, especificando que a palavra *coscia* («pernil de porco») pode ser utilizada porque identifica especificamente a parte da anatomia do porco utilizada para o fabrico do «Prosciutto di Parma».

— O artigo 8.º, n.º 1, alínea c), e o artigo 8.º, n.º 2, alínea c), exigem que, em benefício dos consumidores, as indicações relativas às «instalações de cura do produtor» ou às «instalações de cura de comercialização» - devendo ambas ser registadas no sistema de controlo - sejam referidas nos rótulos do «Prosciutto di Parma».

— A qualificação «desossado» foi aditada ao artigo 8.º, n.º 2, de modo a tornar claro que o produto vendido em porções é «Prosciutto di Parma» desossado.

— No artigo 8.º, n.º 2, alínea d), foi suprimida a expressão «data de produção» a fim de clarificar que a indicação é sobre a data de início da cura e nada mais.

Por conseguinte, o ponto 3.6 do documento único foi alterado de modo a refletir estas alterações na rotulagem do «Prosciutto di Parma» com osso e desossado.

5.24. *Alteração que não afeta um elemento-chave: «prosciutto di parma» pré-embalado em fatias - «prosciutto di parma» pré-embalado em fatias no formato «clássico»*

As informações anteriormente incluídas na secção H do caderno de especificações foram reestruturadas e transferidas para o artigo 8.º, n.º 3, alínea a) («Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias no formato «clássico»): As informações constantes do artigo 13.º, n.ºs 1, 2, 3 e 6 (*Conceção da embalagem*), das *Regras relativas à fatiagem e ao acondicionamento do «Prosciutto di Parma»* foram reestruturadas e podem agora ser consultadas no artigo 8.º, n.º 3, alínea a).

Foram também introduzidas as seguintes alterações:

- O artigo 8.º, n.º 3, alínea a), passa a referir o nome oficial completo da denominação protegida («Prosciutto di Parma»), tendo sido acrescentadas regras sobre os gráficos de embalagem para identificar as características do formato «clássico» do «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias.
- Nas informações constantes do artigo 8.º, n.º 3, alínea a), subalínea v), sobre o retângulo com o código de identificação do embalador, «CXX» foi alterado para «LXX», uma vez que, na lista elaborada pelo organismo de controlo, os códigos de identificação do cortador/embalador começam pela letra «L».

O artigo 14.º (*Nome do produtor da embalagem*) das *Regras relativas à fatiagem e ao acondicionamento do «Prosciutto di Parma»* foi suprimido. As informações que continha foram reestruturadas e encontram-se agora no artigo 8.º, n.º 3, alínea a), subalínea ix).

Por conseguinte, os pontos 3.5 e 3.6 do documento único foram alterados a fim de refletir estas alterações na rotulagem do «Prosciutto di Parma» «clássico» pré-embalado em fatias.

5.25. *Alteração que não afeta um elemento-chave: «prosciutto di parma» pré-embalado em fatias - «prosciutto di parma» pré-embalado em fatias no formato «take away»*

As informações constantes do artigo 13.º, n.ºs 4 e 5 (*Conceção da embalagem*), das *Regras relativas à fatiagem e ao acondicionamento do «Prosciutto di Parma»* foram reestruturadas e podem agora ser consultadas no artigo 8.º, n.º 3, alínea b) («Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias no formato «take-away»).

foram aditadas ao artigo 8.º, n.º 3, alínea b), imagens de uma embalagem «take away» de «prosciutto di parma» e o correspondente rótulo informativo do produto, a fim de mostrar claramente as características do formato «take-away» do «prosciutto di parma» pré-embalado em fatias.

As informações sobre a rotulagem do «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias no formato «take-away» constantes do ponto 3.6 do documento único foram, por conseguinte, alteradas, apresentando um resumo, uma vez que não é possível fornecer informações completas sobre todas estas alterações do caderno de especificações.

