C/2026/6028

17.11.2026

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/2026/6028)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad»

Número de referencia UE: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Nombre del producto**

«Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

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 «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» 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.

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

Título

Modificación del artículo 2: despiece de los cerdos

[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).

Descripción

Modificación 1

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 5 del documento único.

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

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: características genéticas

Descripción

Modificación 2

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

Descripción: la modificación introduce una sección específica sobre «Características genéticas». Se ha aclarado el origen genético de la materia prima en relación con el tipo genético de los animales reproductores, tanto machos como hembras, mediante la inclusión de las combinaciones genéticas permitidas. En consecuencia, se sustituye la referencia a las normas relativas a las razas permitidas en 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: cuadro de requisitos genéticos

Descripción

Modificación 3

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones, pero no al 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: actualización de la lista de tipos genéticos

Descripción

Modificación 4

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones, pero no al 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: tipos de carne no permitidos

Descripción

Modificación 5

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones, pero no al 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 la carne de verracos, cerdas y cerdos con caracteres antitéticos no es apta para su uso en la producción del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad». 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: sección «Cría y alimentación»

Descripción

Modificación 6

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

Descripción: la modificación añade una sección específica relativa a la «Cría y alimentación». Se añaden las fases cronológicas tradicionales de la cría de cerdos: lactancia, destete, recría y engorde, con lo que se sustituye la referencia a las DOP «Prosciutto di Parma» y «Prosciutto di San Daniele».

Motivo: la modificación precisa las fases de la cría de cerdos pesados ya incluidas en el pliego de condiciones al que se remite el pliego de condiciones objeto de modificación.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2: fase de lactancia

Descripción

Modificación 7

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones, pero no al 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. Además, se han incluido referencias al hecho de que los lechones sean amamantados por la cerda o alimentados artificialmente con leche, a la administración de materias primas permitidas y al uso de minerales, complementos vitamínicos y de aminoácidos y 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: marca impresa de origen

Descripción

Modificación 8

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

Descripción: la modificación establece los métodos y el calendario para la aplicación de la marca impresa de origen en ambas patas de cada cerdo, así como la marca impresa y los modelos de placas correspondientes para su aplicación.

Motivo: la modificación regula con precisión las herramientas y los pasos necesarios para garantizar el seguimiento y la trazabilidad de la materia prima del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» 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: letra que indica el mes de nacimiento

Descripción

Modificación 9

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones, pero no al 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 del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», 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: dispositivos de identificación utilizados en lugar de la marca impresa de origen o en combinación con esta

Descripción

Modificación 10

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones, pero no al 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: determinación de la edad de los cerdos

Descripción

Modificación 11

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

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

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: fase de destete

Descripción

Modificación 12

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

Descripción: la modificación introduce disposiciones relativas a la fase de destete de los cerdos. Se han introducido normas que regulan la duración de esta fase, el peso máximo de los lechones y 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: fase de recría

Descripción

Modificación 13

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones, pero no al 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 añade expresamente la posibilidad de que el ganadero administre los piensos también en forma seca.

Se añade el «Cuadro de materias primas permitidas», que debe utilizarse también para la fase siguiente, que es la del engorde. 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»;

— la «sémola» se denomina ahora «harina»;

— la «harina de alfalfa deshidratada» pasa a denominarse «alfalfa (secada 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 y pieles de uva o tomate como portadores de suplementos nutricionales» se sustituye por «pulpa de frutas y pulpa de tomate (orujo de tomate) como portadores de premezcla»;

— «levadura de cerveza o levadura torula» 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);

— los «residuos de destilería» se denominan ahora «residuos y solubles de destilería desecados».

Se han eliminado las materias primas siguientes:

— «algarrobas deshuesadas»;

— «lisados proteicos»;

— «patatas deshidratadas»;

— «yuca»;

— «pulpa de remolacha prensada y ensilada»;

— «harina de sésamo»;

— «harina de extracción de coco»;

— «harina de carne solo si es de buena calidad y está autorizada por la legislación comunitaria».

