C/2026/2573

6.5.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2573)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Pancetta Piacentina»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026

1. **Nome del prodotto**

«Pancetta Piacentina»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della DOP Pancetta Piacentina non sono modifiche dell'Unione, in quanto non soddisfano i requisiti di cui all'articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:

— non comprendono un cambiamento del nome o dell'uso del nome;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico; oppure

— non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che i suini devono essere anche sezionati nelle Regioni Lombardia ed Emilia-Romagna.

Giustificazione: la modifica chiarisce che anche le operazioni di sezionamento devono svolgersi all'interno della zona di produzione dei suini, nell'osservanza di quanto previsto dall'articolo 46 del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce lo specifico paragrafo «Caratteristiche genetiche». Viene resa più chiara l'origine genetica dei suini da cui ha origine la materia prima, in relazione al tipo genetico dei riproduttori, sia maschi sia femmine, inserendo le combinazioni genetiche ammesse. Viene pertanto sostituito il rinvio testuale alle prescrizioni sulle razze relative ai disciplinari delle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

Giustificazione: la modifica rende chiare le combinazioni di incroci riproduttivi ammessi. La valutazione delle razze e dei tipi genetici di entrambi i riproduttori è importante per il mantenimento delle caratteristiche del suino pesante, in particolare sotto il profilo della valutazione di compatibilità con le tre razze di riferimento del Libro Genealogico Italiano destinate alla produzione del suino pesante.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella esplicativa dei requisiti genetici dei suini riportante le combinazioni ammesse e quelle non consentite.

Giustificazione: l'inserimento della tabella consente una maggiore chiarezza nella definizione delle uniche combinazioni possibili di incrocio genetico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il riferimento alla lista dei tipi genetici approvati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Giustificazione: il riferimento alla lista e al relativo aggiornamento consente di operare un miglior controllo della filiera.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce l'impossibilità di utilizzo di carni provenienti da verri e scrofe e da suini portatori di caratteri antitetici (PSS).

Giustificazione: la modifica è opportuna per chiarire l'inidoneità all'utilizzo per la produzione della Pancetta Piacentina di carni provenienti da verri e scrofe e da suini portatori di caratteri antitetici, come già attualmente osservato in virtù del rinvio ai disciplinari delle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce lo specifico paragrafo «Allevamento e alimentazione». Vengono inserite le fasi cronologiche tradizionali di allevamento dei suini: allattamento, svezzamento, magronaggio e ingrasso, così sostituendo il rinvio ai disciplinari delle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

Giustificazione: la modifica consente di specificare le fasi di allevamento del suino pesante.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di allattamento dei suinetti, la cui durata, fino ad almeno ventotto giorni, è in linea con quanto previsto dalla Direttiva 2008/120/CE, allegato I, capitolo II, sezione C. Vengono inseriti i riferimenti all'allattamento naturale sotto la scrofa o artificiale, alla somministrazione di materie prime ammesse e all'utilizzo di minerali, all'integrazione vitaminica e amminoacidica e all'impiego di additivi.

Giustificazione: la modifica definisce con precisione le caratteristiche della fase di allattamento, in linea con quanto previsto dalla normativa dell'Unione europea. L'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica e l'impiego di additivi assicurano una corretta costruzione muscolare e favoriscono digestione e assorbimento dei nutrienti.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce le modalità e la tempistica di apposizione del tatuaggio di origine a inchiostro su entrambe le cosce di ogni suino, con i relativi modelli di tatuaggio e di piastra per la sua apposizione.

Giustificazione: la modifica regola con precisione strumenti e adempimenti finalizzati alla tracciabilità e rintracciabilità della materia prima della Pancetta Piacentina, a partire dalla prima fase di allevamento, utilizzando gli strumenti già in uso e conformi alle specifiche inserite.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 9

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella di riferimento per la codifica della lettera identificativa del mese di nascita del suinetto, da inserire nel tatuaggio di origine.

Giustificazione: la modifica consente la massima chiarezza e trasparenza nella tracciabilità e rintracciabilità dei suini utilizzati per la produzione della Pancetta Piacentina così da favorire il controllo dell'età del suino nella fase di allevamento e di macellazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 10

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il possibile utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine a inchiostro apposto dall'allevatore.

