C/2026/2573

6.5.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/2573)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Pancetta Piacentina»

Número de referencia UE: PDO-IT-1497-AM01 de 26.3.2026

1. **Nombre del producto**

«Pancetta Piacentina»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques. Departamento de Soberanía Alimentaria y del Sector Equino

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones del pliego de condiciones de la DOP «Pancetta Piacentina» no son modificaciones de la Unión, ya que no cumplen los criterios establecidos en el artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143, es decir:

— no incluyen un cambio en el nombre o en el uso del nombre;

— no conllevan el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único; y

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 1

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación especifica que los cerdos deben también despiezarse en las regiones de Lombardía, Emilia-Romaña y las Marcas.

Motivo: la modificación aclara que las operaciones de despiece también deben llevarse a cabo dentro de la zona de cría de los cerdos, de conformidad con el artículo 46 del Reglamento (UE) 2024/1143.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 2

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones, pero no afecta al documento único.

Descripción: la modificación introduce una sección específica sobre «Características genéticas». Se aclara el origen genético de los animales en lo que respecta a la estirpe de los machos y hembras reproductores y se incluyen las combinaciones genéticas permitidas. En consecuencia, se sustituye la referencia a las normas relativas a las razas permitidas en los pliegos de condiciones de las DOP «Prosciutto di Parma» y «Prosciutto di San Daniele».

Motivo: la modificación tiene por objeto aclarar las combinaciones permitidas para los cruces. La evaluación de la raza y el tipo genético de ambos animales reproductores es importante para mantener las características de los cerdos pesados, especialmente en lo que se refiere a la evaluación de la compatibilidad con las tres razas de referencia del Libro Genealógico Italiano destinado a la producción de cerdos pesados.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 3

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: mediante esta modificación se introduce un cuadro explicativo de los requisitos genéticos aplicables a los cerdos que incluye las combinaciones permitidas y no permitidas.

Motivo: la inclusión del cuadro aporta mayor claridad en la definición de las únicas combinaciones posibles para los cruces.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 4

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce una referencia a la lista de estirpes aprobada por el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques.

Motivo: la referencia a la lista y su actualización permiten un mejor seguimiento de la cadena de producción.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 5

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación prohíbe la utilización de perniles procedentes de verracos, cerdas y cerdos con caracteres antitéticos (síndrome del estrés porcino o PSS).

Motivo: la modificación es adecuada para aclarar que los perniles procedentes de verracos, cerdas y cerdos con caracteres antitéticos no son aptos para su uso en la producción de «Pancetta Piacentina». Esto está en consonancia con la práctica actual, basada hasta ahora en una referencia al pliego de condiciones de la DOP «Prosciutto di Parma» y de la DOP «Prosciutto di San Daniele».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 6

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce un apartado específico sobre «Cría y alimentación». Se insertan las etapas cronológicas tradicionales de la cría de cerdos: lactancia, destete, recría y engorde, con lo que se sustituye la referencia a los pliegos de condiciones de las DOP «Prosciutto di Parma» y «Prosciutto di San Daniele».

Motivo: la modificación aclara las etapas de la cría de cerdos pesados.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 7

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones relativas a la fase de lactancia de los lechones, cuya duración mínima, de veintiocho días, se ajusta a lo dispuesto en el anexo I, capítulo II, sección C, de la Directiva 2008/120/CE. Se añaden referencias a la lactancia por amamantamiento y artificial, a la alimentación con materias primas autorizadas, al uso de suplementos minerales, vitamínicos y de aminoácidos y al uso de aditivos.

Motivo: la modificación define con precisión las características de la fase de lactancia en consonancia con las disposiciones de la legislación de la Unión Europea. El uso de suplementos vitamínicos, de minerales y de aminoácidos, así como de aditivos, garantiza un crecimiento muscular adecuado y favorece la digestión y la absorción de los nutrientes.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 8

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación establece los métodos y los plazos de colocación del tatuaje original en tinta en ambos perniles del cerdo, así como los modelos de tatuaje y de sello.

