C/2026/6028

17.11.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/6028)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите) — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ДДирекция по продоволствения суверенитет и конния спорт)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в продуктовата спецификация на ЗНП „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ не са изменения на равнището на Съюза, тъй като не отговарят на изискванията, определени в член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143, а именно:

— не включват промяна в наименованието или при използването на наименованието;

— няма риск да обезсили връзката с географския район, посочен в единния документ; или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на член 2 — Разфасоване на свине

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Изменение № 1

Изменението се отнася до член 2, втори абзац от продуктовата спецификация и до точка 5 от единния документ.

Описание: в изменението се уточнява, че свинете трябва да бъдат и разфасовани в регионите Вале д'Аоста, Венето, Ломбардия, Емилия-Романя и Пиемонте.

Основание: с изменението се пояснява, че и операциите по разфасоване трябва да се извършват в района на отглеждане на свинете в съответствие с разпоредбите на член 46 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Генетични характеристики

Описание

Изменение № 2

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда специален раздел „Генетични характеристики“. Изяснява се генетичният произход на суровината, във връзка с генетичния тип на разплодните животни — както мъжки, така и женски, като се включват разрешените генетични комбинации. Поради това се заменя позоваването на текста на разпоредбите относно породите, използвани за производството на ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

Основание: с изменението се изясняват разрешените комбинации от кръстоски при разплод. Оценяването на породата и на генетичния тип на двете разплодни животни е важно за запазване на характеристиките на свинете с високо кланично тегло, особено по отношение на оценката на съвместимостта с трите референтни породи в италианската родословна книга, предназначени за производството на свине с високо кланично тегло.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Таблица на генетичните изисквания

Описание

Изменение № 3

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя таблица, в която се обясняват генетичните изисквания за свинете, като се посочват разрешените и неразрешените кръстоски.

Основание: включването на таблицата внася по-голяма яснота в определянето на единствените възможни комбинации при генетично кръстосване.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Актуализиране на списъка на генетичните типове

Описание

Изменение № 4

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда позоваване на списъка на генетичните видове, одобрени от Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите.

Основание: позоваването на списъка и на неговото актуализиране дават възможност за осъществяване на по-добър контрол на производствената верига.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Не се разрешава видът месо

Описание

Изменение № 5

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се забранява използването на месо, добито от нерези и от свине майки, както и от свине, носители на неблагоприятни характеристики (Стрес синдром при свинете — PSS)).

Основание: изменението е целесъобразно, за да се поясни, че месото от нерези и от свине майки, както и от свине, носители на неблагоприятни характеристики, не е подходящо за производството на „Lard d'Arnad“, като това е в съответствие с настоящата практика, основана на позоваване на продуктовите спецификации за ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — параграф „Отглеждане и хранене“

Описание

Изменение № 6

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя специален раздел „Отглеждане и хранене“. Добавят се традиционните хронологични етапи на отглеждане на свинете: бозаене, отбиване, подрастване и краен етап на угояване, като по този начин се заменя позоваването на ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

Основание: с изменението се дава възможност да се уточнят етапите на отглеждане на свине с високо кланично тегло, които вече са включени в продуктовите спецификации, на които се позовава изменяната продуктова спецификация

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Етап на бозаене

Описание

Изменение № 7

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавят разпоредби относно етапа на бозаене на прасенцата, чиято продължителност от най-малко 28 дни е в съответствие с разпоредбите на глава II, раздел B от приложение I към Директива 2008/120/ЕО. Въвеждат се също така уточнения във връзка с храненето на прасенцата, които бозаят от свинята майка или са хранени с изкуствено мляко, във връзка с даването на разрешени суровини и използването на минерали, добавянето на витамини и аминокиселини, както и употребата на добавки.

Основание: с изменението се определят точно характеристиките на етапа на бозаене в съответствие с разпоредбите на законодателството на Европейския съюз. Добавянето на витамини, минерали и аминокиселини, както и употребата на добавки осигуряват правилен мускулен растеж и подпомагат храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Мастилено клеймо за произход

Описание

Изменение № 8

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се определят методите и сроковете за поставяне на мастиленото клеймо за произход върху двата бута на всяка свиня и съответните модели клейма и пластини за нанасянето му.