Giustificazione: l'uso di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine consente di disporre anche di altri strumenti per la tracciabilità e rintracciabilità, con riferimento agli sviluppi tecnologici.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 11

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la regola ai fini della determinazione dell'età in mesi dei suini.

Giustificazione: la modifica consente il controllo in modo univoco e inequivocabile dell'età dei suini in fase di allevamento e di macellazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 12

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di svezzamento dei suini. Vengono disciplinati durata della fase, peso massimo dei suinetti e prescrizioni sull'alimentazione. Viene introdotto il riferimento alla forma secca di presentazione dell'alimento, all'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica e all'impiego di additivi. Viene aumentata la durata della fase di svezzamento da 80 giorni a 3 mesi e viene definito il limite massimo del peso che i suinetti possono raggiungere, fissato in 40 kg.

Giustificazione: la modifica prevede due parametri – durata e peso massimo – che assicurano il graduale ed equilibrato accrescimento dei suini nella fase di svezzamento. In questa fase gli stessi possono essere alimentati con tutte le materie prime ammesse dalle norme vigenti, per poter assicurare i loro fabbisogni nutritivi, di benessere animale e stato di salute. La previsione della forma secca di presentazione dell'alimento consente all'allevatore di scegliere quale forma adottare. L'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi assicurano una corretta costruzione muscolare e favoriscono digestione e assorbimento dei nutrienti.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 13

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di magronaggio, fissandone durata massima – cinque mesi – e aumentando il limite di peso raggiungibile, alla conclusione della fase, da 80 a 85 kg.

Viene specificato il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime secondo l'articolo 17, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009 eliminando il riferimento alla percentuale del 10 %. Viene aggiunta espressamente la possibilità per l'allevatore di presentazione dell'alimento anche in forma secca.

Viene inserita la Tabella delle materie prime ammesse utilizzata anche per la successiva fase di ingrasso, nella quale sono inserite specifiche riferite alla stessa. Viene modificata la denominazione delle seguenti materie prime, tenendo presente la nomenclatura prevista dalla normativa dell'Unione europea di cui al regolamento (UE) n. 68/2013 aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017

— «mais» è indicato come «granturco»

— «semola» è indicata come «farina»

— «farina disidrata di medica» è indicata come «erba medica essiccata ad alta temperatura»

— «expeller di lino» è indicato come «panello di lino» a cui vengono aggiunti «mangimi di panello di semi di lino», «farina di semi di lino», «mangimi di farina di semi di lino»

— «marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori» sono indicati come «residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodo-ro, quali supporto delle premiscele»

— «lievito di birra e/o di torula» è indicato co-me «lieviti»

— «farina di estrazione di germe di mais» è in-dicata come «farina di germe di granturco»

— «distillers» è indicato come «trebbie e solu-bili di distilleria essiccati».

Vengono eliminate le seguenti materie prime:

— «carrube denocciolate»

— «lisati proteici»

— «patata disidratata»

— «manioca»

— «polpe di bietola surpressate ed insilate»

— «farina di sesamo»

— «farina di estrazione di cocco»

— «farina di carne».

Viene eliminata la dicitura «avena» nella categoria «cereali minori».

Viene modificata la quantità delle seguenti materie prime:

— «latticello» per la sola fase di magronaggio (che passa a massimo 250 gr per capo per giorno di sostanza secca), rimanendo inalte-rato che «siero di latte» e «latticello» insie-me non superino 15 litri capo/giorno

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed» (da fino al 5 % a fino al 10 %)

— «granturco» (da fino al 55 % a fino al 65 %)

— «sorgo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «orzo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «frumento» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «triticale» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «polpe secche esauste di bietola» (da fino al 4 % a fino al 10 %)

— «erba medica essiccata ad alta temperatura» (da fino al 2 % a fino al 4 %).

