C/2026/2573

6.5.2026

**Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission** [1]

(C/2026/2573)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]**

**«Pancetta Piacentina»**

**Numéro de référence UE: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026**

1. **Dénomination du produit**

«Pancetta Piacentina»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

*Nom*

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica [ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts, département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme]

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications du cahier des charges de l'AOP «Pancetta Piacentina» ne sont pas des modifications à l'échelle de l'Union, car elles ne satisfont pas aux exigences énoncées à l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143, à savoir:

— elles n'incluent pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination;

— ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique; ni

— n'entraînent de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 1

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification précise que la découpe des porcs doit également s'effectuer dans les régions de Lombardie et d'Émilie-Romagne.

Justification: la modification précise que les opérations de découpe doivent également avoir lieu au sein de l'aire de production des porcs, conformément aux dispositions de l'article 46 du règlement (UE) 2024/1143.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 2

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit un paragraphe spécifique intitulé «Caractéristiques génétiques». L'origine génétique des porcs dont est issue la matière première, et en particulier le type génétique des reproducteurs mâles et femelles, a été davantage précisée, et les combinaisons de croisements génétiques autorisées ont été ajoutées. La référence textuelle aux dispositions relatives aux races dans le cahier des charges de l'AOP Prosciutto di Parma et dans celui de l'AOP Prosciutto di San Daniele est donc remplacée.

Justification: la modification clarifie les combinaisons autorisées de croisements de reproducteurs. L'évaluation des races et des types génétiques des deux reproducteurs est importante pour le maintien des caractéristiques du porc lourd, notamment en ce qui concerne l'évaluation de la compatibilité avec les trois races de référence du livre généalogique italien destinées à la production du porc lourd.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 3

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit le tableau explicatif relatif aux exigences génétiques applicables aux porcs, avec l'indication des combinaisons de croisements autorisées et non autorisées.

Justification: l'ajout du tableau permet de définir plus clairement les seules combinaisons de croisements génétiques possibles.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 4

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit la référence à la liste des types génétiques autorisés par le Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Justification: la référence à la liste et à sa mise à jour permet d'assurer un meilleur contrôle de la filière.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 5

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification interdit l'utilisation de viandes provenant de verrats, de truies et de porcs présentant des caractères génétiques défavorables (PSS).

Justification: la modification est appropriée en ce sens qu'elle énonce clairement que la viande de verrats, de truies et de porcs présentant des caractères génétiques défavorables ne convient pas pour la production de la «Pancetta Piacentina», conformément à la pratique en vigueur au titre de la référence qui est faite au cahier des charges de l'AOP «Prosciutto di Parma» et à celui de l'AOP «Prosciutto di San Daniele».

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 6

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification ajoute un paragraphe spécifique intitulé «Élevage et alimentation». Les étapes traditionnelles de l'élevage des porcs sont indiquées dans l'ordre chronologique - allaitement, sevrage, croissance et engraissement - remplaçant ainsi la référence aux cahiers des charges des AOP «Prosciutto di Parma» et «Prosciutto di San Daniele».

Justification: la modification permet de préciser les étapes de l'élevage de porcs lourds.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 7

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit les dispositions relatives à la phase d'allaitement des porcelets, dont la durée d'au moins vingt-huit jours est conforme aux dispositions de l'annexe I, chapitre II, section C, de la directive 2008/120/CE. Des références ont été ajoutées en ce qui concerne l'allaitement naturel sous la truie ou l'allaitement artificiel, l'administration de matières premières autorisées, l'apport en vitamines, minéraux et acides aminés, et l'utilisation d'additifs.

Justification: la modification définit précisément les caractéristiques de la phase d'allaitement, conformément aux dispositions de la législation de l'UE. L'apport en vitamines, minéraux et acides aminés ainsi que l'utilisation d'additifs garantissent un bon développement musculaire tout en favorisant la digestion et l'absorption des nutriments.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 8

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification établit les modalités et le calendrier d'apposition du tatouage d'origine à l'encre sur les deux cuisses de chaque porc, ainsi que les modèles de tatouage et de plaques nécessaires à son apposition.