Основание: с изменението се уреждат с точност инструментите и необходимите стъпки за осигуряване на локализирането и проследяването на суровината за „Lard d'Arnad“ още от първия етап на отглеждане, като се използват вече използваните инструменти, които отговарят на въведените спецификации.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Буква за обозначаване на месеца на раждане

Описание

Изменение № 9

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя референтна таблица за кодифициране на буквата за обозначаване на месеца на раждане на прасенцето, която трябва да се включи в клеймото за произход.

Основание: с изменението се осигуряват максимална яснота и прозрачност при локализирането и проследяването на свинете, използвани за производството на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, за да се улесни контролът на възрастта на свинете на етапите на отглеждане и на клане.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Устройства вместо или в комбинация с мастиленото клеймо за произход

Описание

Изменение № 10

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда възможността за използване на устройства за идентификация вместо или в комбинация с мастиленото клеймо за произход, поставяно от земеделския стопанин.

Основание: използването на устройства за идентификация вместо или в комбинация с клеймото за произход дава възможност да се прилагат и други инструменти за локализиране и проследяване в съответствие с технологичното развитие.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Определяне на възрастта на свинете

Описание

Изменение № 11

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда правило за определяне на възрастта на свинете в месеци.

Основание: с изменението се дава възможност да се установява по единен и недвусмислен начин възрастта на свинете на етапите на отглеждане и на клане.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Етап на отбиване

Описание

Изменение № 12

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на отбиване на свинете. Регламентират се продължителността на този етап, максималното тегло на прасенцата и изискванията относно храненето. Въведено е позоваване на прилагането на сухи фуражи, използването на витаминни, минерални и аминокиселинни добавки и използването на хранителни добавки. Продължителността на етапа на отбиване е увеличена от 80 дни на три месеца, а максималното тегло на прасенцата е определено на 40 kg.

Основание: с изменението се определят два параметъра — продължителност и максимално тегло, които осигуряват постепенно и балансирано увеличение на теглото на свинете по време на етапа на отбиване. По време на този етап свинете могат да бъдат хранени с всички суровини, разрешени съгласно действащите правила, така че да се гарантира задоволяването на техните нужди, що се отнася до храненето, хуманното отношение към животните и здравословното състояние. Предоставянето на възможност за даване на фуража под формата на сух фураж позволява на земеделския стопанин да избере под каква форма да бъде фуражът. Добавянето на витамини, минерали и аминокиселини в хранението, както и употребата на добавки осигуряват правилен мускулен растеж и подпомагат храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Етап на подрастване

Описание

Изменение № 13

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на подрастване, като се определя максимална продължителност от пет месеца, а теглото, което може да се достигне в края на етапа, се увеличава от 80 kg на 85 kg.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини се уточнява в съответствие с член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009, като се заличава позоваването на допустимо отклонение от 10 %. Добавя се изрично възможността земеделският стопанин да дава фуража и под формата на сух фураж.

Въвежда се „Таблица на разрешените суровини“, която също така трябва да се използва за следващия етап, т.е. крайната фаза на угояване. Наименованията на следните суровини се изменят с оглед на номенклатурата, предвидена в правилата на Европейския съюз, установени в Регламент (ЕС) № 68/2013, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017:

— за „царевица“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието „mais“, а „granturco“,

— за „грис“ вече се използва наименованието „шрот“,

— за „дехидратирано брашно от люцерна“ вече се използва наименованието „люцерна (изсушена при висока температура)“,

— за „експелер за ленено семе“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието „expeller di lino“, а „panello di lino“, и към израза е добавено следното: „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“,

— за „ябълково и крушово пюре, гроздови или доматени външни обвивки като носители на хранителни добавки“ вече се използва наименованието „плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси“,

— за „бирена мая и/или мая от квасна гъбичка“ вече се използва наименованието „дрожди“,

— за „шрот от екстракция от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата „mais“) вече се използва наименованието „шрот от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата „granturco“),

— за „спиртоварска каша“ вече се използва наименованието „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“.