5.26. *Alteração que afeta um elemento-chave: «prosciutto di parma» pré-embalado em fatias - «prosciutto di parma» pré-embalado em fatias no formato «take away»*

Foi inserido o artigo 5.º, n.º 6, alínea b), subalínea iv) (*Regras específicas aplicáveis ao «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias no formato «take-away»*), a fim de alargar a gama de formatos de embalagem disponíveis, com o objetivo de proporcionar às empresas maior flexibilidade na produção e facilitar a resposta às exigências dos consumidores, assegurando simultaneamente que as características organolépticas do «Prosciutto di Parma» permaneçam intactas.

O ponto 3.6 do documento único foi alterado em conformidade.

5.27. *Alteração que não afeta um elemento-chave: regras aplicáveis aos formatos «clássico» e «take away» do «prosciutto di parma» pré-embalado em fatias*

As informações constantes do artigo 15.º (*Rotulagem*) das *Regras relativas à fatiagem e ao acondicionamento do «Prosciutto di Parma»* foram reestruturadas no artigo 8.º, n.º 3, alínea c) (*Regras aplicáveis aos formatos «clássico» e «take away» do «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias*), e alteradas do seguinte modo:

- No artigo 8.º, n.º 3, alínea c), subalínea ii), o termo «produtor» foi alterado para «instalações de cura do produtor» por razões de coerência terminológica.
- No artigo 8.º, n.º 3, alínea c), subalínea iv), foi suprimida a expressão «data de produção» a fim de clarificar que a indicação é sobre a data de início da cura e nada mais.
- Nas informações sobre o formato «clássico» do «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias, constantes do artigo 8.º, n.º 3, alínea c), subalínea vi), a referência à conservação entre 0 °C e 10 °C foi revista, tendo sido acrescentada uma referência à conservação entre 0 °C e 25 °C, a fim de refletir os diferentes intervalos de temperatura a que o «Prosciutto di Parma» «clássico» pré-embalado em fatias pode ser conservado.

- Nas informações sobre o formato «take-away» do «Prosciutto di Parma» pré-embalado em fatias, constantes do artigo 8.º, n.º 3, alínea c), subalínea vi), é agora especificado que - ao contrário do formato «clássico», que pode ser conservado a uma temperatura compreendida entre 0 °C e 25 °C - o presunto neste formato deve ser mantido a uma temperatura compreendida entre 0 °C e 10 °C, uma vez que a intercalação não é utilizada no formato «take away», o que o torna incompatível com temperaturas de conservação de até 25 °C.
- O artigo 8.º, n.º 3, alínea c), subalínea viii), exige que os ingredientes sejam enumerados em benefício dos consumidores, especificando que a palavra *coscia* («pernil de porco») pode ser utilizada.
- O artigo 8.º, n.º 3, alínea c), inclui agora imagens de embalagens de «Prosciutto di Parma» fatiado que diferem da forma normal de bandeja.

Os pontos 3.5 e 3.6 do documento único foram, por conseguinte, alterados, apresentando um resumo, uma vez que não é possível fornecer informações completas sobre todas estas alterações do caderno de especificações.

5.28. *Alteração que não afeta um elemento-chave: Especificações complementares relativas à apresentação e rotulagem do «Prosciutto di Parma»*

As regras relativas à utilização de qualificadores em conjugação com o nome «Prosciutto di Parma», anteriormente incluídas na secção H, foram reestruturadas e podem agora ser consultadas no artigo 8.º, n.º 4 (*Especificações complementares relativas à apresentação e rotulagem do «Prosciutto di Parma»*).

Além disso, o artigo 8.º, n.º 4, alínea e), refere agora a possibilidade de utilizar símbolos do Consórcio de Proteção caso ocorram desenvolvimentos na segmentação e certificação do «Prosciutto di Parma», a fim de satisfazer as exigências do mercado.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Prosciutto di Parma»

N.º UE: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020

DOP (X) IGP ()

1. **Nome(s)**

«Prosciutto di Parma»

2. **Estado-membro ou país terceiro**

Itália

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

3.1. *Tipo de produto [em conformidade com o anexo xi]*

Classe 1.2: Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

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)*

Alimentos para animais

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 ambos métodos possíveis de alimentação dos suínos.