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

Se ha modificado la cantidad de 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 un máximo del 5 % a un máximo del 10 %);

— «maíz» (de un máximo del 55 % a un máximo del 65 %);

— «sorgo» (de un máximo del 40 % a un máximo del 55 %);

— «cebada» (de un máximo del 40 % a un máximo del 55 %);

— «trigo» (de un máximo del 25 % a un máximo del 55 %);

— «triticale» (de un máximo del 25 % a un máximo del 55 %);

— «pulpa de remolacha deshidratada» (de un máximo del 4 % a un máximo del 10 %);

— «alfalfa, secada a alta temperatura» (de un máximo del 2 % a un máximo del 4 %).

Se añaden las materias primas siguientes:

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

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

— «harina de mazorcas de maíz enteras»;

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

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

— «lípidos con una temperatura de fusión superior a 36 °C», también durante la fase de engorde;

— «productos obtenidos durante la extracción de colza»;

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

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

Por lo que se refiere a la «harina de grano o de mazorca», se ha especificado que se trata de «grano de maíz o mazorca de maíz».

La «harina de extracción de soja» se ha convertido en «productos obtenidos durante la extracción de habas de soja», y el porcentaje de utilización tanto en la fase de recría como en la de cebo se ha normalizado hasta un 20 %.

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

La nota 4 del cuadro establece un contenido máximo de grasas brutas no superior al 2,5 % de la materia seca para los productos obtenidos durante la extracción de habas de soja, de semillas de girasol y de colza.

Se ha añadido 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 introduce un límite máximo de grasa del 5 % de la materia seca de 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 recría 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 de la Comisión, 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 ya se utilizaban en cantidades insignificantes, si es que se utilizaban. En su lugar, se utilizan otras materias primas locales, lo que refuerza el vínculo entre el «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» 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 del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

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 recría 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 o mazorcas» se refiere a «granos o mazorcas de maíz», ya que el término «mazorca» también podría referirse a otros cereales.

Se añaden las materias primas «pienso de torta de presión de lino», «harina de linaza» y «pienso de harina de linaza», puesto que son similares a la «torta de presión 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 recría, 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 recría 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, modificado 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 «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

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 «Valle d'Aosta Lard d'Arnad»; 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 también para la fase de engorde).

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2: origen de la materia seca de la alimentación de los cerdos

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 del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» 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: fase de cebo

Descripción

Modificación 15

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

Descripción: La modificación de las normas sobre la alimentación de los cerdos relativas a la fase de cebo se refiere al «Cuadro de materias primas permitidas» incluido en la fase de recría, con determinadas especificaciones necesarias para la fase de cebo.

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: sección «Sacrificio y despiece»

Descripción

Modificación 16

La modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones, pero no al 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

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: determinación de la edad de los cerdos a efectos de su sacrificio

Descripción

Modificación 17

La modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones, pero no al 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: clases comerciales de las canales

Descripción

Modificación 18

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

Descripción: la modificación reformula la referencia a la utilización de canales de la categoría H (pesada), de las que se obtienen los trozos frescos de tocino [*baffe*] utilizados para la producción del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

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

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2: peso de la canal individual

Descripción

Modificación 19

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

Descripción: la modificación sustituye el parámetro del peso vivo del cerdo de 160 kg (± 10 %) por un peso de canal individual comprendido entre 110,1 y 190,0 kg, determinado en el momento del sacrificio.

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: operaciones de despiece

Descripción

Modificación 20

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

Descripción: la modificación especifica que las operaciones de despiece también pueden llevarse a cabo en salas de despiece distintas del matadero en el que se haya sacrificado a 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: temperatura a la que se almacenan los trozos de tocino

Descripción

Modificación 21

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

Descripción: la modificación introduce normas sobre la temperatura a la que deben almacenarse los trozos de tocino separados de la canal hasta su transporte y entrega a los productores, y establece un intervalo de temperatura de entre – 1 °C y + 4 °C.