Vengono aggiunte le seguenti materie prime:

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed», anche nella fase di ingrasso

— «silomais», anche nella fase di ingrasso

— «pastone integrale di spiga di granturco»

— «trebbie e solubili di distilleria essiccati», anche nella fase di ingrasso

— «mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino»

— «lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C», anche per la fase di ingrasso

— «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»

— «soia integrale tostata e/o panello di soia», per la sola fase di magronaggio.

La materia prima «pisello e/o altri semi di leguminose» viene divisa in due voci: «pisello» e «altri semi di leguminose», incrementando le quantità («pisello» fino al 25 % e «altri semi di leguminose» fino al 10 %).

Relativamente a «pastone di granella e/o pannocchia» viene specificato «di granturco».

La «farina di estrazione di soia» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia», il cui utilizzo viene uniformato, fino al 20 %, nella fase di magronaggio e nella fase di ingrasso.

La «farina di girasole» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole», il cui utilizzo viene aumentato fino al 10 %.

Per prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza viene imposto, nella nota 4 della Tabella, un tenore massimo di grassi greggi non superiore al 2,5 % della sostanza secca.

Viene inserita la possibilità di utilizzo di minerali, vitamine e additivi.

Alla nota 2 viene precisata la definizione di «trebbie e solubili di distilleria essiccati».

In aggiunta al limite massimo pari al 2 % dell'acido linoleico, la modifica introduce il limite massimo di grassi pari al 5 % della sostanza secca della dieta.

Giustificazione: il peso massimo viene fissato in 85 kg – in luogo di 80 kg – in virtù dell'evoluzione della genetica, dell'alimentazione e delle norme sul benessere animale, che hanno determinato il miglioramento delle capacità di accrescimento del suino. Il limite massimo di durata – cinque mesi – viene inserito per assicurare che l'accrescimento sia equilibrato prima della fase di ingrasso.

Il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime consente l'adeguamento alla normativa vigente in ambito mangimistico facendo riferimento all'art. 17, paragrafo 2) lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009.

La previsione della forma secca di presentazione dell'alimento consente all'allevatore di scegliere quale forma adottare.

L'inserimento della «Tabella delle materie prime ammesse» unificata per le fasi di magronaggio e ingrasso semplifica la lettura del disciplinare.

La nomenclatura delle materie prime viene modificata in linea con quanto previsto dal regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017. La sua revisione è necessaria per indicare più chiaramente il tipo di materia prima a cui si fa riferimento.

Il riferimento all'«avena» viene eliminato in quanto materia prima rientrante nella categoria dei «cereali minori».

«Farina di carne» viene eliminata in quanto ora non più utilizzata a fronte delle restrizioni normative intervenute nel recente passato.

La modifica elimina le materie prime «carrube denocciolate», «lisati proteici», «patata disidratata», «manioca», «polpe di bietola surpressate ed insilate», «farina di sesamo» e «farina di estrazione di cocco» in quanto scarsamente coltivate od ormai completamente assenti nell'area geografica di produzione dei suini, o scarsamente reperibili, di bassa qualità nutrizionale o inutilizzate per ragioni tecniche e qualitative. In tal modo, la modifica elimina la possibilità di utilizzare materie prime estranee alla zona di allevamento dei suini, già totalmente inutilizzate o utilizzate in quantità irrilevanti, in favore di altre materie prime locali, rafforzando, quindi, il legame della Pancetta Piacentina con l'area geografica.

In particolare, la rilevanza dell'alimentazione a base di cereali viene potenziata – con incremento delle percentuali di «granturco», «orzo», «sorgo», «frumento» e «triticale» – in quanto questi alimenti sono, da sempre, alla base dell'alimentazione tradizionale dei suini, sono tipicamente coltivati e frequentemente autoprodotti nella zona geografica, così rafforzando il legame con il territorio; inoltre, assicurano un grasso di copertura del suino adatto per la produzione della Pancetta Piacentina.

«Silomais» e «trebbie e solubili di distilleria essiccati», queste ricche di vitamina B, sono ammessi in fase di ingrasso in quanto si tratta di ottime materie prime, che assicurano un buon livello di grasso di copertura e che, essendo prodotti fibrosi, vengono digeriti molto meglio dagli animali adulti rispetto ai suini giovani.