Os cereais devem representar, pelo menos, 45 % da ração de matéria seca destinada 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 ração de matéria seca destinada 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 1.º do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão, a qualidade do «Prosciutto di Parma» e a sua relação com a área local são sempre garantidas ao assegurar que pelo menos 50 % da ração anual de matéria seca dos suínos provém do território em que são criados (Emília-Romanha, Veneto, Friul-Venécia Juliana, Lombardia, Piemonte, Molise, Úmbria, Toscana, Marcas, Abruzzo e Lácio).

Pernis frescos

Os pernis de porco frescos utilizados na produção do «Prosciutto di Parma» devem provir da descendência 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 porcas 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 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 168 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 mm («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 Emilia-Romanha.

3.5. Regras específicas relativas à fiação, 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 fiação 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 fiação 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 de visão 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 area geografica

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, Abruzo e Lácio.

5. Relação com a area geografica

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

A atual administração lançou o procedimento nacional de oposição com a publicação da proposta de alteração da DOP «Prosciutto di Parma» no Jornal Oficial da República Italiana n.º 195, de 5 de agosto de 2020. O texto consolidado do caderno de especificações está disponível no seguinte sítio Web:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou, em alternativa:

diretamente na página principal do sítio Web do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Qualità» (na parte superior do ecrã, na barra horizontal) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

Publicação de um pedido de registo nos termos do artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

(2022/C 429/09)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de registo, nos termos do artigo 27.º do Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

ESPECIFICAÇÕES PRINCIPAIS DA FICHA TÉCNICA

«GRAPPA DELLA VALLE D'AOSTA/GRAPPA DE LA VALLÉE D'AOSTE»

N.º UE: PGI-IT-02479 – 30 de agosto de 2018

1. Denominação

«Grappa della Valle d'Aosta/Grappa de la Vallée d'Aoste»

2. Categoria de bebida espirituosa

Aguardente bagaceira ou bagaço de uva [categoria 6 do Regulamento (CE) n.º 110/2008]

3. Descrição da bebida espirituosa

Características físicas, químicas e/ou organolépticas

- Incolor, exceto em caso de adição de plantas ou de caramelo, ou de envelhecimento em madeira.
- Límpida e cristalina; as sensações olfativas e retronasais variam, em termos de características aromáticas, entre florais e frutadas, em função da matéria-prima utilizada. No palato, a sensação é quente e macia, enriquecida com notas de especiarias nos produtos envelhecidos.
- Não é aromatizada, salvo pelos métodos tradicionais, que preveem a adição de mel, de plantas aromáticas, ou partes das mesmas, e de frutos, ou partes dos mesmos.

Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)

- A «Grappa della Valle d'Aosta»/«Grappa de la Vallée d'Aoste» possui um título alcoométrico volúmico mínimo de 38 % e um teor de substâncias voláteis, excluindo o álcool etílico e metílico, igual ou superior a 140 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.
- No caso das *grappas* brancas, as sensações aromáticas mais frequentes são as características das castas de origem (sobretudo locais), que se manifestam em notas florais/balsâmicas/frutadas (por exemplo, jasmim, salva, pêssego, alperce e frutos exóticos). No caso das *grappas* envelhecidas, as sensações de especiarias devem-se ao caráter de muitas castas tradicionais, com notas de especiarias e de plantas, bem como às essências lenhosas utilizadas nas barricas e à duração do próprio envelhecimento.
- O teor de açúcares é de 20 gramas por litro, no máximo, expressos em açúcar invertido. Este limite inclui igualmente a eventual utilização de mel para fins aromatizantes. Se tiver envelhecido durante, pelo menos, 12 meses, pode conter caramelo.

4. Área geográfica delimitada

Todo o território da Região Autónoma do Vale de Aosta.

(1) JO L 130 de 17.5.2019, p. 1.

