C/2026/6028

17.11.2026

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

(C/2026/6028)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

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

Numero di riferimento UE: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Nome del prodotto**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

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

Italia

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

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

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

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

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

— non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

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

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Sezionamento dei suini

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

Descrizione

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 5 del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che i suini devono essere anche sezionati nelle regioni Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.

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

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Caratteristiche genetiche

Descrizione

Modifica n. 2

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

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Tabella dei requisiti genetici

Descrizione

Modifica n. 3

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

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Aggiornamento della lista dei tipi genetici

Descrizione

Modifica n. 4

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

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Tipologia di carni non ammesse

Descrizione

Modifica n. 5

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

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

Giustificazione: la modifica è opportuna per chiarire l'inidoneità all'utilizzo per la produzione del Lard d'Arnad di carni provenienti da verri e scrofe e da suini portatori di caratteri antitetici, in linea con quanto già attualmente osservato per il rinvio ai disciplinari delle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Paragrafo «Allevamento e alimentazione»

Descrizione

Modifica n. 6

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

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

Giustificazione: la modifica consente di specificare le fasi di allevamento del suino pesante già presenti nei disciplinari cui rinvia il disciplinare oggetto di modifica.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Fase di allattamento

Descrizione

Modifica n. 7

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

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di allattamento dei suinetti, la cui durata, fino ad almeno 28 giorni, è in linea con quanto previsto dalla Direttiva 2008/120/CE, allegato I, capitolo II, sezione C. Vengono inseriti i riferimenti all'allattamento naturale sotto la scrofa o artificiale, alla somministrazione di materie prime ammesse e all'utilizzo di minerali, all'integrazione vitaminica e amminoacidica e all'impiego di additivi.

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Tatuaggio di origine a inchiostro

Descrizione

Modifica n. 8

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

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Lettera identificativa del mese di nascita

Descrizione

Modifica n. 9

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

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

Giustificazione: la modifica consente la massima chiarezza e trasparenza nella tracciabilità e rintracciabilità dei suini utilizzati per la produzione del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» così da favorire il controllo dell'età del suino nella fase di allevamento e di macellazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Dispositivi in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine a inchiostro

Descrizione

Modifica n. 10

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

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Determinazione dell'età dei suini

Descrizione

Modifica n. 11

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

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Fase di svezzamento

Descrizione

Modifica n. 12

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

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Fase di magronaggio

Descrizione

Modifica n. 13

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

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

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

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

— «mais» è indicato come «granturco»

— «semola» è indicata come «farina»

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

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

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

— «lievito di birra e/o di torula» è indicato come «lieviti»

— «farina di estrazione di germe di mais» è indicata come «farina di germe di granturco»

— «distillers» è indicato come «trebbie e solubili di distilleria essiccati».

Vengono eliminate le seguenti materie prime:

— «carrube denocciolate»

— «lisati proteici»

— «patata disidratata»

— «manioca»

— «polpe di bietola surpressate ed insilate»

— «farina di sesamo»

— «farina di estrazione di cocco»

— «farina di carne solo se di buona qualità ed ove ammessa dalla normativa comunitaria».

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

Viene modificata la quantità delle seguenti materie prime:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vengono aggiunte le seguenti materie prime:

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

— «silomais», anche nella fase di ingrasso

— «pastone integrale di spiga di granturco»

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

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

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

— «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Provenienza della sostanza secca degli alimenti per i suini

Descrizione

Modifica n. 14

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

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

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

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Fase di ingrasso

Descrizione

Modifica n. 15

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

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Paragrafo «Macellazione e sezionamento»

Descrizione

Modifica n. 16

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

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Determinazione dell'età dei suini per la macellazione

Descrizione

Modifica n. 17

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

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Classi commerciali delle carcasse

Descrizione

Modifica n. 18

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

Descrizione: la modifica rielabora il riferimento all'utilizzo di carcasse H Heavy da cui ricavare le baffe fresche per la produzione del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Peso della singola carcassa

Descrizione

Modifica n. 19

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

Descrizione: la modifica sostituisce il parametro del peso vivo del suino di 160 chilogrammi più o meno 10 % con il peso della singola carcassa compreso fra 110,1 e 190,0 chilogrammi accertato al momento della macellazione.