Motivo: la modificación regula con precisión las herramientas y los pasos necesarios para garantizar el seguimiento y la trazabilidad de la materia prima de la «Pancetta Piacentina» desde la primera fase de cría, utilizando las herramientas que ya están en uso que cumplan las especificaciones introducidas.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 9

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce un cuadro de referencia para la codificación de la letra que indica el mes de nacimiento del lechón, que debe indicarse en el tatuaje original.

Motivo: la modificación aporta la máxima claridad y transparencia en el seguimiento y la trazabilidad de los cerdos utilizados para la producción de «Pancetta Piacentina», a fin de facilitar el control de la edad de los cerdos en las fases de cría y sacrificio.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 10

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce la posibilidad de utilizar dispositivos de identificación en lugar del tatuaje en tinta original colocado por el ganadero en combinación con dicho tatuaje.

Motivo: el uso de dispositivos de identificación en lugar del tatuaje en tinta original, o en combinación con este, permite el uso de otras herramientas de seguimiento y trazabilidad en consonancia con los avances tecnológicos.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 11

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce una norma para determinar la edad en meses de los cerdos.

Motivo: la modificación permite controlar de manera inequívoca y sin ambigüedad alguna la edad de los cerdos en las fases de cría y sacrificio.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 12

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones relativas al destete de los cerdos. Se fijan la duración de esta fase, el peso máximo de los lechones y los requisitos relativos a la alimentación. Se añaden referencias a la «forma seca» de la presentación de los alimentos y los suplementos vitamínicos, minerales y de aminoácidos y al uso de aditivos. La duración del destete se incrementa de ochenta días a tres meses y el límite máximo de peso de los lechones se fija en 40 kg.

Motivo: la modificación establece dos parámetros (duración y peso máximo) que garantizan el crecimiento gradual y equilibrado de los cerdos durante la fase de destete. Durante esta fase, se puede alimentar a los cerdos con todas las materias primas permitidas por la legislación vigente para garantizar que se satisfagan sus necesidades nutricionales, de bienestar animal y de salud. La posibilidad de administrar de piensos secos permite al criador elegir qué método utilizar. El uso de suplementos vitamínicos, de minerales y de aminoácidos, así como de aditivos, garantiza un crecimiento muscular adecuado y favorece la digestión y la absorción de los nutrientes.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 13

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones sobre la fase de recría, fijando su duración máxima en de cinco meses y aumentando el límite máximo de peso al final de la fase de 80 kg a 85 kg.

Se ha especificado la referencia a tolerancias en materias primas individuales de conformidad con el artículo 17, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 767/2009, suprimiéndose la referencia al porcentaje del 10 %. Se especifica la posibilidad por parte del ganadero de administrar alimentos en forma seca.

Se añade un cuadro de materias primas autorizadas también en la fase de engorde, así como las especificaciones correspondientes. Se han modificado los nombres de las siguientes materias primas, teniendo en cuenta la nomenclatura prevista en las normas de la Unión Europea establecidas en el Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión, actualizado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión:

— el «maíz» ya no se denomina en italiano «mais», sino «granturco»;

— «semola» se sustituye por «farina» en la versión italiana;

— «harina deshidratada de alfalfa» se sustituye por «alfalfa desecada a alta temperatura»;

— la «torta de presión de lino» ya no se denomina en italiano «expeller di lino», sino «panello di lino», y se le añade lo siguiente: «pienso de torta de presión de lino», «harina de linaza», «pienso de harina de linaza»;

— «orujo de manzana y pera, pieles de uva o de tomate como agentes de tránsito intestinal» se sustituye por «pulpa de fruta y pulpa de tomate, como vehículos de premezcla»;

— «levadura de cerveza y/o de tórula» se sustituye por «levaduras»;

— la «harina de extracción de germen de maíz» (con la palabra «mais» en italiano) se denomina ahora «harina de germen de maíz» (con la palabra «granturco» en italiano);

— «residuos de destilería» se sustituye por «residuos y solubles de destilería desecados».