5. Método de obtenção da bebida espirituosa

A «Grappa della Valle d'Aosta»/«Grappa de la Vallée d'Aoste» é obtida exclusivamente por destilação descontínua de bagaço de uva fermentado ou semifermentado, quer diretamente por vapor de água quer com adição de água no alambique (sistema de banho-maria). Na produção da *grappa*, é permitida a utilização de borras líquidas naturais de vinho, até uma quantidade máxima de 25 kg por 100 kg de bagaço de uva utilizado. As matérias-primas, obtidas exclusivamente a partir de castas de cultivo autorizado no Vale de Aosta, devem estar em excelente estado de conservação e provir de uvas produzidas e vinificadas no território da Região Autónoma do Vale de Aosta. A quantidade de álcool proveniente das borras não pode exceder 35 % da quantidade total de álcool no produto acabado. As borras líquidas naturais de vinho podem ser adicionadas ao bagaço de uva antes da destilação. Estas operações devem ser efetuadas na mesma destilaria de produção. A destilação do bagaço de uva fermentado ou semifermentado, exclusivamente por destilação descontínua, deve ser efetuada a menos de 86 % vol. Dentro deste limite, é autorizada redestilação do produto obtido. O cumprimento dos limites previstos deve ser comprovado pela manutenção de registos, em que sejam registadas diariamente as quantidades de bagaço e de borras líquidas naturais de vinho destinadas à destilação.

Na preparação da «Grappa della Valle d'Aosta»/«Grappa de la Vallée d'Aoste», é autorizada a adição de plantas aromáticas ou partes das mesmas, bem como de frutos ou partes dos mesmos, de acordo com os métodos de produção tradicionais. As plantas aromáticas, ou partes das mesmas, utilizadas para aromatizar a «Grappa della Valle d'Aosta/Grappa de la Vallée d'Aoste» são: *Glycyrrhiza glabra* L., *Ruta graveolens*, *Juniperus communis* L., *Juglans regia* L., *Artemisia umbelliformis* L., *Artemisia genipi* (Weber), *Artemisia glacialis* L., *Rubus idaeus* L., *Vaccinium myrtillus* L., *Sambucus nigra* L., *Achillea millefolium*, *Achillea moschata* (Wulfen), *Rosa canina* L., *Prunus persica* L., *Vanilla planifolia* J. e A., *Laurus nobilis* L., *Illicium verum* H., *Pinus cembra* L. e *Thymus* L.

É autorizada a adição de açúcares, até 20 gramas por litro, no máximo, expressos em açúcar invertido.

Para a *grappa* envelhecida durante 12 meses, pelo menos, é autorizada a utilização de caramelo como corante, em conformidade com a legislação da UE e nacional aplicável.

A «Grappa della Valle d'Aosta»/«Grappa de la Vallée d'Aoste» pode ser envelhecida em barricas, cubas e outros recipientes de madeira não envernizados nem revestidos, durante um período não inferior a 12 meses, sob controlo das autoridades fiscais, em instalações situadas na região. São autorizados os tratamentos normais de limpeza e conservação da madeira.

A «Grappa della Valle d'Aosta/Grappa de la Vallée d'Aoste» deve ser destilada no território da Região.

6. Relação com o meio geográfico ou a origem

As matérias-primas devem ser obtidas exclusivamente a partir de uvas produzidas e vinificadas no território da Região Autónoma do Vale de Aosta. Como em toda a região alpina, de que a *grappa* é, desde sempre, o destilado emblemático, as condições climáticas das vinhas a altitudes elevadas favorecem a síntese e a acumulação de aromas varietais na pele das uvas. As baixas temperaturas do inverno alpino rigoroso, que se segue à vindima, impedem ou reduzem o risco de contaminação bacteriana ou fúngica do bagaço de uva armazenado. Por fim, a quantidade limitada de matéria-prima e a proximidade entre as explorações vitícolas e os destiladores permitem destilar unicamente bagaço de uva fresco, ou armazenado durante um período mínimo. Embora este conjunto de fatores limite os volumes de produção, pode melhorar as características qualitativas. A utilização cuidadosa de pequenos alambiques permite a extração correta dos aromas naturais característicos da «Grappa della Valle d'Aosta»/«Grappa de la Vallée d'Aoste» e é essencial para a obtenção de destilados monovarietais puros, que não seria possível com aparelhos de destilação contínua industriais.