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Operazioni di sezionamento

Descrizione

Modifica n. 20

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

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Temperatura di conservazione delle baffe

Descrizione

Modifica n. 21

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

Descrizione: la modifica inserisce le prescrizioni sulla temperatura di conservazione delle baffe isolate dalla carcassa fino alla fase di trasporto e consegna agli elaboratori introducendo un intervallo di valori della temperatura compreso fra -1 C° e +4 C°.

Giustificazione: la modifica garantisce la continuità della catena del freddo, prevenendo la crescita microbica e l'irrancidimento delle baffe, così da assicurare la corretta elaborazione del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» e l'ottenimento delle caratteristiche di gusto e odore di cui all'articolo 6 del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2 - Eliminazione della disposizione su certificato del macello

Descrizione

Modifica n. 22

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

Descrizione: la modifica elimina il quinto capoverso dell'articolo 2 del disciplinare.

Giustificazione: l'eliminazione è necessaria poiché si tratta di disposizioni attinenti al sistema di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 3 - Correzione di un'imprecisione

Descrizione

Modifica n. 23

La modifica riguarda l'articolo 3, secondo capoverso del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce «predominati» con «predominanti».

Giustificazione: la modifica è necessaria per correggere un refuso nel testo del disciplinare come si ricava dalla domanda di modifica ordinaria della DOP pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del 17.8.2010 – 2010/C 222, in cui alla modifica n. 2 si legge «essere predominanti».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4 - Termine per taglio e collocazione del lardo nei contenitori

Descrizione

Modifica n. 24

La modifica riguarda l'articolo 4, terzo capoverso del disciplinare e interessa il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce «48 ore» con «6 giorni», tempo entro cui il lardo deve essere tagliato e collocato nei contenitori di legno (doils).

Giustificazione: la modifica è necessaria per una migliore operatività delle imprese nell'approvvigionamento della materia prima ai fini dell'elaborazione della DOP, poiché la zona di elaborazione del Valle d'Aosta Lard d'Arnad, compresa nella zona alpina, presenta difficoltà logistiche e infrastrutturali tipiche dei territori montani. Il mantenimento della catena del freddo consente l'idoneità della materia prima anche con l'aumentare del periodo entro cui il lardo va tagliato e collocato nei contenitori di legno.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4 - Operazioni di rifilatura

Descrizione

Modifica n. 25

La modifica riguarda l'articolo 4, quinto capoverso del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce nel disciplinare la descrizione delle operazioni di rifilatura facoltativa.

Giustificazione: la modifica specifica le modalità delle operazioni di rifilatura facoltativa che possono essere eseguite più volte. Tali operazioni consentono di correggere eventuali imperfezioni del taglio e rendono più uniforme la superficie del lardo, così favorendo la successiva azione della salamoia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4 - Temperatura delle baffe fino a collocamento nei contenitori

Descrizione

Modifica n. 26

La modifica riguarda l'articolo 4, quinto capoverso del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica introduce l'obbligo di mantenere le baffe suine fresche entro un intervallo termico definito, fra -1 e +4 °C, fino al collocamento nei doils.

Giustificazione: la modifica chiarisce le condizioni di conservazione delle baffe prima del collocamento dei doils, garantendo il mantenimento dello stato di freschezza al fine dell'ottenimento delle caratteristiche di gusto e odore previste dall'articolo 6 del disciplinare. La modifica consente una precisa verificabilità dei requisiti lungo la filiera produttiva.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5 - Stagionatura minima

Descrizione

Modifica n. 27

La modifica riguarda l'articolo 5, primo capoverso del disciplinare e interessa il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce «3 mesi» con «90 giorni» di stagionatura minima del lardo, specificando le modalità di conteggio dei giorni.

Giustificazione: la modifica consente di precisare esattamente la durata minima della stagionatura a beneficio dell'operatività degli elaboratori iscritti al sistema di controllo della DOP e dei controlli.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 6 - Momento di accertamento delle caratteristiche del prodotto

Descrizione

Modifica n. 28

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare e riguarda il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che le caratteristiche del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» di cui all'articolo 6 devono sussistere al termine della stagionatura e ai fini dell'immissione al consumo.