Motivo: la modificación garantiza la continuidad de la cadena de frío, lo que impide el crecimiento microbiano y evita que los trozos de tocino se vuelvan rancios, garantizando así que el «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» se produzca correctamente y que se obtengan las características de sabor y olor a que se refiere el artículo 6 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 2: supresión de la disposición relativa al certificado del matadero

Descripción

Modificación 22

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

Descripción: la modificación suprime el artículo 2, párrafo quinto, del pliego de condiciones.

Motivo: la supresión es necesaria, ya que las disposiciones se refieren al sistema de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 3: corrección de una inexactitud

Descripción

Modificación 23

La modificación afecta al artículo 3, párrafo segundo, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación sustituye la palabra italiana «predominati» por «predominanti».

Motivo: la modificación es necesaria para corregir un error material en el texto del pliego de condiciones, como se desprende de la solicitud de modificación normal de la DOP publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* 2010/C 222, de 17.8.2010, en la que la modificación 2 dice «essere predominanti» en italiano.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación 4: plazo para cortar el tocino y colocarlo en recipientes

Descripción

Modificación 24

La modificación afecta al artículo 4, párrafo tercero, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye «48 horas» por «seis días» como plazo para cortar el tocino y colocarlo en recipientes de madera (*doils*).

Motivo: la modificación es necesaria para facilitar el suministro a las empresas de la materia prima necesaria para la producción de la DOP, ya que la zona de producción del «Valle de Aosta Lard d'Arnad», situada en los Alpes, se enfrenta a retos logísticos y de infraestructura típicos de las zonas montañosas. El mantenimiento de la cadena de frío hace que la materia prima siga siendo apta para su uso, incluso con un aumento del período en el que el tocino debe cortarse y colocarse en los recipientes de madera.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: operaciones de recorte

Descripción

Modificación 25

La modificación afecta al artículo 4, párrafo quinto, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación introduce en el pliego de condiciones una descripción de las operaciones de recorte opcionales.

Motivo: la modificación especifica cómo realizar las operaciones de recorte opcionales, que pueden repetirse varias veces. Estas operaciones permiten corregir cualquier imperfección del corte y hacer que la superficie del tocino sea más uniforme, lo que facilita la acción ulterior de la salmuera.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: temperatura de los trozos de tocino hasta su colocación en recipientes

Descripción

Modificación 26

La modificación afecta al artículo 4, párrafo quinto, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación introduce la obligación de mantener los trozos frescos de tocino dentro de un intervalo de temperatura determinado, entre – 1 °C y + 4 °C, hasta que se coloquen en los *doils*.

Motivo: la modificación aclara las condiciones en las que deben conservarse los trozos de tocino antes de colocarlos en los *doils*, garantizando así que se mantengan frescos para que puedan obtenerse las características de sabor y olor a que se refiere el artículo 6 del pliego de condiciones. La modificación permite comprobar con precisión los requisitos a lo largo de toda la cadena de producción.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5: período mínimo de curado

Descripción

Modificación 27

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye «tres meses» por «noventa días» como período mínimo para el curado del tocino y especifica cómo debe contabilizarse el número de días.

Motivo: la modificación permite especificar claramente la duración mínima del curado, lo que facilitará el trabajo de los productores registrados en el sistema de control de la DOP y los controles.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 6: momento de determinación de las características del producto

Descripción

Modificación 28

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único.

Descripción: la modificación especifica que las características del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» a que se refiere el artículo 6 deben existir al final del curado y son necesarias para su despacho al consumo.

Motivo: la modificación es necesaria para aclarar que el tocino debe presentar las características establecidas en el pliego de condiciones al final del curado; esto también será útil para el sistema de control.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 7: supresión de la disposición relativa a los controles

Descripción

Modificación 29

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación suprime la disposición del artículo 7 relativa a los controles.

Motivo: es necesario suprimir esta disposición, ya que se refiere al sistema de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: nueva numeración del artículo 8

Descripción

Modificación 30

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: mediante esta modificación, el artículo 8 pasa a ser el artículo 7.

