C/2026/6028

17.11.2026

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

(C/2026/6028)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

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

Numéro de référence UE: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Dénomination du produit**

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

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

Italy

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

Nom

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

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

Les modifications du cahier des charges de l'AOP «Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad» ne sont pas des modifications à l'échelle de l'Union, car elles ne satisfont pas aux exigences énoncées à l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143. En effet:

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

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

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

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

Intitulé

Modification de l'article 2 - Découpage des porcs

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

Description

Modification nº 1

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 5 du document unique.

Description: la modification précise que les porcs doivent également être découpés dans les régions de la Vallée d'Aoste, de Vénétie, de Lombardie, d'Émilie-Romagne et du Piémont.

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

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Caractéristiques génétiques

Description

Modification nº 2

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

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

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Tableau des exigences génétiques

Description

Modification nº 3

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

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

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Mise à jour de la liste des types génétiques

Description

Modification nº 4

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

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

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Types de viandes non autorisées

Description

Modification nº 5

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

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

Justification: la modification permet de préciser que les viandes provenant de verrats, de truies et de porcs présentant des caractères génétiques défavorables ne peuvent pas être utilisées pour la production du Lard d'Arnad, conformément aux conditions déjà respectées en vertu de la référence aux cahiers des charges des AOP Prosciutto di Parma et Prosciutto di San Daniele.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Paragraphe «Élevage et alimentation»

Description

Modification nº 6

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

Description: la modification introduit un paragraphe spécifique «Élevage et alimentation». Les étapes traditionnelles de l'élevage des porcs sont indiquées dans l'ordre chronologique: allaitement, sevrage, engraissement et finition, remplaçant ainsi le renvoi aux AOP Prosciutto di Parma et Prosciutto di San Daniele.

Justification: la modification permet de préciser les phases d'élevage du porc lourd déjà mentionnées dans les cahiers des charges auxquels le cahier des charges en cours de modification fait référence.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Phase d'allaitement

Description

Modification nº 7

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

Description: la modification introduit les dispositions relatives à la phase d'allaitement des porcelets, dont la durée d'au moins 28 jours est conforme aux dispositions de l'annexe I, chapitre II, section C, de la directive 2008/120/CE. Des références ont été ajoutées en ce qui concerne l'allaitement naturel sous la truie ou l'allaitement artificiel, l'administration de matières premières autorisées, l'apport en vitamines, minéraux et acides aminés, et l'utilisation d'additifs.

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Tatouage d'origine à l'encre

Description

Modification nº 8

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

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

Justification: la modification réglemente avec précision les instruments et les obligations visant à assurer le suivi et la traçabilité de la matière première du Lard d'Arnad, à partir de la première phase d'élevage, à l'aide des dispositifs couramment utilisés et conformes aux dispositions mentionnées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Lettre d'identification du mois de naissance

Description

Modification nº 9

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

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

Justification: cette modification permet d'assurer un maximum de clarté et de transparence dans le suivi et la traçabilité des porcs utilisés pour la production du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», afin de faciliter le contrôle de l'âge du porc pendant l'élevage et au moment de l'abattage.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Dispositifs en remplacement du tatouage d'origine à l'encre ou en combinaison avec ce dernier

Description

Modification nº 10

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

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

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Détermination de l'âge des porcs

Description

Modification nº 11

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

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

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Phase de sevrage

Description

Modification nº 12

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

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

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Phase d'engraissement

Description

Modification nº 13

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

Description: la modification introduit les dispositions concernant la phase de croissance, fixe sa durée maximale à cinq mois et relève la limite de poids de 80 à 85 kg à la fin de cette phase.

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

Le tableau des matières premières autorisées, utilisé également pour la phase de finition, est ajouté. La dénomination des matières premières suivantes est modifiée, compte tenu de la nomenclature prévue par la législation de l'Union européenne dans le règlement (UE) nº 68/2013, mis à jour par le règlement (UE) 2017/1017:

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

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

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

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

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

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

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

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

Les matières premières suivantes ont été éliminées:

— «caroubes dénoyautées»;

— «lysats protéiques»;

— «pommes de terre déshydratées»;

— «manioc»;

— «pulpes de betterave surpressées et ensilées»;

— «farine de sésame»;

— «farine d'extraction de coco»;

— «farine de viande uniquement si elle est de bonne qualité et si elle est autorisée par la réglementation communautaire».

