

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 21 luglio 2026

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad». (26A03773)

(GU n.175 del 30-7-2026)

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
della Direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44», convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 23 gennaio 2026, n. 33234, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026, registrata presso la Corte dei conti in data 13 febbraio 2026 con n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 27 febbraio 2026, n. 98896, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 141 in data 2 marzo 2026, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026» del 13 febbraio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale 4 marzo 2026, n. 0106153, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio al n. 141 in data 2 marzo 2026, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro 23 gennaio 2026, n. 33234, nonché dalla direttiva dipartimentale 27 febbraio 2026, n. 98896;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee - L 163 del 2 luglio 1996, con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad»;

Vista l'istanza presentata dal gruppo di produttori iscritti al sistema di controllo della DOP «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», aventi i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Valle d'Aosta competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il provvedimento, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 132 del 10 giugno 2026, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di

produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1

1. E' approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», di cui alla proposta pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 132 del 10 giugno 2026.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» figura all'allegato del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 21 luglio 2026

Il dirigente: Gasparri

Allegato

Disciplinare di produzione della denominazione
di origine protetta «Valle d'Aosta Lard D'Arnad»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» o «Vallee d'Aoste Lard d'Arnad» e' riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Valle d'Aosta Lard d'Arnad debbono essere situati nel territorio delle seguenti Regioni: Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.

I suini nati, allevati, macellati e sezionati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni di seguito descritte.

Caratteristiche genetiche

Il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» e' derivato dalla spalla e dal dorso dei suini pesanti figli di:

verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico

Italiano, per la produzione del suino pesante;

verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e quelle non consentite:

Parte di provvedimento in formato grafico

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Non possono essere utilizzate spalle e dorsi suini freschi provenienti da:

verri e scrofe;

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS - Porcine Stress Syndrome).

Allevamento e alimentazione

Le fasi e le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate a ottenere un suino pesante. Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

allattamento;

svezzamento;

magronaggio;

ingrasso.

Allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto fino ad almeno ventotto giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto la scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente. Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suinetti in allattamento è altresì possibile iniziare a somministrare le materie prime ammesse dalla normativa dell'UE e nazionale vigente, in materia di alimentazione animale. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e aminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

In questa fase, entro il ventottesimo giorno dalla nascita, l'allevatore iscritto nel sistema dei controlli deve apporre su entrambe le cosce del suinetto il seguente tatuaggio di origine a inchiostro, con le seguenti indicazioni.

Piastra per l'apposizione del tatuaggio di origine

Tatuaggio di origine

Parte di provvedimento in formato grafico

Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiuso disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. Nello specifico il tatuaggio di origine presenta: la sigla della provincia dove è ubicato l'allevamento iscritto al sistema di controllo in cui i suinetti sono nati in luogo delle lettere «XX»; il numero di identificazione dell'allevamento in luogo delle cifre «456»; la lettera identificativa del mese di nascita del suino in luogo della lettera «H».

La seguente tabella associa i mesi dell'anno alle lettere identificative del mese di nascita del suinetto da riprodurre con il tatuaggio di origine in luogo della lettera «H»:

Parte di provvedimento in formato grafico

In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine è consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di controllo che assicuri e

garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Ai fini del presente disciplinare l'età dei suini in mesi e data dalla differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione dell'età e il mese di nascita ed è accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui sopra.

Svezzamento: è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a tre mesi di età dell'animale. Il suino in questo stadio di crescita raggiunge un peso massimo di 40 chilogrammi e, allo scopo di soddisfare i suoi fabbisogni fisiologici, gli alimenti possono essere costituiti dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente in materia di alimentazione animale. L'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Magronaggio: è la fase successiva allo svezzamento, che può prolungarsi fino a cinque mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella seguente tabella:

Parte di provvedimento in formato grafico

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:

sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;

l'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca;

è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta;

la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 2, primo capoverso.

Ingrasso: è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno nove mesi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, a esclusione della soia integrale tostata e/o pannello di soia e della farina di pesce. L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di tutte le specifiche già previste per la fase di magronaggio, con la sola eccezione della presenza di sostanza secca da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.