Justification: la modification réglemente précisément les outils à utiliser et les étapes à suivre aux fins du suivi et de la traçabilité de la matière première de la Pancetta Piacentina, dès la première étape que consitue l'élevage, en employant les outils déjà disponibles et qui sont conformes aux dispositions introduites.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 9

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit le tableau de référence pour la codification de la lettre d'identification du mois de naissance du porcelet, qui doit être insérée dans le tatouage d'origine.

Justification: la modification apporte toute la transparence et la clarté nécessaires aux fins du suivi et de la traçabilité des porcs utilisés pour produire la Pancetta Piacentina, de manière à faciliter le contrôle de l'âge des porcs aux stades de l'élevage et de l'abattage.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 10

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification en remplacement du tatouage d'origine à l'encre, apposé par l'éleveur, ou en association avec celui-ci.

Justification: l'utilisation de dispositifs d'identification, en remplacement du tatouage d'origine ou en combinaison avec ce dernier, permet de disposer d'outils de suivi et de traçabilité supplémentaires qui répondent aux évolutions technologiques.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 11

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit la règle aux fins de la détermination de l'âge des porcs en mois.

Justification: cette modification permet un contrôle sans équivoque et sans ambiguïté de l'âge des porcs aux stades de l'élevage et de l'abattage.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 12

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit des dispositions relatives à la phase de sevrage des porcs. La durée de cette phase, le poids maximal des porcelets et les exigences en matière d'alimentation sont réglementés. Une référence a été ajoutée concernant la forme sèche de présentation des aliments, l'apport en vitamines, minéraux et acides aminés, ainsi que l'utilisation d'additifs. La durée de la phase de sevrage passe de 80 jours à trois mois et la limite maximale de poids des porcelets est fixée à 40 kg.

Justification: la modification définit deux paramètres — la durée et le poids maximal — qui garantissent la croissance progressive et équilibrée des porcs au cours de la phase de sevrage. Durant cette phase, ils peuvent être nourris avec toutes les matières premières autorisées par la réglementation en vigueur qui permettent de satisfaire leurs besoins en matière de nutrition, de bien-être animal et de santé. La mention d'une forme sèche de présentation des aliments offre à l'éleveur la possibilité de choisir la forme à adopter. L'apport en vitamines, minéraux et acides aminés ainsi que l'utilisation d'additifs assurent un bon développement musculaire tout en favorisant la digestion et l'absorption des nutriments.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 13

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification ajoute des dispositions sur la phase de croissance, dont la durée maximale est fixée à cinq mois; la limite de poids pouvant être atteinte à la fin de cette phase passe de 80 à 85 kilogrammes.

La référence aux tolérances relatives aux différentes matières premières a été précisée conformément à l'article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) nº 767/2009, et la référence au taux de 10 % a été éliminée. La possibilité, pour l'éleveur, de présenter l'aliment sous forme sèche est désormais expressément indiquée.

Le «Tableau des matières premières autorisées» utilisées également pour la phase de finition ultérieure, dans lequel figurent des spécifications relatives à ladite phase, est inséré. La dénomination des matières premières suivantes est modifiée, compte tenu de la nomenclature prévue par la législation de l'Union européenne dans le règlement (UE) nº 68/2013, tel que mis à jour par le règlement (UE) 2017/1017:

— «mais» a été remplacé par le terme «granturco» dans la version italienne;

— les termes «semoule de gluten» [de maïs] sont remplacés par les termes «gluten feed» [de maïs];

— les termes «farine déshydratée de luzerne» sont remplacés par les termes «luzerne séchée à haute température»;

— les termes «tourteau de pression de lin» sont remplacés par les termes «tourteau de pression (de graines) de lin» et les termes «aliment de tourteau de pression (de graines) de lin», «tourteau d'extraction (de graines) de lin» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin» y ont été ajoutés;

— les termes «marc de pommes et de poires, peaux de raisin ou de tomates comme agents de transit intestinal» sont remplacés par les termes «pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges»;

— les termes «levure de bière et/ou levure torula» sont remplacés par le terme «levures»;

— les termes «farine d'extraction de germes de maïs» sont remplacés par les termes «tourteau d'extraction de germes de maïs»;

— les termes «résidus de distillerie» sont remplacés par les termes «drêches et solubles de distillerie séchés».