Se eliminan las siguientes materias primas:

— «algarrobas sin hueso»;

— «lisados proteicos»;

— «patata deshidratada»;

— «yuca»;

— «pulpas de remolacha estrujadas y ensiladas»;

— «harina de sésamo»;

— «harina de extracción de coco»;

— «harina de carne».

Se suprime la mención «avena» de la categoría «cereales menores».

Se modifica la cantidad para las siguientes materias primas:

— «suero de mantequilla», solo en la fase de recría (cuyo máximo aumenta hasta 250 g por cabeza y día de materia seca), manteniéndose la condición de que el «lactosuero» y el «suero de mantequilla» no superen, en conjunto, 15 litros por cabeza y día;

— «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz» (de «hasta el 5 %» a «hasta el 10 %»);

— «maíz» (de «hasta el 55 %» a «hasta el 65 %»);

— «sorgo» (de «hasta el 40 %» a «hasta el 55 %»);

— «cebada» (de «hasta el 40 %» a «hasta el 55 %»);

— «trigo» (de «hasta el 25 %» a «hasta el 55 %»);

— «triticale» (de «hasta el 25 %» a «hasta el 55 %»);

— «pulpa de remolacha deshidratada y seca» (de «hasta el 4 %» a «hasta el 10 %»);

— «alfalfa desecada a alta temperatura» (de «hasta el 2 %» a «hasta el 4 %»).

Se añaden las siguientes materias primas:

— «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz», también en la fase de engorde;

— «ensilado de maíz», también en la fase de engorde;

— «harina integral de mazorca de maíz»;

— «residuos y solubles de destilería desecados», también en la fase de engorde;

— «pienso de torta de semillas de lino, harina de linaza, pienso de harina de linaza»;

— «lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C», también en la fase de engorde;

— «productos obtenidos durante la extracción de semillas de colza»;

— «habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja», únicamente para la fase de cría.

La materia prima «guisantes u otras semillas de leguminosas» se divide en dos entradas: «guisantes» y «otras semillas de leguminosas» y se aumentan las cantidades («guisantes» hasta el 25 % y «otras semillas de leguminosas» hasta el 10 %).

Por lo que se refiere a «maíz y pasta de granos y/o mazorcas», se añade «de maíz».

La «harina de extracción de soja» se sustituye por «productos obtenidos por extracción de habas de soja», cuyo uso se uniformiza en hasta un 20 % en las fases de recría y engorde.

Se cambia la «harina de girasol» por «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol», cuyo uso se ha incrementado hasta el 10 %.

En lo que respecta a los productos obtenidos por extracción de habas de soja, semillas de girasol y colza, la nota 4 del cuadro fija un contenido máximo de materia grasa bruta del 2,5 % de la materia seca.

Se incluye la posibilidad de utilizar minerales, vitaminas y aditivos.

En la nota 2, se aclara la definición de «residuos y solubles de destilería desecados».

Además del límite máximo del 2 % para el ácido linoleico, la modificación impone un límite máximo de grasa del 5 % de la materia seca en la dieta.

Motivo: el peso máximo se fija en 85 kg, en lugar de 80 kg, debido a la evolución de las normas en materia de genética, nutrición y bienestar animal, que ha dado lugar a una mejora de la capacidad de crecimiento de los cerdos. Se añade la duración máxima (cinco meses) para garantizar que el crecimiento sea equilibrado antes de la fase de engorde.

La referencia a las tolerancias en materias primas individuales permite ajustarse a la legislación en materia de piensos en vigor, a saber, el artículo 17, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 767/2009.

La posibilidad de administrar de piensos secos permite al criador elegir qué método utilizar.

La inserción de un único «Cuadro de materias primas permitidas» tanto para la fase de cría como para la de engorde facilita la lectura del pliego de condiciones.