Giustificazione: la modifica è necessaria per chiarire che il lardo deve rispondere alle caratteristiche prescritte dal disciplinare al termine della stagionatura, a beneficio anche del sistema di controllo.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 7 - Eliminazione della disposizione sui controlli

Descrizione

Modifica n. 29

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione di cui all'articolo 7 relativa ai controlli.

Giustificazione: l'eliminazione è necessaria in quanto si tratta di una disposizione che attiene al sistema di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Rinumerazione dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 30

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica rinumera l'articolo 8 in articolo 7.

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Specifiche sulla designazione del prodotto

Descrizione

Modifica n. 31

La modifica riguarda l'articolo 8, primo capoverso del disciplinare e interessa il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la possibilità di utilizzare l'abbreviazione «DOP» in sostituzione della menzione «Denominazione di origine protetta» per il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», la cui denominazione intera e corretta viene inserita nella disposizione.

Giustificazione: la modifica adegua il disciplinare alla disciplina vigente dell'Unione europea, di cui all'articolo 37, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2024/1143 e all'esatta denominazione registrata come DOP.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Simbolo DOP dell'Unione europea

Descrizione

Modifica n. 32

La modifica riguarda l'articolo 8, primo capoverso del disciplinare e interessa il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la disposizione relativa all'utilizzo del simbolo DOP dell'Unione europea nella designazione del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Giustificazione: la modifica consente l'adeguamento a quanto previsto dall'articolo 37, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Elaboratore in etichettatura del prodotto

Descrizione

Modifica n. 33

La modifica riguarda l'articolo 8, secondo capoverso del disciplinare e interessa il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce l'obbligo di indicare nell'etichettatura della DOP il nome o la ragione sociale e/o il marchio e l'indirizzo dell'elaboratore che produce il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Giustificazione: la modifica è prevista a beneficio del consumatore e per assicurare visibilità nell'etichettatura agli elaboratori della DOP «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Modalità di commercializzazione

Descrizione

Modifica n. 34

La modifica riguarda l'articolo 8, quinto capoverso del disciplinare e interessa il punto 4.5 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce uno specifico capoverso nell'articolo 7 del disciplinare dedicato alle tipologie e alle modalità di commercializzazione del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad»: in pezzi, come previsto dall'articolo 6; o affettato.

Giustificazione: la modifica consente di inserire nel disciplinare la precisa esplicitazione delle tipologie e delle modalità con cui il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» deve essere commercializzato, a beneficio della distintività al consumo, anche alla luce della crescente importanza nel mercato dei prodotti pre-imballati.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8 - Prescrizioni relative alla cotenna

Descrizione

Modifica n. 35

La modifica riguarda l'articolo 8, quinto capoverso del disciplinare e interessa il punto 4.5 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la possibilità, al termine della stagionatura, di rimozione della cotenna sulla baffa stagionata destinata al confezionamento o al successivo affettamento, prescrivendo che la cotenna debba essere confezionata unitamente alla baffa di lardo.

Giustificazione: la modifica è necessaria in quanto, per esigenze commerciali e per ottimizzazione dell'operatività anche degli affettatori, può essere chiesto all'elaboratore di fornire la DOP confezionata già priva della cotenna. In tali fattispecie, nel rispetto della caratteristica di cui all'articolo 6 relativa alla presenza della cotenna sul lato del prodotto, la cotenna deve essere confezionata unitamente alla baffa di lardo.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inserimento dell'articolo 8 ex novo relativo al legame con l'ambiente

Descrizione

Modifica n. 36

La modifica riguarda l'inserimento dell'articolo 8 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce nel disciplinare il nuovo articolo 8 «Legame con l'ambiente», che descrive il legame con l'ambiente del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», riprendendo quanto disposto dalla richiesta di registrazione – summary sheet – al Punto 5. lettera f), trasmessa ai Servizi della Commissione europea nel 1994 ai sensi dall'allora vigente articolo 17 regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992.

Giustificazione: l'inserimento consente l'adeguamento a quanto previsto dalla legislazione vigente dell'Unione europea, di cui all'articolo 49, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inserimento dell'articolo 9 ex novo relativo Inserimento alla Prova dell'origine

Descrizione

Modifica n. 37

La modifica riguarda l'inserimento dell'articolo 9 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce nel disciplinare l'articolo 9 «Prova dell'origine», che specifica la necessità di monitorare e porre sotto il controllo dell'organismo delegato tutte le categorie di soggetti appartenenti alla filiera produttiva della DOP ai fini della tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto il cui nome è registrato.