Les matières premières suivantes ont été éliminées:

— «caroubes dénoyautées»;

— «lysats protéiques»;

— «pommes de terre déshydratées»;

— «manioc»;

— «pulpes de betterave surpressées et ensilées»;

— «farine de sésame»;

— «farine d'extraction de coco»;

— «farine de viande».

L'«avoine», qui relève de la catégorie des «céréales mineures», est supprimée.

La quantité des matières premières suivantes a été modifiée:

— «babeurre», uniquement pour la phase d'engraissement (jusqu'à un apport maximal de 250 grammes de matière sèche par tête et par jour), le total du «lactosérum» et du «babeurre» ne devant pas dépasser 15 litres par tête et par jour

— «gluten feed de maïs» (de jusqu'à 5 % à jusqu'à 10 %)

— «maïs» (de jusqu'à 55 % à jusqu'à 65 %)

— «sorgho» (de jusqu'à 40 % à jusqu'à 55 %)

— «orge» (de jusqu'à 40 % à jusqu'à 55 %)

— «blé» (de jusqu'à 25 % à jusqu'à 55 %)

— «triticale» (de jusqu'à 25 % à jusqu'à 55 %)

— «pulpes épuisées et sèches de betterave» (de jusqu'à 4 % à jusqu'à 10 %)

— «luzerne séchée à haute température» (de jusqu'à 2 % à jusqu'à 4 %).

Les matières premières suivantes ont été ajoutées:

— «gluten feed de maïs», y compris pendant la phase de finition;

— «maïs ensilé», y compris pendant la phase de finition;

— «pâtée complète d'épis de maïs»;

— «drêches et solubles de distillerie séchés», y compris pendant la phase de finition;

— «aliment de tourteau de pression (de graines) de lin, tourteau d'extraction (de graines) de lin, aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin»;

— «lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C», y compris pour la phase de finition;

— «produits obtenus par extraction de graines de colza»

— «soja complet torréfié et/ou tourteau de pression de soja», uniquement pendant la phase de croissance.

La matière première «petit pois et/ou autres graines de légumineuses» a été subdivisée en deux rubriques: «petit pois» et «autres graines de légumineuses», et les quantités ont été revues à la hausse («petit pois» jusqu'à 25 % et «autres graines de légumineuses» jusqu'à 10 %).

Dans la version italienne, les termes «di granturco» ont été ajoutés pour préciser le terme «pastone di granella e/o pannocchia».

Les termes «farine d'extraction de soja» sont remplacés par les termes «produits obtenus par extraction des graines de soja», dont l'utilisation est uniformisée, jusqu'à 20 %, pour les phases de croissance et de finition.

Les termes «farine de tournesol» sont remplacés par les termes «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», dont l'utilisation est portée à 10 %.

Pour les produits obtenus par extraction de graines de soja, de tournesol et de colza, une teneur maximale en matières grasses brutes n'excédant pas 2,5 % de la matière sèche est fixée dans la note 4 du tableau.

Les apports en minéraux et en vitamines et l'utilisation d'additifs sont désormais autorisés.

La définition des «drêches et solubles de distillerie séchés» est précisée à la note 2.

Une limite maximale de 5 % de matières grasses dans la matière sèche de la ration alimentaire a été ajoutée, en complément de la limite maximale de 2 % d'acide linoléique.

Justification: le poids maximal a été relevé, passant de 80 à 85 kg, en raison des évolutions en matière de génétique, d'alimentation et de normes relatives au bien-être animal, qui ont permis d'améliorer les capacités de croissance des porcs. La durée maximale — cinq mois — est ajoutée afin de garantir une prise de poids équilibrée des porcs avant la phase de finition.

La référence aux tolérances applicables aux différentes matières premières permet une mise en adéquation avec la réglementation en vigueur concernant les aliments pour animaux [article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) nº 767/2009].

La mention d'une forme sèche de présentation des aliments offre à l'éleveur la possibilité de choisir la forme à adopter.

L'ajout du «Tableau des matières premières autorisées» uniformisé pour les phases de croissance et de finition simplifie la lecture du cahier des charges.