Il «pastone integrale di spiga di granturco» è una materia prima molto fibrosa, utilizzata in alternativa alla crusca per somministrare fibra agli animali.

L'aumento delle «polpe secche esauste di bietola» trova motivazione nel fatto che si tratta di un prodotto ottimo, molto fibroso; la fibra contenuta è altamente digeribile a livello di grosso intestino, essendo un prodotto idoneo per gli animali adulti.

«Latticello» (nella fase di magronaggio), «erba medica essiccata ad alta temperatura», «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole» sono materie prime il cui utilizzo viene incrementato tenendo in considerazione la disponibilità nella zona tipica di produzione di tali materie prime e i risultati scientifici ottenuti dal settore mangimistico nell'ultimo decennio.

Il maggior utilizzo di «farina glutinata di granturco e/o gluten feed» si collega al suo elevato tenore proteico, utile nella dieta (proteina indifferenziata) e altamente digeribile.

L'uso dei «lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C» viene previsto sia in fase di magronaggio che in fase di ingrasso, poiché, aggiungendo il requisito del 5 % massimo di grassi della sostanza secca della dieta e con il limite del 2 % per l'acido linoleico, è assicurato che, qualora venga usato lo strutto in fase di ingrasso, ci sia un adeguato livello di grasso di copertura del suino.

A «pastone di granella e/o pannocchia» viene aggiunto «di granturco» in quanto la pannocchia poteva essere riferita ad altri cereali.

A «panello di lino» vengono aggiunti «mangimi di panello di semi di lino», «farina di semi di lino», «mangimi di farina di semi di lino» in quanto materie prime similari al «panello di lino», comprese nel regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Viene inserita la «soia integrale tostata e/o panello di soia» in quanto la soia, nella fase di magronaggio, apporta energia che risulta indispensabile per soddisfare il fabbisogno energetico del suino.

L'incremento di utilizzo di «pisello» e «altri semi di leguminose» trova motivazione nel fatto che sono materie prime che crescono nell'area di produzione; il «pisello», inoltre, assicura la qualità del grasso di copertura del suino e, al contrario di altre leguminose, contiene una bassa concentrazione di fattori antinutrizionali.

Relativamente a «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia» viene definita la percentuale al 20 % sia in fase di magronaggio sia in fase di ingrasso, per assicurare un idoneo grasso di copertura del suino. I prodotti, in passato ricompresi, ex regolamento (UE) n. 575/2011, sotto un'unica voce, come, per esempio, la farina (di semi) di soia, nel 2013 – con regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 – vengono suddivisi in due diverse voci: «farina di soia» e «mangimi a base di farina (di semi) di soia». Il regolamento (UE) 2017/1017 prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017. Per assicurare un grasso di copertura adatto viene imposto un tenore massimo di grassi greggi pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato nelle note della tabella delle materie prime ammesse.

Relativamente a «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole», ora fissati al 10 %: per assicurare un grasso di copertura dei suini idoneo è importante il contenuto in grassi greggi della materia prima; perciò, viene previsto, tra le note della tabella delle materie prime ammesse, un tenore massimo di grassi greggi pari al 2,5 % della sostanza secca. I prodotti, in passato ricompresi, ex regolamento (UE) n. 575/2011, sotto un'unica voce, come, per esempio, la farina di semi di girasole, nel 2013 – con regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 – vengono suddivisi in due diverse voci: «farina di estrazione di semi di girasole» e «mangimi a base di farina di semi di girasole». Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017.

Relativamente a «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»: il colza viene inserito ex novo nell'elenco delle materie prime, in quanto il miglioramento genetico ha permesso di selezionare nuove varietà prive di glucosinolati e acido erucico (fattori antinutrizionali); per allinearsi con soia e girasole, viene scelta la stessa modalità di terminologia. I prodotti, in passato ricompresi, ex regolamento (UE) n. 575/2011, sotto un'unica voce, come, per esempio, la «farina di semi di colza», nel 2013 – con regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 – vengono suddivisi in due diverse voci: «farina di semi di colza» e «mangimi a base di farine di semi di colza». Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza; non si possono elencare tutte le materie prime suscettibili di essere modificate da aggiornamenti del regolamento (UE) 2017/1017. Per assicurare un grasso di copertura idoneo per la produzione della Pancetta Piacentina viene imposto un tenore massimo di grassi greggi pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato nelle note della tabella delle materie prime ammesse.