Alla fine della fase di ingrasso dovrà essere ottenuto un suino pesante che avrà raggiunto in fase di macellazione il peso carcassa indicato nel successivo paragrafo «Macellazione e sezionamento».

Macellazione e sezionamento

L'età minima del suino alla macellazione è di nove mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine, apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino, e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione.

Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita.

Le baffe fresche da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate H Heavy ai sensi della normativa vigente dell'Unione europea concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine, con peso della carcassa compreso fra un minimo di 110,1 chilogrammi e un massimo di 190,0 chilogrammi accertato al momento della macellazione.

Le operazioni di sezionamento della carcassa suina possono essere eseguite anche in laboratori di sezionamento iscritti al sistema di

controllo diversi dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali.

Le baffe, isolate dalla carcassa, devono essere conservate a una temperatura compresa fra -1 °C e +4 °C.

Tali condizioni devono essere assicurate anche nella successiva fase di trasporto e consegna delle baffe agli elaboratori iscritti al sistema di controllo.

La zona di elaborazione del Lard d'Arnad e' rappresentata dal territorio comunale di Arnad (Regione Autonoma Valle d'Aosta).

Art. 3.

Materie prime

Il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» e' 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.

Nel procedimento di salatura si impiegano, oltre alla salamoia composta da acqua e cloruro di sodio cristallizzato, aglio, lauro, rosmarino e salvia con l'eventuale presenza di altre erbe aromatiche ed eventualmente spezie non macinate quali ad esempio chiodi di garofano, noce moscata, bacche di ginepro. Sia le erbe aromatiche che le spezie non devono comunque essere predominanti su rosmarino, aglio, salvia e lauro. Possono altresì essere usate, in relazione all'andamento stagionale ed alle produzioni, erbe aromatiche locali, spontanee o coltivate, raccolte sul territorio regionale.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

L'elaborazione del Valle d'Aosta Lard d'Arnad deve avvenire interamente nella zona geografica individuata da territorio comunale di Arnad (Regione Autonoma Valle d'Aosta).

Il regime climatico dell'area di elaborazione e' determinante nella dinamica del ciclo produttivo che e' strettamente legato alle tipiche condizioni ambientali.

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

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

Durante questo periodo di tempo la temperatura e' mantenuta bassa per conservare inalterate le caratteristiche del prodotto.

Prima dell'immissione nei doils puo' essere eseguita la «rifilatura» che consiste nella rifinitura superficiale di parti di grasso e di frazione muscolare sul lato interno delle baffe. Tale procedimento - che puo' essere ripetuto piu' volte - permette di correggere eventuali imperfezioni del taglio e di rendere piu' uniforme la superficie del lardo, favorendo la successiva azione della salamoia.

Fino al collocamento nei doils le baffe suine fresche devono essere mantenute a temperatura compresa fra -1 °C e + 4 °C.

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 e' 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.

Art. 5.

Stagionatura

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

di estrazione.

Art. 6.

Caratteristiche

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 e' normalmente rosato chiaro senza venature.

Caratteristiche organolettiche

Odore: ricco di aromi;

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

Art. 7.

Designazione e presentazione

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» nonche' accompagnata dal simbolo DOP dell'Unione europea.

La designazione puo' essere apposta in lingua italiana «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» od in lingua francese «Vallee 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» DOP.

Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione.

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

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

Il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» puo' essere commercializzato:
in pezzi, come previsto dall'art. 6; o
affettato.

Al termine della stagionatura, sulla baffle destinata al confezionamento o al successivo affettamento, e' consentita la rimozione della cotenna da parte dell'azienda elaboratrice; in tal caso, nell'osservanza delle caratteristiche di cui all'art. 6, la cotenna deve essere confezionata unitamente alla baffle di lardo.

Art. 8.

Legame con l'ambiente

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 e' peculiare della macrozona geografica delimitata.

Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia e' 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 Valle d'Aosta 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 Valle d'Aosta 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.

Art. 9.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo delegato, di allevatori, macellatori, sezionatori, elaboratori, stagionatori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'organismo delegato delle quantità lavorate, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo delegato, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.