La nomenclature des matières premières a été modifiée en adéquation avec le règlement (UE) nº 68/2013 de la Commission, mis à jour par le règlement (UE) 2017/1017. Cette révision est nécessaire pour indiquer plus clairement le type de matière première auquel il est fait référence.

La référence à l'«avoine» a été supprimée, car cette matière première relève de la catégorie des «céréales mineures».

Le terme «farine de viande» est supprimé car il n'est plus utilisé en raison des restrictions réglementaires introduites récemment.

Les «caroubes dénoyautées», les «lysats protéiques», les «pommes de terre déshydratées», le «manioc», les «pulpes de betterave surpressées et ensilées», la «farine de sésame» et la «farine d'extraction de coco» sont supprimés, car ces matières premières sont rarement, voire jamais, cultivées dans la zone d'élevage des porcs, sont difficiles à obtenir, ont une faible qualité nutritionnelle ou ne sont pas utilisées pour des raisons techniques et qualitatives. De cette manière, la modification supprime la possibilité d'utiliser des matières premières non originaires de l'aire géographique d'élevage qui ne sont déjà plus utilisées ou qui le sont en quantités insignifiantes, favorisant le recours à des matières premières locales, renforçant ainsi le lien entre la «Pancetta Piacentina» et l'aire géographique.

Plus concrètement, on accentue l'importance d'une alimentation à base de céréales en relevant les pourcentages d'utilisation du «maïs», de l'«orge», du «sorgho», du «blé» et du «triticale», ces matières premières constituant depuis toujours la base de l'alimentation traditionnelle des porcs et étant typiquement cultivées dans l'aire géographique, voire souvent produites par les éleveurs eux-mêmes, dans l'aire géographique, renforçant ainsi le lien avec le territoire; elles contribuent également à garantir un niveau de gras de couverture du porc approprié pour la production de «Pancetta Piacentina».

Le «maïs ensilé» et les «drêches et solubles de distillerie séchés», riches en vitamine B, pour ces derniers, sont autorisés pendant la phase de finition car ils constituent une excellente matière première assurant un niveau adéquat de gras de couverture des porcs; en plus, ces produits étant très fibreux, les animaux adultes les digèrent mieux que les jeunes porcs.

La «pâtée complète d'épis de maïs» étant une matière première très fibreuse, elle est utilisée à la place du son pour apporter des fibres aux animaux.

L'augmentation de l'utilisation de la «pulpe sèche de betterave usée» est motivée par l'excellente qualité de ce produit et sa richesse en fibres; ses fibres très digestes au niveau du gros intestin en font un produit adapté aux animaux adultes;

Le pourcentage d'utilisation du «babeurre» (pendant la phase de croissance), de la «luzerne séchée à haute température»«maïs» et des «produits obtenus par extraction de graines de tournesol» est relevé en raison de la disponibilité dans l'aire de production traditionnelle de ces matières premières et des résultats scientifiques obtenus par l'industrie des aliments pour animaux au cours de la dernière décennie.

Le pourcentage d'utilisation de «gluten feed de maïs» a été augmenté, car cette matière première est riche en protéines utiles dans l'alimentation (protéines indifférenciées) et très digeste.

En ce qui concerne les «lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C», la modification autorise leur utilisation aussi bien pendant la phase de croissance que pendant celle de finition. En effet, l'ajout de l'exigence relative à une teneur maximale de 5 % de matières grasses de la matière sèche de la ration alimentaire et l'imposition de la limite de 2 % pour l'acide linoléique permettent de garantir un bon niveau de gras de couverture du porc en cas d'utilisation de saindoux dans la phase de finition.

S'agissant de la «pâtée de grains et/ou d'épis», les mots «de maïs» ont été ajoutés après «épis», étant donné que le terme «épi» pouvait également faire référence à d'autres céréales.

Sont ajoutés aux termes «tourteau de pression (de graines) de lin» les termes «aliment de tourteau de pression (de graines) de lin», «tourteau d'extraction (de graines) de lin» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin», ces matières premières, qui figurent dans le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission, étant similaires au «tourteau de pression (de graines) de lin».