Giustificazione: l'inserimento dell'articolo è necessario per adeguare il disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea di cui all'articolo 20 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

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

Numero di riferimento UE: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

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

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

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

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

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

Il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» / «Vallée d'Aoste Lard d'Arnad» è un prodotto di carne suina, salato e naturalmente stagionato ottenuto dalla spalla e dal dorso dei suini di almeno nove mesi e all'immissione al consumo presenta uno spessore non inferiore a 3 cm di lardo.

Il lardo deve essere tagliato e collocato negli appositi contenitori di legno (doils) dopo non oltre 6 giorni dal giorno successivo alla macellazione.

Il legno usato per costruire i doils deve essere di castagno, rovere o larice.

Durante l'operazione di collocamento nei doils si alternano ad ogni strato di lardo uno strato di sale ed aromi procedendo in tal modo fino al riempimento del recipiente; il tutto è successivamente ricoperto di acqua salata, portata prima ad ebollizione e poi lasciata raffreddare, in modo da ottenere la salamoia necessaria per la conservazione del lardo.

Il lardo deve riposare all'interno dei doils per un periodo non inferiore a novanta giorni decorrenti dal giorno del collocamento del lardo nei contenitori di legno conteggiando sia il giorno di immissione sia quello di estrazione.

Al termine della stagionatura, ai fini dell'immissione al consumo, il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

Forma: in pezzi di diversa dimensione a seconda del taglio e della tecnologia con una altezza del lardo non inferiore a 3 cm. Ogni pezzo conserva sul lato la cotenna.

Aspetto esterno: colore bianco con possibile presenza di un leggero strato di carne mentre il cuore è normalmente rosato chiaro senza venature.

Caratteristiche organolettiche

Odore: ricco di aromi

Gusto: gusto piacevole che ricorda le erbe usate nella miscela per la salamoia.

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

Le materie prime per i suini provengono dalla zona geografica di allevamento. Tuttavia, in certe annate potrebbe non essere tecnicamente possibile ottenere il 100 % delle materie prime per i suini a livello locale per motivi climatici e commerciali. In queste casistiche, nel rispetto dell'articolo 47, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2024/1143, a garanzia del legame con il territorio e della qualità del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», viene in ogni caso assicurato che almeno il 50 % della sostanza secca delle materie prime per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento.

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

L'elaborazione del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», dalla salatura alla stagionatura, deve avvenire interamente nella zona geografica individuata dal territorio comunale di Arnad (Regione Autonoma Valle d'Aosta).

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

Il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» può essere commercializzato:

— in pezzi; o

— affettato.

All'atto del confezionamento del prodotto, è permesso lo scotennamento preventivo da parte dell'azienda elaboratrice; in tal caso la cotenna deve essere confezionata unitamente alla baffa di lardo.

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

La designazione «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» deve essere apposta con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta o dall'abbreviazione «DOP» nonché accompagnata dal simbolo DOP dell'Unione europea.

La designazione può essere apposta in lingua italiana «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» od in lingua francese «Vallée d'Aoste Lard d'Arnad».

L'etichettatura deve riportare l'indicazione del nome o della ragione sociale e/o del marchio e dell'indirizzo dell'elaboratore che produce il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione.

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

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di elaborazione del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» comprende la zona geografica individuata dal territorio comunale di Arnad (Regione Autonoma Valle d'Aosta).

I suini destinati alla produzione del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» debbono essere nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio delle seguenti regioni: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

I requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macrozona geografica delimitata.

Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.

L'elaborazione localizzata del Lard d'Arnad trae origine da una pratica artigianale consolidata nel tempo e radicata nella tradizione degli abitanti del Comune di Arnad.

La particolarità del Lard d'Arnad è legata ad ogni sua fase del processo produttivo. Dalla alimentazione dei maiali, che esclude mangimi integrati per lasciare spazio ad alimenti naturali, alla trasformazione, taglio e pulitura fino alla lavorazione.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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