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

La quantité des matières premières suivantes a été modifiée:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les matières premières suivantes ont été ajoutées:

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

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

— «pâtée complète d'épis de maïs»

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

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

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

— «produits obtenus par extraction de graines de colza»

— «soja complet torréfié et/ou tourteau de soja», uniquement pendant la phase d'engraissement.

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

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

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

La «farine de tournesol» a été remplacée par les «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», dont l'utilisation est prévue jusqu'à 10 %.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les «caroubes dénoyautées», les «lysats protéiques», les «pommes de terre déshydratées», le «manioc», les «pulpes de betterave surpressées et ensilées», la «farine de sésame» et la «farine d'extraction de coco» sont supprimés, car ces matières premières sont rarement, voire jamais, cultivées dans la zone d'élevage des porcs, sont difficiles à obtenir, ont une faible qualité nutritionnelle ou ne sont pas utilisées pour des raisons techniques et qualitatives. La modification met ainsi fin à la possibilité d'utiliser des matières premières provenant de l'extérieur de l'aire d'élevage, déjà totalement inutilisées ou utilisées en quantités négligeables, au profit de matières premières locales, ce qui renforce le lien du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» avec son aire géographique.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En ce qui concerne les «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», fixés désormais à 10 %: la teneur en matières grasses brutes de la matière première est importante pour garantir un gras de couverture des porcs approprié; pour cette raison, l'exigence qui figure désormais dans les notes du tableau des matières premières autorisées prévoit une teneur maximale en matières grasses brutes représentant 2,5 % de la matière sèche. Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le «tourteau d'extraction (de graines) de tournesol» [règlement (UE) nº 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) nº 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction (de graines) de tournesol» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de tournesol». Le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de tournesol; il n'est pas possible de les énumérer tous, et ils pourraient d'ailleurs être modifiés par des mises à jour/modifications du règlement (UE) 2017/1017.

En ce qui concerne les «produits obtenus par extraction de graines de colza»: L'amélioration génétique du colza ayant permis de sélectionner de nouvelles variétés sans glucosinolates ni acide érucique (facteurs antinutritionnels), le colza est ajouté à la liste des matières premières. La terminologie adoptée reflète celle utilisée pour le soja et le tournesol. Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le «tourteau d'extraction (de graines) de colza» [règlement (UE) nº 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) nº 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction (de graines) de colza» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de colza». Le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de colza; il n'est pas possible d'énumérer toutes les matières premières susceptibles d'être modifiées par des mises à jour du règlement (UE) 2017/1017. Afin de garantir un gras de couverture approprié pour la production du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», la teneur maximale en matières grasses brutes doit être de 2,5 % de la matière sèche. Cette exigence figure désormais dans les notes relatives au tableau des matières premières autorisées.

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

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

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Provenance de la matière sèche des aliments des porcs

Description

Modification nº 14

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

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

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

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Phase de finition

Description

Modification nº 15

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

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

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Paragraphe «Abattage et découpe des porcs»

Description

Modification nº 16

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

Description: la modification introduit le paragraphe «Abattage et découpe» et reformule la disposition relative à l'âge minimal du porc à l'abattage, sans en changer le contenu, en la reliant à la détermination de l'âge au moyen du tatouage d'origine et/ou du dispositif d'identification utilisé en remplacement du tatouage d'origine ou en association avec celui-ci, tels que décrits dans la rubrique relative à l'alimentation et à l'élevage des porcs.

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Détermination de l'âge des porcs pour l'abattage

Description

Modification nº 17

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

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

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Classes commerciales de carcasses

Description

Modification nº 18

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

Description: la modification reformule la référence à l'utilisation de carcasses lourdes H (Heavy), sur lesquelles sont prélevées les plaques de lard frais (les *baffe*) destinées à la production du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Poids de chaque carcasse

Description

Modification nº 19

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

Description: cette modification remplace le paramètre du poids vif du porc de 160 kilogrammes, à 10 % près, par la référence à un poids de carcasse compris entre 110,1 et 190,0 kilogrammes, relevé au moment de l'abattage..