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 8: especificaciones relativas a la denominación del producto

Descripción

Modificación 31

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación introduce la opción de utilizar la abreviatura «DOP» en lugar de la mención «Denominazione di origine protetta» [denominación de origen protegida] para el «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», cuya denominación completa y correcta se incluye en la disposición.

Motivo: la modificación adapta el pliego de condiciones a la normativa vigente de la Unión Europea, establecida en el artículo 37, apartado 6, del Reglamento (UE) 2024/1143, y a la denominación exacta registrada como DOP.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: símbolo DOP de la Unión Europea

Descripción

Modificación 32

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación introduce una disposición sobre el uso del símbolo DOP de la Unión Europea junto con la denominación «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Motivo: la modificación permite la adaptación a lo dispuesto en el artículo 37, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: mención del productor en las etiquetas del producto

Descripción

Modificación 33

Esta modificación afecta al artículo 8, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 4,6 del documento único.

Descripción: la modificación introduce la obligación de mencionar en la etiqueta de la DOP el nombre, la razón social o la marca y la dirección del productor del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Motivo: la modificación pretende beneficiar a los consumidores y dar visibilidad a los productores de la DOP «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» en las etiquetas.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: formas de comercialización del producto

Descripción

Modificación 34

La modificación afecta al artículo 8, párrafo quinto, del pliego de condiciones y al punto 4.5 del documento único.

Descripción: la modificación introduce en el artículo 7 del pliego de condiciones un apartado específico sobre los tipos de producto y las formas de comercialización del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad»: en trozos, tal como se establece en el artículo 6; o en lonchas.

Motivo: la modificación introduce en el pliego de condiciones una indicación precisa de los tipos de producto y las formas de comercialización del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», lo que contribuye a garantizar su carácter distintivo para los consumidores, también a la luz de la creciente importancia en el mercado de los productos preenvasados.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: normas relativas a la piel

Descripción

Modificación 35

La modificación afecta al artículo 8, párrafo quinto, del pliego de condiciones y al punto 4.5 del documento único.

Descripción: la modificación introduce la posibilidad, al final del curado, de eliminar la piel de los trozos de tocino curados destinados al envasado o al corte posterior en lonchas, y establece que la piel debe envasarse junto con el trozo de tocino.

Motivo: la modificación es necesaria, ya que, por razones comerciales y para optimizar el trabajo de los loncheadores, se puede solicitar a los productores que suministren la DOP envasada sin piel. En tales casos, de conformidad con la característica a que se refiere el artículo 6, según la cual la piel debe estar presente en el lateral del producto, la piel debe envasarse junto con el trozo de tocino.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Introducción de un nuevo artículo 8 relativo al vínculo con la zona geográfica

Descripción

Modificación 36

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación introduce en el pliego de condiciones un nuevo artículo 8, «Vínculo con la zona geográfica», que describe cómo está vinculado el «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» con la zona geográfica, sobre la base de la información facilitada en la solicitud de registro, es decir, la ficha resumen [punto 5, letra f)], enviada a la Comisión Europea en 1994, con arreglo al entonces aplicable artículo 17 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992.

Motivo: la introducción es necesaria para ajustarse a la legislación vigente de la Unión Europea, establecida en el artículo 49, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Introducción de un nuevo artículo 9 relativo a la prueba de origen.

Descripción

Modificación 37

La modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación introduce en el pliego de condiciones el artículo 9, «Prueba del origen», que precisa que es necesario que todas las categorías de partes de la cadena de producción de la DOP sean objeto de seguimiento y se sometan a la supervisión del organismo delegado a fin de garantizar la trazabilidad del producto cuyo nombre está registrado.