Las denominaciones de las materias primas se han modificado con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017. Esta actualización de la terminología es necesaria para ofrecer una indicación más clara del tipo de materia prima a la que se hace referencia.

Se suprime la referencia a «avena», ya que se incluye en la categoría de «cereales menores».

Se suprime la mención de la «harina de carne», puesto que ya no se utiliza debido a las restricciones reglamentarias introducidas recientemente.

Se eliminan las materias primas «algarrobas sin hueso», «lisados proteicos», «patata deshidratada», «yuca», «pulpas de remolacha estrujadas y ensiladas», «harina de sésamo» y «harina de extracción de coco», ya que apenas se cultivan en la zona geográfica en la que se crían los cerdos, ya han dejado de cultivarse, son difíciles de obtener, son de bajo valor nutricional o no se utilizan por razones técnicas y cualitativas. De este modo, la modificación elimina la posibilidad de utilizar materias primas procedentes de fuera de la zona de cría de los cerdos y que, en su caso, no se utilizaban más que en cantidades insignificantes. En su lugar, se utilizan otras materias primas locales, lo que refuerza el vínculo entre la «Pancetta Piacentina» y la zona geográfica.

En particular, se hace mayor hincapié en la importancia de una dieta basada en cereales, con un aumento de los porcentajes de «maíz», «cebada», «sorgo», «trigo» y «triticale», ya que estos alimentos siempre han sido la base de la dieta tradicional de los cerdos. Además, suelen cultivarse en la zona geográfica, a menudo por los propios ganaderos, lo que refuerza el vínculo con la zona, y garantizan que los cerdos tengan el engrasamiento adecuado para la producción de la «Pancetta Piacentina».

Se añaden también a la fase de engorde las materias primas «ensilado de maíz» y «residuos y solubles de destilería disecados», que son ricos en vitamina B, por ser ideales para garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento adecuado y por su alto contenido en fibra, que permite una digestión más fácil para los cerdos adultos que para los cerdos jóvenes.

La «harina de mazorcas de maíz enteras», muy rica en fibra, se utiliza como alternativa al salvado para alimentar a los animales con fibra.

El motivo del aumento de «pulpa de remolacha deshidratada» es que se trata de un producto muy bueno y fibroso; el contenido de fibra es fácil de digerir en el intestino grueso y, por tanto, se trata de un producto adecuado para los animales adultos.

El uso de las materias primas «suero de mantequilla» (en la fase de recría), «alfalfa desecada a alta temperatura» y «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol» se incrementa debido a su disponibilidad en la zona de producción tradicional y a los hallazgos científicos realizados por la industria de los piensos en la última década.

El incremento del uso de «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz» está vinculado a su elevado contenido proteico, lo que resulta útil en la dieta (proteína bruta) y fácil de digerir.

Se introduce el uso de «lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C» tanto para la fase de cría como para la de cebo, ya que el hecho de que se haya añadido el nuevo límite del 5 % de grasa en la materia seca en la dieta al límite del 2 % de ácido linoleico garantiza que, si se utiliza manteca de cerdo durante la fase de engorde, los cerdos alcancen un estado de engrasamiento adecuado.

Se especifica que «maíz y pasta de granos y/o mazorcas» se refiere a «granos y/o mazorcas de maíz», ya que el término «mazorca» también podría referirse a otros cereales.

Se añaden las materias primas «pienso de torta de prensado de semillas de lino», «harina de semillas de lino [linaza]» y «pienso de harina de linaza», puesto que son similares a la «torta de prensado de semillas de lino» y se incluyen en el Reglamento (UE) 2017/1017.

Se añaden «habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja» ya que, durante la fase de cría, la soja proporciona una energía esencial para satisfacer las necesidades energéticas de los cerdos.

Se incrementa el uso de «guisantes» y «otras semillas de leguminosas» porque son materias primas que se cultivan en la zona de producción; los «guisantes» también garantizan la calidad del engrasamiento de los cerdos y, al contrario que otras leguminosas, contienen una baja concentración de factores antinutricionales.