L'impiego di vitamine, minerali e additivi assicura una corretta costruzione muscolare e favorisce digestione e assorbimento dei nutrienti.

La definizione di «Trebbie e solubili di distilleria essiccati» viene chiarita richiamando quanto stabilito al punto 1.12.9 del regolamento (UE) 2017/1017.

Il limite massimo di grassi, in aggiunta al limite dell'acido linoleico, assicura un livello di grasso di copertura idoneo per la produzione della Pancetta Piacentina; questi due criteri risultano fondamentali, in quanto vengono aumentate (granturco) o inserite materie prime (lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C anche in ingrasso) che possono apportare grassi in grado di influenzare negativamente la qualità del grasso di copertura del suino.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 14

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare e il Punto 4.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la disposizione che stabilisce che almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento dei suini.

Giustificazione: le materie prime con cui alimentare i suini provengono dalla zona geografica di allevamento degli stessi animali; tuttavia, per motivi climatici e commerciali può non essere tecnicamente possibile ricavare il 100 % delle materie prime a livello locale. In ogni caso le qualità e il legame della Pancetta Piacentina con il territorio sono sempre garantiti dalla presenza minima di sostanza secca su base annuale di almeno il 50 % della razione proveniente dalla zona geografica di allevamento conformemente a quanto disposto dall'articolo 47, paragrafo 2 del regolamento (UE) 2024/1143.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 15

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica, nella regolamentazione dell'alimentazione dei suini relativa alla fase di ingrasso, prevede il rinvio alla «Tabella delle materie prime ammesse» inserita nella fase di magronaggio, con alcune specifiche necessarie per la fase di ingrasso.

Giustificazione: la modifica consente di avere un quadro chiaro dell'alimentazione ammessa anche nella fase di ingrasso.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 16

La modifica riguarda l'articolo 2, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica introduce il paragrafo «Macellazione e sezionamento» e rielabora la disposizione relativa all'età minima del suino alla macellazione, senza modificarla, collegandola all'accertamento mediante il tatuaggio di origine e/o il dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine, descritti nella parte relativa ad alimentazione e allevamento dei suini. [Si veda modifica n. 8 e n. 10]

Giustificazione: la modifica consente una maggior chiarezza del disciplinare in fase di macellazione, anche con riferimento agli sviluppi tecnologici. L'indicazione della modalità di calcolo dell'età dei suini consente un corretto e univoco conteggio da parte degli operatori e dell'organismo di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 17

La modifica riguarda l'articolo 2, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il criterio per il calcolo dell'età dei suini ai fini della macellazione.

Giustificazione: la modifica consente una maggior chiarezza del disciplinare per gli operatori e ai fini del controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 18

La modifica riguarda l'articolo 2, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica precisa il riferimento all'utilizzo di carni derivanti da carcasse di suino pesante - H Heavy - per la produzione della Pancetta Piacentina.

Giustificazione: la modifica consente una maggior chiarezza del disciplinare e aggiorna i riferimenti alla normativa vigente dell'Unione europea.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 19

La modifica riguarda l'articolo 2, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il criterio del peso vivo dei suini di 160 chilogrammi più o meno 10 % con il peso della singola carcassa compreso fra 110,1 kg e 180,0 kg.

Giustificazione: l'eliminazione del peso vivo e l'inserimento del criterio del peso della singola carcassa consentono un controllo più puntuale dei requisiti di ammissibilità di ciascun suino macellato, essendo un metodo più trasparente, puntuale, preciso e migliorativo. L'aumento del peso del suino si collega all'attuale tendenza della suinicoltura europea derivante dal miglioramento della genetica, del benessere animale e dell'alimentazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 20

La modifica riguarda l'articolo 2, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che i dati di peso e classificazione devono essere accertati al momento della macellazione.