Le «soja complet torréfié et/ou tourteau de pression de soja» a été ajouté, dans la mesure où le soja apporte de l'énergie essentielle aux besoins énergétiques du porc pendant la phase de croissance.

L'utilisation accrue de «pois» et d'«autres graines de légumineuses» est due au fait qu'il s'agit de matières premières cultivées dans l'aire de production; de plus, les «pois» garantissent la qualité du gras de couverture des porcs et, contrairement à d'autres légumineuses, présentent une faible teneur en facteurs antinutritionnels.

En ce qui concerne les «produits obtenus par extraction de graines de soja», leur pourcentage a été fixé à 20 %, tant pendant la phase de croissance que pendant celle de finition, afin de garantir un bon niveau de gras de couverture des porcs. Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le «tourteau d'extraction (de graines) de soja» [règlement (UE) n° 575/2011] ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) n° 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction (de graines) de soja» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de soja». Le règlement (UE) 2017/1017 prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de soja; il n'est pas possible de les énumérer tous, et ils pourraient d'ailleurs être modifiés par des mises à jour/modifications du règlement (UE) 2017/1017. Afin de garantir un gras de couverture approprié, la teneur maximale en matières grasses brutes doit être de 2,5 % de la matière sèche. Cette exigence figure désormais dans les notes relatives au tableau des matières premières autorisées.

En ce qui concerne les «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», fixés désormais à 10 %: la teneur en matières grasses brutes de la matière première est importante pour garantir un gras de couverture des porcs approprié; pour cette raison, l'exigence qui figure désormais dans les notes du tableau des matières premières autorisées prévoit une teneur maximale en matières grasses brutes représentant 2,5 % de la matière sèche. Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le «tourteau d'extraction (de graines) de tournesol» [règlement (UE) n° 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) n° 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction (de graines) de tournesol» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de tournesol». Le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de tournesol; il n'est pas possible de les énumérer tous, et ils pourraient d'ailleurs être modifiés par des mises à jour/modifications du règlement (UE) 2017/1017.

En ce qui concerne les «produits obtenus par extraction de graines de colza»: L'amélioration génétique du colza ayant permis de sélectionner de nouvelles variétés sans glucosinolates ni acide érucique (facteurs antinutritionnels), le colza est ajouté à la liste des matières premières. La terminologie adoptée reflète celle utilisée pour le soja et le tournesol. Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le «tourteau d'extraction (de graines) de colza» [règlement (UE) n° 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) n° 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction (de graines) de colza» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de colza». Le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de colza; il n'est pas possible d'énumérer toutes les matières premières susceptibles d'être modifiées par des mises à jour du règlement (UE) 2017/1017. Afin de garantir un gras de couverture approprié pour la production de la «Pancetta Piacentina», la teneur maximale en matières grasses brutes doit être de 2,5 % de la matière sèche. Cette exigence figure désormais dans les notes relatives au tableau des matières premières autorisées.

L'apport en vitamines et minéraux et l'utilisation d'additifs assurent un bon développement musculaire tout en favorisant la digestion et l'absorption des nutriments.

La définition des «drêches et solubles de distillerie séchés» est précisée par référence au point 1.12.9 du règlement (UE) 2017/1017.

La teneur maximale en matières grasses, associée à la limite maximale fixée pour l'acide linoléique, garantit un gras de couverture optimal des porcs pour la production de la «Pancetta Piacentina». Ces deux critères sont essentiels, puisqu'il a été prévu d'augmenter certaines matières premières (maïs) ou d'en ajouter d'autres (lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C, y compris pendant la phase de finition) pouvant apporter des graisses susceptibles de nuire à la qualité du gras de couverture des porcs.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 14

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges et le point 4.3 du document unique.

Description: la modification introduit la disposition selon laquelle, sur une base annuelle, au moins 50 % de la matière sèche des aliments des porcs doit provenir de l'aire géographique d'élevage des porcs.