Por lo que se refiere a los «productos obtenidos durante la extracción de habas de soja», el porcentaje se fija en el 20 % tanto en la fase de cría como en la de cebo, con el fin de garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento óptimo. Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, como «harina de (habas de) soja», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 y, a continuación, se dividieron en dos entradas, «harina de (habas de) soja» y «pienso de harina de (habas de) soja», en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017. El Reglamento (UE) 2017/1017 enumera muchos productos diferentes obtenidos durante la extracción de habas de soja. No es posible incluirlos todos y pueden cambiar en caso de que se actualice o modifique el Reglamento (UE) 2017/1017. En las notas del cuadro de materias primas permitidas se establece un contenido máximo de materia grasa bruta del 2,5 % de la materia seca, con el fin de garantizar un engrasamiento adecuado.

En cuanto a los «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol», ahora fijados en el 10 %: el contenido de grasas brutas de la materia prima es importante para garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento adecuado; por lo tanto, en las notas del cuadro se ha incluido un contenido máximo de grasas brutas del 2,5 % de la materia seca. Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, como «harina de semillas de girasol», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 y, a continuación, se dividieron en dos entradas, «harina de semillas de girasol» y «pienso de harina de semillas de girasol», en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017. El Reglamento (UE) 2017/1017 enumera muchos productos diferentes obtenidos durante la extracción de semillas de girasol. No es posible incluirlos todos y pueden cambiar en caso de que se actualice o modifique el Reglamento (UE) 2017/1017.

Por lo que se refiere a los «productos obtenidos durante la extracción de colza», la «colza» se introdujo recientemente en la lista de materias primas porque el progreso genético ha permitido seleccionar nuevas variedades libres de glucosinolatos y ácido erúcico (factores antinutricionales); la entrada se ha redactado de manera que se ajuste a la estructura utilizada para los productos de soja y girasol. Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, «harina de semillas de colza», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 y, a continuación, se dividieron en dos entradas, «harina de semillas de colza» y «pienso de harina de semillas de colza», en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, mosdificado por el Reglamento (UE) 2017/1017. El Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión enumera muchos productos diferentes obtenidos durante la extracción de semillas de colza. No es posible incluirlos todos en las materias primas para piensos y pueden cambiar en caso de que se actualice o modifique el Reglamento (UE) 2017/1017. En las notas del cuadro de materias primas permitidas se establece un contenido máximo de materia grasa bruta del 2,5 % de la materia seca, con el fin de garantizar un engrasamiento adecuado para la producción de «Pancetta Piacentina».

El uso de vitaminas, minerales y aditivos garantiza un crecimiento muscular adecuado y favorece la digestión y la absorción de los nutrientes.

La definición de «residuos y solubles de destilería disecados» se ha aclarado utilizando el texto del punto 1.12.9 del Reglamento (UE) 2017/1017.

El límite máximo de grasa, añadido al límite de ácido linoleico, garantiza un estado de engrasamiento óptimo de los cerdos utilizados para la producción de «Pancetta Piacentina»; estos dos criterios son esenciales, puesto que algunas materias primas que son fuentes potenciales de grasas y pueden tener un efecto negativo en la calidad del engrasamiento de los cerdos han aumentado (maíz) o se han introducido (lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C).

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 14

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones y al apartado 4.3 del documento único.

Descripción: se añade una disposición que establece que, anualmente, al menos el 50 % de la materia seca de la alimentación de los cerdos debe proceder de la zona geográfica en la que se crían los cerdos.