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Opérations de découpe

Description

Modification nº 20

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

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

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Température de stockage des plaques de lard

Description

Modification nº 21

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

Description: la modification introduit les exigences relatives à la température de stockage des plaques de lard détachées de la carcasse jusqu'à la phase de transport et de livraison aux transformateurs en introduisant une plage de température allant de -1 °C à + 4 °C.

Justification: la modification garantit la continuité de la chaîne du froid, en évitant la prolifération microbienne et le rancissement des plaques de lard, afin de garantir la production correcte du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» et l'obtention des caractéristiques gustatives et aromatiques visées à l'article 6 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2 - Suppression de la disposition sur le certificat de l'abattoir

Description

Modification nº 22

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

Description: la modification supprime le cinquième alinéa de l'article 2 du cahier des charges.

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 3 - Correction d'une imprécision

Description

Modification nº 23

La modification concerne l'article 3, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace «predominati» par «predominanti» dans la version italienne.

Justification: la modification est nécessaire pour corriger une erreur typographique dans le texte du cahier des charges, ainsi qu'il ressort de la demande de modification standard de l'AOP publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* le 17.8.2010-2010/C 222, dans laquelle la modification nº 2 doit se lire «essere predominanti» dans la version italienne.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4 — Délai de découpe et de mise en récipients du lard

Description

Modification nº 24

La modification concerne l'article 4, troisième alinéa, du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification remplace «48 heures» par «6 jours», délai dans lequel le lard doit être découpé et placé dans des récipients en bois (appelés «doils»).

Justification: la modification est nécessaire pour faciliter l'approvisionnement des entreprises en matière première pour la production de l'AOP, étant donné que l'aire de production du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», située en zone alpine, connaît des difficultés logistiques et infrastructurelles typiques des territoires de montagne. Le maintien de la chaîne du froid garantit la conformité de la matière première même en cas d'allongement de la période de découpe du lard et de son placement dans les récipients en bois.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4 - Opérations de parage

Description

Modification nº 25

La modification concerne l'article 4, cinquième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit une description des opérations de parage facultatif dans le cahier des charges.

Justification: la modification précise les modalités des opérations de parage facultatif qui peuvent être effectuées plusieurs fois. Ces opérations permettent de corriger les défauts éventuels de la découpe et d'uniformiser la surface du lard, favorisant ainsi l'action ultérieure de la saumure.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4 - Température des plaques de lard jusqu'à leur mise en récipients

Description

Modification nº 26

La modification concerne l'article 4, cinquième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit l'obligation de maintenir les plaques de lard frais dans une plage de température définie de -1 à + 4 °C jusqu'à leur placement dans les *doils*.

Justification: la modification précise les conditions dans lesquelles les plaques de lard sont stockées avant leur placement dans les *doils*, en veillant à ce qu'elles restent fraîches afin d'obtenir les caractéristiques gustatives et olfactives prévues à l'article 6 du cahier des charges. La modification permet de vérifier précisément les exigences tout au long de la chaîne de production.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5 - Affinage minimal

Description

Modification nº 27

La modification concerne l'article 5, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification remplace «3 mois» par «90 jours» d'affinage minimal du lard, en précisant la manière dont les jours sont comptés.

Justification: la modification permet de préciser la durée minimale d'affinage afin d'améliorer la pratique des transformateurs enregistrés dans le système de contrôle de l'AOP et des contrôles.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 6 - Moment de vérification des caractéristiques du produit

Description

Modification nº 28

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et le point 4.2. du document unique.

Description: la modification précise que les caractéristiques du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» visées à l'article 6 doivent toujours être présentes à la fin de la période d'affinage et aux fins de la mise à la consommation.