A produção da «Grappa della Valle d'Aosta»/«Grappa de la Vallée d'Aoste», tradicionalmente efetuada por destilação direta do bagaço em pequenos alambiques artesanais, está estreitamente relacionada com o território de origem. A produção da «Grappa della Valle d'Aosta»/«Grappa de la Vallée d'Aoste» corresponde à vocação vitícola do território regional, que apresenta grandes variações em termos das condições ambientais e das castas cultivadas.

As sensações aromáticas mais frequentes das *grappas* são as características das castas de origem (na sua maioria locais), que se manifestam em notas florais/balsâmicas/frutadas (por exemplo, jasmim, salva, pêssego, alperce e frutos exóticos). No caso das *grappas* envelhecidas, as sensações de especiarias devem-se ao caráter de muitas castas tradicionais, com notas de especiarias e de plantas, bem como às essências lenhosas utilizadas nas barricas e à duração do próprio envelhecimento.

As adegas das quais provém o bagaço de uva fresco e fermentado situam-se na proximidade das destilarias; consequentemente, o bagaço pode ser destilado rapidamente, antes de começar a deteriorar-se, permitindo assim preservar as características organoléticas das uvas. Estas condições são essenciais para a extração dos aromas e compostos que conferem à «Grappa della Valle d'Aosta/Grappa de la Vallée d'Aoste» as suas características organoléticas. O inverno alpino rigoroso também contribui de forma significativa para alcançar este resultado.

As matérias-primas devem ser obtidas exclusivamente a partir de castas de cultivo autorizado no Vale de Aosta, tal como previsto no caderno de especificações dos vinhos da DOC «Valle d'Aosta».

Os documentos de acompanhamento e os registos do destilador devem permitir rastrear a origem das matérias-primas.

Além disso, as exigências particularmente restritivas relativas ao bagaço de uva (determinadas pela legislação nacional) resultam numa maior riqueza de compostos no bagaço de uva e, consequentemente, nos produtos de extração e destilação associados, com sensações olfativas e retronasais que variam, em termos de características aromáticas, entre florais e frutadas, em função da matéria-prima utilizada. No palato, a sensação é quente e macia, enriquecida com notas de especiarias nos produtos envelhecidos.

A reputação da «Grappa della Valle d'Aosta»/«Grappa de la Vallée d'Aoste» tem origem numa antiga tradição de produção artesanal de *grappa*. Os primeiros documentos históricos relativos à produção de *grappa* na região datam de 1843, quando o viajante inglês Arthur Thomas menciona a produção de *grappa* no Vale de Aosta. (P. Malvezzi, 1972, «*Viaggiatori inglesi in Valle d'Aosta*»). Várias fontes históricas posteriores documentam a destilação de bagaço de uva na região, no início principalmente por grupos de viticultores artesanais, mas cada vez mais confiada às destilarias locais criadas nesse período. Neste contexto, deve referir-se um inquérito agrícola sobre as condições da classe agrícola, em 1878 (P. Careggio, 2004. «*L'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola. 1885.*», Ed. Le Chateau), um manuscrito de 1887 sobre a agricultura no Vale de Aosta (L. Argentier, 2004. «*Leçons sur l'agriculture valdôtaine.*» Ed. Le Château), um vasto relatório histórico incluído no livro «*Vini e distillati della Valle D'Aosta*» (Vola e Sanguinetti, 1971, ed. Musumeci) e, por último, uma coleção de entrevistas com viticultores do Vale de Aosta («*Vini, vigneti e vigneroni della Valle D'Aosta*». P. Cossavella, 2012, Tipografia Valdostana). Existem também numerosos registos promocionais nos anais dos agricultores do Vale de Aosta, que remontam ao início do século XX («*Almanach de l'agriculteur valdotain*». 1911, Imprimerie Joseph Marguerettaz; «*Messenger valdotain*», edições de 1912 e 1931. Imprimerie Catholique).