Motivo: las materias primas con las que se alimentan los cerdos proceden de la zona geográfica en la que se crían. Sin embargo, puede ocurrir que no sea técnicamente posible, por razones climáticas y comerciales, obtener localmente el 100 % de las materias primas. En cualquier caso, las cualidades de la «Pancetta Piacentina» y su vínculo con la zona siempre están garantizados por el hecho de que al menos el 50 % de la materia seca de la ración alimentaria sobre una base anual procede de la zona geográfica de cría, de conformidad con el artículo 47, apartado 2, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 15

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación, en la normativa relativa a la alimentación de los cerdos durante la fase de engorde, inserta una referencia al «Cuadro de materias primas permitidas» incluido para la fase de recría, con ciertas especificaciones relativas a la fase de engorde.

Motivo: la modificación también ofrece una imagen clara de los piensos permitidos durante la fase de engorde.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 16

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce un párrafo sobre «Sacrificio y despiece» y reformula la disposición relativa a la edad mínima para el sacrificio de los cerdos sin modificarla, vinculándola a la verificación del tatuaje de origen o del dispositivo de identificación que sustituye o complementa a dicho tatuaje, descrito en el apartado relativo a la alimentación y la cría de los cerdos (véanse las modificaciones 8 y 10).

Motivo: esta modificación aclara el pliego de condiciones en relación con la fase de sacrificio, también en lo que respecta a los avances tecnológicos. La indicación del método de cálculo de la edad de los cerdos permite a los operadores y al organismo de control calcularla de manera correcta e inequívoca.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 17

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce el criterio para calcular la edad de los cerdos a efectos de su sacrificio.

Motivo: La modificación tiene por objeto aclarar el pliego de condiciones para los operadores y a efectos de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 18

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación aclara la referencia a la elaboración de «Pancetta Piacentina» con carne de canales de cerdos pesados («H – pesadas»).

Motivo: la modificación aclara el pliego de condiciones y actualiza las referencias a la legislación vigente de la Unión Europea.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 19

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: el criterio del peso vivo del cerdo de 160 kg (±10 %) se sustituye por el peso de la canal individual comprendido entre 110,1 y 180,0 kg.

Motivo: la eliminación del peso vivo y la inclusión del criterio del peso de canal individual permiten un control más preciso de los requisitos de admisibilidad para cada cerdo sacrificado, ya que se trata de un método más transparente, exacto, específico y, en general, mejor. El aumento del peso de los cerdos está relacionado con la tendencia actual de la ganadería porcina europea derivada de la mejora de la genética, del bienestar de los animales y de la nutrición.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 20

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación especifica que los datos relativos al peso y a la clasificación deben verificarse en el momento del sacrificio.

Motivo: la modificación aclara con precisión el momento en que deben registrarse el peso y la clasificación para facilitar los controles asociados.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 21

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación especifica que las operaciones de despiece también pueden llevarse a cabo en una sala de despiece distinta del matadero en el que se haya llevado a cabo el sacrificio de los animales.

Motivo: la disposición establece una nueva disposición para el despiece de canales que se ajusta a lo dispuesto en el anexo III, sección I, capítulo V, del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2

Descripción

Modificación 22

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos quinto y sexto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: Esta modificación elimina el artículo 2, párrafos quinto y sexto, del pliego de condiciones;

Motivo: la supresión es necesaria porque está relacionada con disposiciones relativas al sistema de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 23

Esta modificación afecta al artículo 4, párrafo segundo, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación especifica los azúcares que pueden utilizarse, a saber, dextrosa, glucosa, fructosa y sacarosa.

Motivo: el motivo de la modificación es la necesidad de indicar claramente los tipos de azúcares que se utilizan.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 24

Esta modificación afecta al artículo 4, párrafo segundo, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación añade la opción de utilizar ácido L-ascórbico (E300) en lugar de L-ascorbato sódico (E301), o junto con este, sin modificar la cantidad máxima que puede utilizarse.

Motivo: el uso de ácido ascórbico junto con ascorbato sódico (su sal sódica), o en lugar de este, facilita la acidificación inicial y reduce el contenido de sodio de la «Pancetta Piacentina». Su acción antioxidante también contribuye a mantener las características organolépticas mencionadas en el artículo 6 del pliego de condiciones, evitando el riesgo de oxidación de los lípidos o las proteínas, y protegiendo así la «Pancetta Piacentina».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 6

Descripción

Modificación 25

Esta modificación afecta al artículo 6, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación tiene por objeto eliminar el texto «a que se refiere el artículo 8».