Justification: la modification est nécessaire afin de préciser que le lard doit répondre aux caractéristiques fixées dans le cahier des charges à la fin de la période d'affinage, ce qui améliorera également au système de contrôle.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 7 - Suppression de la disposition sur les contrôles

Description

Modification nº 29

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification supprime la disposition de l'article 7 relative aux contrôles.

Justification: la suppression est nécessaire car il s'agit d'une disposition qui est liée au système de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 - Nouvelle numérotation de l'article 8

Description

Modification nº 30

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification renumérote l'article 8 en article 7.

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 - Spécifications relatives à la description du produit

Description

Modification nº 31

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser l'abréviation «AOP» au lieu du terme «appellation d'origine protégée» pour le «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», dont la dénomination complète et correcte est incluse dans la disposition.

Justification: la modification aligne le cahier des charges sur la réglementation de l'UE en vigueur, visée à l'article 37, paragraphe 6, du règlement (UE) 2024/1143, et sur la dénomination exacte enregistrée en tant qu'AOP.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 - Logo AOP de l'Union européenne

Description

Modification nº 32

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit la disposition relative à l'utilisation du symbole AOP de l'Union européenne dans la dénomination du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Justification: la modification permet d'aligner le cahier des charges sur les dispositions de l'article 37, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 - Transformateur sur l'étiquetage du produit

Description

Modification nº 33

La modification concerne l'article 8, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit l'obligation d'indiquer sur l'étiquetage de l'AOP le nom ou la raison sociale et/ou la marque et l'adresse du transformateur du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Justification: la modification vise à bénéficier aux consommateurs et à garantir la visibilité de l'étiquetage des transformateurs de l'AOP «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 - Modalités de commercialisation

Description

Modification nº 34

La modification concerne l'article 8, cinquième alinéa, du cahier des charges et le point 4.5 du document unique.

Description: La modification introduit, à l'article 7 du cahier des charges, un alinéa spécifique consacré aux typologies et modalités de commercialisation du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», à savoir: en morceaux, comme prévu à l'article 6; ou en tranches.

Justification: cette modification permet d'expliciter de manière précise, dans le cahier des charges, les typologies et modalités de commercialisation du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», afin de le distinguer lors de la consommation, compte tenu également de l'importance croissante des produits préemballés sur le marché.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 = Exigences relatives à la couenne

Description

Modification nº 35

La modification concerne l'article 8, cinquième alinéa, du cahier des charges et le point 4.5 du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité, à la fin de l'affinage, de retirer la couenne de la plaque de lard affinée destinée au conditionnement ou au tranchage ultérieur, en précisant que la couenne doit être conditionnée avec la plaque de lard.

Justification: cette modification est nécessaire car, pour des raisons commerciales et afin d'optimiser les opérations de tranchage, il peut être demandé au transformateur de fournir l'AOP conditionnée sans couenne. Dans ce cas, conformément à la caractéristique visée à l'article 6 concernant la présence de la couenne sur le côté du produit, la couenne doit être conditionnée avec la plaque de lard.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Insertion d'un nouvel article 8 sur le lien avec l'environnement

Description

Modification nº 36

La modification concerne l'insertion de l'article 8 du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit dans le cahier des charges le nouvel article 8 «Lien avec l'environnement», qui décrit le lien du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» avec son environnement, et reprend les dispositions de la demande d'enregistrement (résumé) au point 5), f), présentée aux services de la Commission européenne en 1994 conformément à l'article 17 (en vigueur à l'époque), du règlement (CEE) nº 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992.

Justification: l'ajout permet d'aligner le cahier des charges sur la réglementation de l'Union européenne en vigueur, à savoir l'article 49, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Insertion d'un nouvel article 9 sur l'insertion de la preuve de l'origine

Description

Modification nº 37

La modification concerne l'insertion de l'article 9 du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit dans le cahier des charges l'article 9 «Preuve de l'origine» qui précise la nécessité de surveiller et de placer sous la surveillance de l'organisme délégué toutes les catégories d'intervenants de la filière de production de l'AOP aux fins du suivi et de la traçabilité du produit dont la dénomination est enregistrée.