Giustificazione: la modifica chiarisce, con precisione, il momento in cui peso e classificazione devono essere accertati così da agevolare anche il relativo controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 21

La modifica riguarda l'articolo 2, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che le operazioni di sezionamento possono essere eseguite anche in un laboratorio di sezionamento differente dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali.

Giustificazione: la disposizione specifica una possibilità operativa per il sezionamento delle carcasse di cui anche al regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sezione I, capitolo V.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 22

La modifica riguarda l'articolo 2, quinto e sesto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina il capoverso 5 e il capoverso 6 dell'articolo 2 del disciplinare.

Giustificazione: l'eliminazione è necessaria poiché riguarda prescrizioni attinenti al sistema di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4

Descrizione

Modifica n. 23

La modifica riguarda l'articolo 4, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica definisce quali sono gli zuccheri utilizzabili: il destrosio, il glucosio, il fruttosio e il saccarosio.

Giustificazione: la modifica trova motivazione nella necessità di esplicitare con chiarezza quali tipi di zuccheri sono impiegati.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4

Descrizione

Modifica n. 24

La modifica riguarda l'articolo 4, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la facoltà di utilizzo, alternativamente o in aggiunta al sodio L-ascorbato (E301), dell'acido L-ascorbico (E300) mantenendo invariata la dose massima utilizzabile.

Giustificazione: l'utilizzo dell'acido ascorbico, combinato o in alternativa all'ascorbato di sodio – suo sale sodico –, favorisce l'acidificazione iniziale e riduce il contenuto di sodio nella Pancetta Piacentina. La sua azione antiossidante contribuisce, inoltre, a preservare le caratteristiche organolettiche indicate all'articolo 6 del disciplinare, evitando il verificarsi di rischi di ossidazione dei lipidi e delle proteine e così proteggendo la Pancetta Piacentina.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 6

Descrizione

Modifica n. 25

La modifica riguarda l'articolo 6, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina l'espressione «indicata all'art. 8».

Giustificazione: la modifica è necessaria a fronte della diversa disposizione presente nell'articolo 8 del nuovo disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 26

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione relativa all'organismo incaricato del controllo.

Giustificazione: l'eliminazione è un aggiornamento necessario di adeguamento del disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 27

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica rinumera l'articolo 9 in articolo 8.

Giustificazione: la modifica è necessaria per la nuova organizzazione in articoli del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 9

Descrizione

Modifica n. 28

La modifica riguarda l'articolo 9, primo capoverso del disciplinare e il Punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la possibilità di utilizzare l'abbreviazione di denominazione di origine protetta «DOP».

Giustificazione: l'inserimento adegua il disciplinare all'articolo 37, paragrafo 6 del regolamento (UE) 2024/1143.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 9

Descrizione

Modifica n. 29

La modifica riguarda l'articolo 9, primo capoverso del disciplinare e il Punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la disposizione concernente l'obbligo di utilizzo del simbolo DOP dell'Unione europea.

Giustificazione: l'inserimento adegua il disciplinare all'articolo 37, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inserimento nuovo articolo 9

Descrizione

Modifica n. 30

L'inserimento riguarda il nuovo articolo 9 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce nel disciplinare l'articolo 9 «Prova dell'origine» che specifica la necessità di monitorare e porre sotto il controllo dell'Organismo di controllo tutti i soggetti appartenenti alla filiera produttiva della DOP.

Giustificazione: l'introduzione dell'articolo è necessaria per adeguare il disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Pancetta Piacentina»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Pancetta Piacentina»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 - PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La «Pancetta Piacentina» appartiene ai prodotti salati, naturalmente stagionati, da conservare crudi. Per la produzione si utilizza la parte ventrale del grasso di copertura della mezzana, che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, ed i fasci muscolari del tronco.