Motivo: la modificación es necesaria porque el artículo 8 del nuevo pliego de condiciones contiene una disposición diferente.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 26

Esta modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación suprime la disposición relativa al organismo de control.

Motivo: se trata de una actualización necesaria para adaptar el pliego de condiciones a la legislación vigente de la Unión Europea.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 27

Esta modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación renombra el artículo 9 como artículo 8.

Motivo: la modificación es necesaria dada la nueva estructura de artículos del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 9

Descripción

Modificación 28

Esta modificación afecta al artículo 9, párrafo primero, del pliego de condiciones y al apartado 4.6 del documento único

Descripción: la modificación introduce la posibilidad de utilizar «DOP», la abreviatura de «denominación de origen protegida».

Motivo: la modificación adapta el pliego de condiciones al artículo 37, apartado 6, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 9

Descripción

Modificación 29

Esta modificación afecta al artículo 9, párrafo primero, del pliego de condiciones y al apartado 4.6 del documento único

Descripción: la modificación introduce una disposición sobre la obligación de utilizar el símbolo DOP de la Unión Europea.

Motivo: la modificación adapta el pliego de condiciones al artículo 37, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Inserción del nuevo artículo 9

Descripción

Modificación 30

Esta modificación comprende la inserción del nuevo artículo 9 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: se añade al pliego de condiciones el artículo 9, «Prueba del origen», en el que se especifica la necesidad de que todas las partes de la cadena de producción de la DOP sean objeto de supervisión, en particular por parte del organismo de control.

Motivo: se trata de una actualización necesaria para adaptar el pliego de condiciones a la legislación vigente de la Unión Europea.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Pancetta Piacentina»

Número de referencia UE: PDO-IT-1497-AM01 de 26.3.2026

1. **Nombre(s)**

«Pancetta Piacentina»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La «Pancetta Piacentina» es un producto salado, curado de forma natural y conservado en crudo. Para su producción se utiliza la parte grasa del vientre que cubre la media canal y que va de la región retroesternal a la inguinal, así como los músculos del tronco.

El producto acabado tiene forma cilíndrica, un peso de 4 a 8 kg, y un color rojo vivo entreverado por el blanco puro de las partes grasas. El olor es agradable, y el sabor, suave y sabroso.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Aunque las materias primas con las que se alimenta a los cerdos deben proceder de la zona geográfica en la que se crían y tener unas características de calidad adecuadas para garantizar que los cerdos se alimentan con una dieta buena y saludable, algunos años podría no ser técnicamente viable obtener el 100 % de esas materias primas localmente por motivos comerciales o relacionados con el clima. En esos casos, de conformidad con el artículo 47, apartado 2, del Reglamento (UE) 2024/1143 con el fin de garantizar el vínculo con la zona geográfica y la calidad de la «Pancetta Piacentina», debe asegurarse que, anualmente, al menos el 50 % de la materia seca de la alimentación de los cerdos proceda de la zona geográfica en la que se crían.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción, corte, salazón en seco, atado, secado y curado de la «Pancetta Piacentina» se llevan a cabo en la zona indicada en el punto 5.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Las operaciones de envasado y corte en lonchas y en porciones deben efectuarse bajo la supervisión del organismo de control designado, exclusivamente en la zona de producción indicada en el punto 5. Para garantizar el mantenimiento de las características originales y peculiares del producto es necesario que las operaciones de envasado y de corte en lonchas y en porciones sean efectuadas en la zona geográfica de producción por personal con un conocimiento específico del producto. Antes del corte en lonchas, debe retirarse la piel por completo. El contacto con el aire y la exposición del producto desprovisto de la piel natural a condiciones medioambientales inadecuadas puede provocar la oxidación y el consiguiente oscurecimiento de las lonchas o de la superficie expuesta al corte, con una pérdida del característico color rojo vivo de la parte magra, un enranciamiento de la parte magra y el consiguiente deterioro del aroma.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El producto despachado a consumo debe llevar la mención «Pancetta Piacentina».