Justification: les matières premières destinées à l'alimentation des porcs proviennent de leur aire géographique d'élevage de ces animaux; toutefois, pour des raisons climatiques et commerciales, il n'est pas toujours possible, techniquement, d'obtenir 100 % des matières premières au niveau local. Quoi qu'il en soit, les qualités de la «Pancetta Piacentina» et son lien avec l'aire délimitée sont toujours garantis par le fait que la quantité d'aliments pour animaux provenant de l'aire géographique délimitée représente au moins 50 % de la ration en matière sèche sur une base annuelle, conformément aux dispositions de l'article 47, paragraphe 2, du règlement (UE) 2024/1143.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 15

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: dans le cadre de la réglementation sur l'alimentation des porcs pendant la phase de finition, la modification prévoit un renvoi au «Tableau des matières premières autorisées», ajouté pour la phase de croissance, avec certaines spécifications nécessaires pour la phase de finition.

Justification: cette modification donne une vision claire de l'alimentation autorisée, également pendant la phase de finition.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 16

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit le paragraphe «Abattage et découpe» et reformule la disposition relative à l'âge minimal du porc à l'abattage, sans en changer le contenu, en la reliant à la détermination de l'âge au moyen du tatouage d'origine et/ou du dispositif d'identification utilisé en remplacement du tatouage d'origine ou en association avec celui-ci, tels que décrits dans la rubrique relative à l'alimentation et à l'élevage des porcs. [Voir les modifications nº 8 et nº 10]

Justification: la modification clarifie la partie du cahier des charges relative à l'étape de l'abattage, notamment en mentionnant les évolutions technologiques. L'indication de la méthode de calcul de l'âge des porcs permet aux opérateurs et à l'organisme de contrôle d'effectuer ce calcul correctement et de manière uniforme.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 17

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification consiste à introduire le critère de détermination de l'âge des porcs aux fins de l'abattage.

Justification: la modification consiste à clarifier le cahier des charges au bénéfice des opérateurs et aux fins des contrôles.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 18

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification clarifie la référence à l'utilisation de viandes issues de carcasses de porcs lourds — «H Heavy» — pour la production de la «Pancetta Piacentina».

Justification: la modification apporte des précisions au cahier des charges et met à jour les références à la législation de l'Union en vigueur.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 19

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: cette modification remplace le critère du poids vif des porcs de 160 kg, à 10 % près, par la référence à un poids de carcasse compris entre 110,1 kg et 180,0 kg.

Justification: le remplacement du critère du poids vif par celui du poids de la carcasse permet un contrôle plus précis des conditions d'admissibilité de chaque porc abattu, cette méthode étant jugée plus efficace, plus transparente, plus ponctuelle et plus précise. L'augmentation du poids du porc reflète la tendance actuelle observée dans les élevages porcins européens et s'explique par l'amélioration de la génétique, du bien-être animal et de l'alimentation.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 20

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification précise que les données de poids et de classement doivent être relevées au moment de l'abattage.

Justification: la modification précise quand le poids et la classification doivent être vérifiés, et ce afin d'en faciliter le contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 21

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification précise que les opérations de découpe peuvent aussi être effectuées dans un atelier de découpe autre que celui dans lequel les animaux ont été abattus.

Justification: la disposition prévoit une possibilité d'aménagement concernant la découpe des carcasses conforme à celle de l'annexe III, section I, chapitre V, du règlement (CE) nº 853/2004.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 2

*Description*

Modification nº 22

La modification concerne l'article 2, cinquième et sixième alinéas, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: les alinéas 5 et 6 de l'article 2 du cahier des charges sont supprimés.

Justification: cette suppression est nécessaire car elle concerne des dispositions liées au système de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 4

*Description*

Modification nº 23

La modification concerne l'article 4, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification définit les sucres pouvant être utilisés: le dextrose, le glucose, le fructose et le saccharose.

Justification: cette modification s'explique par la nécessité de préciser les types de sucre utilisés.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 4

*Description*

Modification nº 24

La modification concerne l'article 4, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser de l'acide L-ascorbique (E300) en remplacement ou en complément de l'ascorbate de sodium (E301), sans modifier la dose maximale d'utilisation.