7. Disposições da União Europeia ou nacionais/regionais

Decreto n.º 5396 do Ministério das Políticas Alimentares, Agrícolas e Florestais, de 27 de novembro de 2008, que estabelece requisitos mais rigorosos para os bagaços do que os previstos na regulamentação da União.

Estatuto Especial da Região Autónoma do Vale de Aosta.

8. Requerente

Nome: Istituto Tutela Grappa della Valle d'Aosta.

Endereço: Zona Industriale 12, 11020 Saint-Marcel Aosta.

9. Complemento à indicação geográfica e regras específicas de rotulagem

Além da denominação italiana «Grappa della Valle d'Aosta», a denominação francesa «Grappa de la Vallée d'Aoste» também pode ser utilizada, simultaneamente ou em alternativa, nos termos do artigo 38.º do Estatuto Especial da Região Autónoma do Vale de Aosta, que concede um estatuto idêntico às línguas francesa e italiana.

A denominação «Grappa della Valle d'Aosta/Grappa de la Vallée d'Aoste» pode ser acompanhada por uma referência:

- a) ao nome de uma única casta de uva, se a *grappa* tiver sido destilada a partir de matérias-primas obtidas a partir da vinificação dessa casta: é admitido um limiar de tolerância para outras castas de uva, com exceção das castas cujo cultivo não é autorizado no Vale de Aosta, até ao limite de 15 % em peso;

- b) aos nomes de, no máximo, duas castas de uva, se a *grappa* tiver sido destilada a partir de matérias-primas inteiramente obtidas a partir da vinificação dessas castas. As castas devem ser indicadas no rótulo por ordem decrescente de peso; as castas que representem menos de 15 % do peso total não podem ser indicadas no rótulo;
- c) a uma das sete subzonas geográficas do produto abrangido pelo atual caderno de especificações do vinho que beneficia da DOC «Valle d'Aosta», apenas se as matérias-primas resultarem da vinificação de uvas que cumpram o caderno de especificações acima referido, no âmbito das informações adicionais destinadas ao consumidor;
- d) ao método de destilação, exclusivamente descontínua, e ao tipo de alambique.

A denominação das *grappas* às quais seria aplicável, simultaneamente, mais do que uma das referências referidas nas alíneas a) e b), só pode ser acompanhada de uma dessas referências.

A denominação «Grappa della Valle d'Aosta»/«Grappa de la Vallée d'Aoste» deve ser acompanhada da referência ao nome das eventuais plantas aromáticas ou partes das mesmas e dos frutos ou partes dos mesmos, adicionados em conformidade com os métodos de produção tradicionais definidos na alínea d) da presente ficha técnica.

É autorizada a utilização da menção «vecchia» (antiga) ou «invecchiata» (envelhecida) na apresentação e promoção do produto envelhecido durante, pelo menos, 12 meses, em barricas, cubas ou outros recipientes de madeira não envernizados nem revestidos, em instalações de envelhecimento para a «Grappa della Valle d'Aosta»/«Grappa de la Vallée d'Aoste» que sejam controladas pelas autoridades fiscais. É autorizada a utilização dos termos «riserva» (reserva) ou «stravecchia» (extra-envelhecida) para a «Grappa della Valle d'Aosta»/«Grappa de la Vallée d'Aoste» envelhecida durante, pelo menos, 18 meses. O período de envelhecimento pode ser indicado em anos e meses ou apenas em meses.

Sem prejuízo das disposições acima referidas em matéria de envelhecimento, é permitido, a fim de prestar informações exatas aos consumidores, especificar o tipo de recipiente de madeira utilizado (por exemplo, *barrique*, *tonneau*, *caratello*, etc.), incluindo por meio dos respetivos adjetivos, se a *grappa* tiver sido armazenada neste tipo de recipiente durante, pelo menos, metade do tempo mínimo de envelhecimento previsto para a categoria («invecchiata», «riserva»).

ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2482 (edição em papel)