La denominación «Pancetta Piacentina» debe figurar en la etiqueta con caracteres claros e indelebles que se diferencien plenamente de cualquier otra mención que se incluya en la misma y deberá ir seguida inmediatamente de la mención «Denominazione di Origine Protetta» [denominación de origen protegida] o la abreviatura «DOP», acompañada del símbolo DOP de la Unión Europea.

Está prohibido añadir cualquier otra descripción que no esté expresamente permitida.

No obstante, se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio o puedan inducir a engaño al consumidor, así como el nombre de la explotación porcina de la que sea originario el producto.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de la «Pancetta Piacentina» engloba el territorio de la provincia de Piacenza en su conjunto, si bien se limita a aquellas zonas cuya altitud es inferior a 900 metros sobre el nivel del mar.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

Carácter específico de la zona geográfica

La producción de la «Pancetta Piacentina» se remonta a la época romana y se ha propagado a lo largo de los siglos, concentrándose en la zona geográfica de la provincia de Piacenza.

La importancia de la zona de producción de la «Pancetta Piacentina» va asociada a la evolución de una típica cultura rural común a toda la Padania, de cuyo territorio procede la materia prima (Emilia-Romaña y Lombardía). En la zona de abastecimiento de la materia prima, la evolución de la zootecnia está relacionada con la amplia presencia de cultivos de cereales y con los métodos de producción de la industria láctea, particularmente especializada, que han determinado la especial orientación de la cría de ganado porcino de esta zona.

En la provincia de Piacenza se ha desarrollado y trasmitido una habilidad particular de los productores locales en la selección y elaboración de los cortes de carne. A los operarios se les exige una pericia especial para las fases de enrollado y atado de la *pancetta*. La presencia de valles frescos y con abundantes recursos hídricos, así como de colinas con vegetación boscosa, influye positivamente en las condiciones de los locales de curación.

Carácter específico del producto

La «Pancetta Piacentina» tiene forma cilíndrica. Las lonchas presentan partes magras de color rojo vivo entreverado por partes grasas de color blanco. El olor es agradable, y el sabor, suave y sabroso.

El despiece muscular utilizado para la producción de la «Pancetta Piacentina» procede de cerdos pesados italianos.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Las características propias de la «Pancetta Piacentina» dependen de las condiciones ambientales y de factores naturales y humanos. En particular, la caracterización de la materia prima está vinculada estrechamente con la zona geográfica definida de la que proviene, en la que se han desarrollado técnicas de cría del porcino pesado italiano que determinan la calidad del despiece utilizado para la «Pancetta Piacentina».

Además, la elaboración de la «Pancetta Piacentina», localizada en la zona de la provincia de Piacenza, está vinculada a los productores locales que, con el paso del tiempo, han perfeccionado sus destrezas de salazón, enrollado y atado.

El enrollado y el atado confieren a la «Pancetta Piacentina» su forma cilíndrica característica y garantizan que, cuando se corta en lonchas, las partes magras y grasas se alternen entre sí.

Los conocimientos técnicos de los productores en las operaciones de salazón, junto con su dominio de las distintas fases de maduración, demuestran aún más el vínculo entre la «Pancetta Piacentina» y su zona de producción.

Los factores ambientales están estrechamente vinculados a las características de la zona de producción y, en particular, el clima, que incide de forma determinante en las características del producto final, contribuyendo al éxito de las fases de curación del producto.

El conjunto «materia prima – producto – denominación» está unido, por tanto, a la evolución socioeconómica específica de la zona y presenta particularidades que no pueden reproducirse en otros lugares.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F4%252FD.3e3c7ab775de97861f62/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download