Motivo: la introducción del artículo es necesaria para ajustar el pliego de condiciones a la normativa vigente de la Unión Europea, establecida en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26 de la Comisión.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad»

Número de referencia UE: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Nombre(s)**

«Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

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*

El «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» / «Vallée d'Aoste Lard d'Arnad» es un producto de carne de porcino, salado y curado de forma natural, obtenido de la paleta y el lomo de cerdos de al menos nueve meses de edad y, en el momento del despacho al consumo, el tocino presenta un grosor mínimo de 3 cm.

El tocino debe cortarse y colocarse en los oportunos recipientes de madera (*doils*) en los seis días siguientes al día posterior al sacrificio.

La madera utilizada para confeccionar los *doils* debe ser de castaño, roble o alerce.

Durante la colocación del tocino en los *doils*, cada capa de tocino se alterna con capas de sal y aromas naturales hasta el borde del recipiente; todo ello se recubre con agua salada, llevada primero a ebullición y dejada enfriar a continuación para obtener la salmuera necesaria para la conservación del tocino.

El tocino debe permanecer dentro de los *doils* durante un período mínimo de noventa días a partir del día en que se coloca en los recipientes de madera, contando tanto el día en que se introduce como el día en que se extrae.

Al final del curado, y para poder ser despachado al consumo, el «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» debe presentar las siguientes características:

Características físicas

Forma: en trozos de distintos tamaños, según el corte y la técnica utilizada, con un grosor mínimo del tocino de 3 cm. Cada trozo conserva la piel en un lateral.

Aspecto exterior: color blanco con posible presencia de una fina capa de carne, mientras que el interior suele ser de color rosa claro sin vetas.

Características organolépticas

Olor: rico en aromas;

Sabor: gusto agradable reminiscente de las hierbas utilizadas en la mezcla de la salmuera.

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)*

Las materias primas para los cerdos proceden de la zona geográfica en la que se crían. Sin embargo, es posible que algunos años no sea técnicamente posible, por razones climáticas o comerciales, obtener a nivel local el 100 % de las materias primas para los cerdos. 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 del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», debe asegurarse que, anualmente, al menos el 50 % de la materia seca de las materias primas para 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*

La producción del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», desde el salado hasta el curado, se lleva a cabo íntegramente en la zona geográfica que comprende el municipio de Arnad (Región Autónoma del Valle de Aosta).

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

El «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» puede comercializarse:

— en trozos o

— en lonchas.

En el momento del envasado del producto, la empresa productora puede retirar previamente la piel; en estos casos, la piel debe envasarse junto con el trozo de tocino.

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

La denominación «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» debe figurar con caracteres claros e indelebles que se diferencien plenamente de cualquier otra mención, ir seguida de la mención «Denominazione di Origine Protetta» [denominación de origen protegida] o de la abreviatura «DOP» e ir acompañada del símbolo DOP de la Unión Europea.

La denominación puede figurar en italiano, «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», o en francés, «Vallée d'Aoste Lard d'Arnad».

En la etiqueta debe figurar el nombre, la razón social o la marca y la dirección del productor del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Estas indicaciones pueden aparecer junto con el logotipo de la denominación.

Está prohibido añadir cualquier descripción que no esté expresamente prevista.

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

La zona de producción del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» es la zona geográfica que comprende el municipio de Arnad (Región Autónoma del Valle de Aosta).

Los cerdos destinados a la producción del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» deben haber nacido y haber sido criados, sacrificados y despiezados en el territorio de las siguientes regiones: Valle de Aosta, Piamonte, Lombardía, Emilia Romaña y Véneto.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

Las exigencias que debe cumplir el producto con denominación de origen guardan relación con las condiciones ambientales y factores naturales y humanos. En particular, las características de la materia prima son propias de la macrozona geográfica delimitada.

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.

La producción local de Lard d'Arnad tiene su origen en una práctica artesana consolidada en el curso del tiempo y enraizada en las tradiciones de los habitantes del municipio de Arnad.

Las características específicas del Lard d'Arnad vienen dadas por cada una de las fases del proceso productivo: desde la alimentación del cerdo, que excluye los complementos alimenticios, en favor de los alimentos naturales, a la transformación, el corte y la limpieza, y hasta el acabado final.

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

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339