Il prodotto finito è di forma cilindrica, di peso dai 4 kg agli 8 kg, di colore rosso vivo inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. La carne è di profumo gradevole, dolce con sapore sapido.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Le materie prime per i suini provengono dalla zona geografica di allevamento e presentano caratteristiche qualitative idonee per una sana e corretta alimentazione degli animali. Tuttavia, in certe annate potrebbe non essere tecnicamente possibile ottenere il 100 % delle materie prime per i suini a livello locale per motivi climatici e commerciali. In queste casistiche, nel rispetto dell'articolo 47, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2024/1143, a garanzia del legame con il territorio e della qualità della Pancetta Piacentina, viene in ogni caso assicurato che almeno il 50 % della sostanza secca delle materie prime per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Tutte le fasi di produzione, rifilatura, salagione a secco, legatura, asciugatura e stagionatura della Pancetta Piacentina avvengono nella zona indicata al successivo punto 5.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo designata, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata al punto 5. Per garantire il mantenimento delle caratteristiche originali e peculiari del prodotto e necessario che le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento vengano svolte nell'area geografica di produzione dal personale con specifica conoscenza del prodotto. Prima dell'affettamento gli operatori devono provvedere ad una accurata eliminazione della cotenna. Il contatto con l'aria e l'esposizione del prodotto privo della cotenna naturale che avvolge il prodotto a condizioni ambientali non note rischia di determinare l'ossidazione e il conseguente imbrunimento delle fette o della superficie esposta al taglio, con perdita del caratteristico colore rosso vivo della parte magra, irrancidimento della parte grassa e conseguente alterazione dell'aroma.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura «Pancetta Piacentina».

La denominazione «Pancetta Piacentina» deve essere riportata in etichetta con caratteri chiari e indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta e deve essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di Origine Protetta» o dall'abbreviazione «DOP», accompagnata dal simbolo DOP dell'Unione europea.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole, dai cui allevamenti il prodotto deriva.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri s.l.m.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Specificità della zona geografica

La produzione della Pancetta Piacentina risale all'epoca romana e si è tramandata nel tempo concentrandosi nell'area geografica della provincia di Piacenza.

L'importanza della zona di produzione della Pancetta Piacentina va riportata all'evoluzione di una tipica cultura rurale comune a tutta la Padania, dal cui territorio deriva la materia prima (Emilia Romagna e Lombardia). Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.

Nella provincia di Piacenza si è sviluppata e tramandata un'abilità specifica dei produttori locali nella selezione e lavorazione dei tagli di carne. Particolare perizia è richiesta agli operatori nelle fasi di arrotolamento e legatura della Pancetta. La presenza di vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva si riflettono positivamente sulle condizioni dei locali di stagionatura.

Specificità del prodotto

La Pancetta Piacentina è di forma cilindrica. La fetta presenta parti magre di colore rosso vivo alternate a parti grasse di colore bianco. Il profumo è gradevole, dolce con sapore sapido.

Il taglio muscolare utilizzato per la produzione della Pancetta Piacentina proviene dal suino pesante italiano.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

I requisiti caratteristici della Pancetta Piacentina dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è strettamente legata alla zona geografica delimitata di approvvigionamento, all'interno della quale si sono sviluppate tecniche di allevamento del suino pesante italiano determinanti per la qualità del taglio di carne utilizzato per la produzione della Pancetta Piacentina.

Inoltre, la lavorazione della Pancetta Piacentina localizzata nell'area della provincia di Piacenza è legata agli operatori locali che nel tempo hanno sviluppato conoscenze specifiche nell'operazione di salagione, di arrotolamento e legatura della pancetta.

Le operazioni di arrotolamento e legatura fanno sì che la Pancetta Piacentina assuma la caratteristica forma cilindrica ed affettata mostri parti magre a parti grasse alternate tra loro.

Le competenze tecniche dei produttori nelle operazioni di salatura unite alla padronanza della gestione delle fasi di stagionatura testimoniano ulteriormente il legame della Pancetta Piacentina con il suo territorio di produzione.

I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione ed in particolare lo è il clima, che incide in modo determinante sulle caratteristiche del prodotto finito, contribuendo al buon esito delle fasi di stagionatura del prodotto.

L'insieme «materia prima – prodotto – denominazione» si collega quindi all'evoluzione socio-economica specifica dell'area interessata, con delle connotazioni altrove non riproducibili.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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