Justification: l'utilisation de l'acide L-ascorbique, en combinaison ou en remplacement de l'ascorbate de sodium — son sel de sodium — favorise l'acidification initiale et réduit la teneur en sodium de la «Pancetta Piacentina». Son action antioxydante contribue également à préserver les caractéristiques organoleptiques énumérées à l'article 6 du cahier des charges, en évitant le risque d'oxydation des lipides et des protéines et en protégeant ainsi la «Pancetta Piacentina».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 6

*Description*

Modification nº 25

La modification concerne l'article 6, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification supprime l'expression «indiqué à l'article 8».

Justification: la modification est nécessaire au vu du changement de la disposition de l'article 8 dans le nouveau cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 8

*Description*

Modification nº 26

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges. elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification consiste à supprimer la disposition relative à l'organisme chargé du contrôle.

Justification: cette suppression est nécessaire pour mettre le cahier des charges en conformité avec la législation de l'Union européenne en vigueur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 8

*Description*

Modification nº 27

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges. elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification consiste à renuméroter l'article 9 en article 8.

Justification: cette modification est nécessaire pour la nouvelle organisation des articles du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 9

*Description*

Modification nº 28

La modification concerne l'article 9, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser l'abréviation de l'appellation d'origine protégée «AOP».

Justification: cet ajout rend le cahier des charges conforme à l'article 37, paragraphe 6, du règlement (UE) 2024/1143.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification apportée à l'article 9

*Description*

Modification nº 29

La modification concerne l'article 9, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit une disposition relative à l'obligation d'utiliser le symbole AOP de l'Union européenne.

Justification: cet ajout rend le cahier des charges conforme à l'article 37, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Ajout d'un nouvel article 9

*Description*

Modification nº 30

Cet ajout concerne le nouvel article 9 du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: La modification consiste en l'ajout, dans le cahier des charges, de l'article 9 («Preuve de l'origine»), qui précise la nécessité de surveiller et de placer sous le contrôle de l'organisme compétent tous les acteurs de la filière de production de l'AOP.

Justification: l'introduction de cet article est nécessaire pour mettre le cahier des charges en conformité avec la législation communautaire en vigueur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

**Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles**

**«Pancetta Piacentina»**

**Numéro de référence UE: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026**

1. **Dénomination(s)**

«Pancetta Piacentina»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

16 – PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La «Pancetta Piacentina» est un produit salé, maturé naturellement, qui se conserve à l'état cru. Elle est obtenue à partir du gras de couverture recouvrant la partie stomacale de la demi-carcasse, de la région rétrosternale à la région inguinale, ainsi que des tissus musculaires de l'abdomen.

Le produit fini est de forme cylindrique, pèse entre 4 et 8 kg et présente une couleur rouge vif avec des parties grasses d'un blanc pur. Ce produit carné est délicat et agréable au nez et savoureux en bouche.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Les matières premières pour l'alimentation des porcs proviennent de l'aire géographique d'élevage et présentent des caractéristiques qualitatives appropriées pour une alimentation saine et correcte des animaux. Toutefois, il peut arriver certaines années qu'il ne soit techniquement pas possible d'obtenir 100 % des matières premières pour l'alimentation des porcs au niveau local pour des raisons climatiques et commerciales. Dans ces cas, conformément à l'article 47, paragraphe 2, du règlement (UE) 2024/1143, afin de garantir le lien avec le territoire et la qualité de la Pancetta Piacentina, il est toujours fait en sorte qu'au moins 50 % de la matière sèche des matières premières utilisées pour l'alimentation des porcs proviennent, sur une base annuelle, de l'aire géographique d'élevage.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production - parage, salage au sel sec, ficelage, séchage et maturation - de la «Pancetta Piacentina» ont lieu dans l'aire délimitée au point 5 ci-après.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement, le tranchage et la découpe en portions doivent être effectués sous le contrôle de l'organisme de contrôle désigné, exclusivement dans l'aire de transformation indiquée au point 5. Afin de préserver les caractéristiques originales et spécifiques du produit, le conditionnement, le tranchage et la découpe en portions doivent être effectués dans l'aire géographique de production par du personnel possédant une connaissance spécifique du produit. Les opérateurs doivent veiller à éliminer soigneusement la couenne avant le tranchage. Le contact avec l'air et l'exposition du produit, débarrassé de sa couenne naturelle, à des conditions ambiantes inhabituelles peuvent entraîner l'oxydation puis le brunissement des tranches ou de la surface exposée à la coupe, et donc la perte de la couleur rouge vif caractéristique de la partie maigre, le rancissement de la partie grasse et l'altération consécutive de l'arôme.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Lors de sa mise à la consommation, le produit doit porter la mention «Pancetta Piacentina».