Заличават се следните суровини:

— „рожков с отстранени семена“,

— „протеинови лизати“,

— „дехидратирани картофи“,

— „маниока“,

— „пресован и силажиран пулп от цвекло“,

— „сусамов шрот“,

— „екстракционен шрот от кокос“,

— „месно брашно, само ако е с добро качество и когато е разрешено от правото на Общността“.

Думата „овес“ се заличава от категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

Количеството на следните суровини се изменя:

— „мътеница“ само за етапа на подрастване (като се променя на максимум 250 g сухо вещество на животно на ден), без да се засяга фактът, че „суроватката“ и „мътеницата“, взети заедно, не трябва да надвишават 15 l на животно на ден,

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ (от до 5 % на до 10 %),

— „царевица“ (от до 55 % на до 65 %),

— „сорго“ (от до 40 % на до 55 %),

— „ечемик“ (от до 40 % на до 55 %),

— „пшеница“ (от до 25 % на до 55 %),

— „тритикале“ (от до 25 % на до 55 %),

— „дехидратиран пулп от цвекло“ (от до 4 % на до 10 %),

— „люцерна, изсушена при висока температура“ (от до 2 % на до 4 %).

Добавят се следните суровини:

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“, също и по време на крайния етап на угояване,

— „царевичен силаж“, също и по време на крайния етап на угояване,

— „шрот от цели царевични кочани“,

— „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“, също и по време на крайния етап на угояване,

— „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“,

— „липиди с точка на топене над 36 °C“, също и по време на крайния етап на угояване,

— „продукти, получени при екстракция на рапично семе“,

— „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, само по време на етапа на подрастване.

Суровината „грах и/или други семена от бобови култури“ се разделя на две позиции: „грах“ и „други семена от бобови култури“ и количествата се увеличават („грах“ — до 25 % и „други семена от бобови култури“ — до 10 %).

По отношение на „шрот от зърна и/или шрот от кочани“ се уточнява, че става въпрос за „шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани“.

„Шрот от екстракция на соя“ става „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, а процентът на използване както по време на етапа на подрастване, така и по време на крайния етап на угояване, се стандартизира на до 20 %.

„Слънчогледов шрот“ се променя на „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“, като употребата му е определена на до 10 %.

В бележка 4 към таблицата се определя максимално съдържание на необработени мазнини — не повече от 2,5 % от сухото вещество, за продукти, получени при екстракция на соеви зърна, слънчогледови семена и семена от рапица.

Добавя се възможността за употреба на минерали, витамини и добавки.

В бележка 2 е изяснено определението за „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“.

В допълнение към максималната граница от 2 % за линоловата киселина с изменението се въвежда максимална граница за мазнините от 5 % от сухото вещество в хранителния режим.

Основание: максималното тегло се определя на 85 kg — вместо 80 kg—поради развитието на генетиката, на храненето и на стандартите за хуманно отношение към животните, довело до подобряване на капацитета за увеличение на теглото на свинете. Максималната продължителност — пет месеца — се добавя, за да се гарантира балансирано увеличение на теглото преди крайния етап на угояване.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини позволява да се постигне съответствие с действащото законодателство в областта на фуражите, а именно член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009

Предоставянето на възможност за даване на фуража под формата на сух фураж позволява на земеделския стопанин да избере под каква форма да бъде фуражът.

Добавянето на единна „Таблица на разрешените суровини“ за етапа на подрастване и крайния етап на угояване улеснява четенето на продуктовата спецификация.

Номенклатурата на суровините се изменя в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 68/2013 на Комисията, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017. Нейната редакция е необходима, за да се даде по-ясна представа за вида на посочените суровини.

Позоваването на „овес“ се заличава, тъй като той попада в категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

„Месно брашно“ се заличава, тъй като то вече не се използва предвид регулаторните ограничения, въведени в близкото минало.

Суровините „рожков с отстранени семена“, „протеинови лизати“, „дехидратирани картофи“, „маниока“, „пресован и силажиран пулп от цвекло“, „сусамов шрот“ и „екстракционен шрот от кокос“ се заличават, тъй като тези суровини почти или изобщо не се култивират в географския район, където се отглеждат свинете, или се набавят трудно, имат ниска хранителна стойност или не се използват по технически причини и по причини, свързани с качеството. По този начин с изменението се премахва възможността за използване на суровини, добивани извън района за отглеждане на свинете, които вече се използват само в незначителни количества, ако изобщо се използват; вместо тях се използват други местни суровини, с което се укрепва връзката между „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ и географския район.