Justification: l'insertion de l'article est nécessaire pour adapter le cahier des charges à la législation en vigueur de l'Union européenne, visée à l'article 20 du règlement d'exécution (UE) 2025/26 de la Commission.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

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

Numéro de référence UE: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Dénomination(s)**

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

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

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

Italy

4. **Description du produit agricole**

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

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

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

Le «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» / «Vallée d'Aoste Lard d'Arnad» est un produit à base de viande de porc, salé et affiné naturellement, obtenu à partir de l'épaule et du dos de porcs âgés d'au moins neuf mois et dont l'épaisseur au moment de la mise à la consommation n'est pas inférieure à 3 cm de lard.

Le lard doit être découpé et placé dans les récipients en bois conçus à cet effet (*doils*) dans un délai maximal de 6 jours à compter du jour suivant l'abattage.

Le bois utilisé pour fabriquer les *doils* doit être du châtaignier, du chêne rouvre ou du mélèze.

Durant l'opération de placement dans les *doils*, couches de lard et couches de sel et d'arômes sont alternées jusqu'à remplir le récipient; le tout est ensuite recouvert d'eau salée préalablement portée à ébullition puis laissée à refroidir de manière à obtenir la saumure nécessaire à la conservation du lard.

Le lard doit mariner dans les *doils* pendant une période d'au moins 90 jours à compter du jour où il est placé dans les récipients en bois, en comptant tant le jour du placement que le jour de l'extraction.

Après affinage, le «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» présente les caractéristiques de mise à la consommation suivantes:

Caractéristiques physiques

Forme: en morceaux de différentes dimensions, selon la découpe et la technologie utilisée, d'une hauteur de lard non inférieure à 3 cm. Chaque morceau conserve la couenne sur le côté.

Aspect extérieur: couleur blanche avec la présence éventuelle d'une légère couche de chair, tandis que le cœur est normalement rose clair et dépourvu de veinures.

Caractéristiques organoleptiques

Odeur: riche en arômes

Goût: goût agréable qui rappelle les herbes utilisées dans le mélange employé pour la saumure.

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

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

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

La production du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», de la salaison à l'affinage, doit avoir lieu entièrement dans l'aire géographique délimitée par la commune d'Arnad (région autonome Vallée d'Aoste).

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

Le «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» peut être commercialisé:

— en morceaux; ou

— en tranches.

Au moment du conditionnement, l'entreprise transformatrice est autorisée à réaliser un découennage préventif; dans ce cas, la couenne doit être conditionnée avec la plaque de lard.

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

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

L'appellation peut être inscrite en italien «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» ou en français «Vallée d'Aoste Lard d'Arnad».

L'étiquetage doit faire apparaître l'indication du nom ou de la raison sociale et/ou de la marque et de l'adresse du transformateur du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Ces indications sont associées au logo de l'appellation.

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

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

L'aire de production du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», comprend l'aire géographique délimitée par la commune d'Arnad (région autonome Vallée d'Aoste).

Les porcs destinés à la production du «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» doivent être nés, élevés, abattus et découpés sur le territoire des régions suivantes: Vallée d'Aoste, Piémont, Lombardie, Émilie-Romagne et Vénétie.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Les qualités du produit bénéficiant de l'appellation d'origine dépendent des conditions environnementales et des facteurs naturels et humains. En particulier, la caractérisation de la matière première est spécifique à la macrozone géographique délimitée.

Dans la zone d'approvisionnement en matières premières, l'évolution de la zootechnie est associée à la présence importante de cultures céréalières et aux méthodes de travail du secteur - très spécialisé - des produits laitiers qui ont encouragé la production porcine au niveau local.

La production localisée du Lard d'Arnad trouve son origine dans une pratique artisanale consolidée dans le temps et qui s'inscrit dans la tradition des habitants de la commune d'Arnad.

La particularité du Lard d'Arnad est liée à chacune des phases du processus de production. De l'alimentation des porcs, qui exclut les aliments complémentaires au profit des aliments naturels, à la production, en passant par la transformation, la découpe et le nettoyage.

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

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