La dénomination «Pancetta Piacentina» doit figurer sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, nettement distincts de toute autre mention apparaissant sur l'étiquette et doit être suivie immédiatement de la mention «Denominazione di Origine Protetta» [appellation d'origine protégée] ou de l'abréviation «DOP» [AOP], accompagnée du symbole AOP de l'Union européenne.

L'ajout de toute autre qualification non expressément prévue est interdit.

Toutefois, l'utilisation d'indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées est autorisée, pour autant qu'ils n'aient pas un sens laudatif et qu'ils ne soient pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur, de même que la mention du nom des élevages porcins d'où provient le produit.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de la «Pancetta Piacentina» couvre tout le territoire de la province de Plaisance, mais se limite aux zones situées à une altitude inférieure à 900 mètres au-dessus du niveau de la mer.

6. **Lien avec l'aire géographique**

*Résumé du lien*

Spécificité de l'aire géographique

La production de la Pancetta Piacentina remonte à l'époque romaine. Elle s'est perpétuée au fil du temps et s'est concentrée dans l'aire géographique de la province de Plaisance.

L'importance de l'aire de production de la Pancetta Piacentina s'explique par le développement d'une culture rurale typique commune à toute la vallée du Pô, d'où provient la matière première (Émilie-Romagne et Lombardie). Dans la zone d'approvisionnement en matières premières, l'évolution de la zootechnie est associée à la présence importante de cultures céréalières et aux méthodes de travail du secteur - très spécialisé - des produits laitiers qui ont encouragé la production porcine au niveau local.

Dans la province de Plaisance, les producteurs locaux ont développé et transmis un savoir-faire spécifique en matière de sélection et de transformation des découpes de viande. Les étapes du roulage et du ficelage de la pancetta requièrent une expertise particulière de la part des opérateurs. La présence de vallées fraîches et abondantes en eau et de collines boisées a une incidence positive sur la maturation.

Caractéristiques du produit

La Pancetta Piacentina est de forme cylindrique. La tranche présente des parties maigres de couleur rouge vif qui alternent avec des parties grasses de couleur blanche. Le produit est délicat et agréable au nez et savoureux en bouche.

Les morceaux de muscle utilisés pour la production de la Pancetta Piacentina sont issus de porcs lourds italiens.

Description du lien causal entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit (Lien causal entre l'aire géographique et la qualité spécifique du produit)

Les caractéristiques de la Pancetta Piacentina dépendent des conditions ambiantes et de facteurs naturels et humains. Les caractéristiques de la matière première, en particulier, sont étroitement liées à l'aire géographique délimitée d'origine; les techniques d'élevage du porc lourd italien qui y ont été mises au point déterminent la qualité des morceaux de viande utilisés pour produire la Pancetta Piacentina.

En outre, le fait que la Pancetta Piacentina soit élaborée sur le territoire de la province de Plaisance est lié à la présence, en ce lieu, de producteurs locaux qui, au fil du temps, ont acquis des compétences spécifiques en matière de salaison, de roulage et de ficelage de la pancetta.

Les opérations de roulage et de ficelage donnent à la Pancetta Piacentina sa forme cylindrique et permettent d'obtenir des tranches présentant une alternance de parties maigres et de parties grasses.

L'expertise technique des producteurs en matière de salage et leur capacité de gérer les étapes de la maturation témoignent également du lien entre la Pancetta Piacentina et son aire de production.

Les facteurs environnementaux sont étroitement liés aux caractéristiques de l'aire de production et, en particulier, au climat, lequel a une influence déterminante sur les caractéristiques du produit fini, en ce qu'il contribue à la bonne maturation du produit.

Cet ensemble «matière première – produit – dénomination» est lié à l'évolution socio-économique spécifique de l'aire considérée et présente des particularités que l'on ne retrouve pas ailleurs.

**Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges**

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