По-специално се увеличава значението на фуражите на зърнена основа, като се увеличават процентите на „царевица“, „ечемик“ и „сорго“. „пшеница“ и „тритикале“, тъй като тези фуражи винаги са били в основата на традиционното хранене на свинете и обикновено се култивират в географския район, често от самите земеделски стопани, като по този начин се засилва връзката с района; с тях също така гарантира, че свинете имат съответната степен на залоеност, подходяща за производството на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“.

Използването на „царевичен силаж“ и на „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“, който е богат на витамин B, се разрешава и за крайния етап на угояване, тъй като са отлични суровини, които осигуряват подходяща степен на залоеност на свинете, а поради високото си съдържание на влакнини се усвояват много по-добре от възрастните свине, отколкото от младите.

„Шрот от цели царевични кочани“, който е много богат на влакнини, се използва като алтернатива на триците за осигуряване на влакнини в храненето на животните.

Причината за увеличаването на „дехидратиран пулп от цвекло“ е, че той е отличен, много влакнест продукт; съдържащите се в него фибри са лесно смилаеми в дебелото черво и това го прави подходящ продукт за възрастните животни.

Използването на суровините „мътеница“ (на етапа на подрастване), „люцерна, изсушена при висока температура“ и „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“ се увеличава поради наличието им в традиционния район на производство и научните резултати, постигнати от фуражната промишленост през последното десетилетие.

Увеличената употреба на „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ се обуславя от качествата на тази суровина, която е с богато съдържание на полезни за хранителния режим белтъци (недиференцирани белтъци) и е лесно смилаема.

Въвежда се използването на „липиди с точка на топене над 36 °C“ както за етапа на подрастване, така и за крайния етап на угояване, тъй като с добавянето на изискване за най-много 5 % мазнини в сухото вещество в хранителния режим и с ограничението от 2 % за линоловата киселина се осигурява подходяща степен на залоеност на свинете, в случай че по време на крайния етап на угояване се използва свинска мас.

Уточнява се, че „шрот от зърна и/или шрот от кочани“ се отнася за „шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани“, тъй като понятието „кочани“ може да се отнася и за други зърнени култури.

Към „експелер от ленено семе“ се добавят „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“ и „паспал от шрот от ленено семе“, тъй като това са сходни на „експелер от ленено семе“ суровини, включени в Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

Добавят се „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, тъй като по време на етапа на подрастване соята осигурява енергия, която е абсолютно необходима за задоволяване на енергийните потребности на свинете.

Използването на „грах“ и „други семена от бобови култури“ се увеличава, тъй като това са суровини, които растат в района на производство; суровината „грах“ също така гарантира качеството на залоеността на свинете и за разлика от други бобови култури, концентрацията на вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества, в нея е малка.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, техният процент се определя на 20 % както по време на етапа на подрастване, така и по време на крайния етап на угояване, за да се осигури подходяща степен на залоеност на свинете. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от соя (зърно)“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа: „соев шрот“ и „паспал от соев шрот“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 се предвиждат много различни продукти, получени при екстракция на соеви зърна; не е възможно всички горепосочени продукти да бъдат изброени, а освен това те подлежат на промяна в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017. В бележките към таблицата на разрешените суровини се определя максимално съдържание на необработени мазнини от 2,5 % от сухото вещество, за да се осигури подходяща степен на залоеност.

По отношение на „продукти, получени при екстракцията на слънчогледови семена“, които понастоящем са определени на 10 %: съдържанието на необработени мазнини в суровината е важно, за да се осигури подходяща степен на залоеност на свинете; поради това в бележките към таблицата се включва максимално съдържание на необработени мазнини в размер на 2,5 % от сухото вещество. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от слънчогледово семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа: „шрот от екстракция на слънчогледови семена“ и „паспал от шрот от екстракция на слънчогледови семена“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията се предвиждат много различни продукти, получени при екстракция на слънчогледово семе; не е възможно всички горепосочени продукти да бъдат изброени, а освен това те подлежат на промяна в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракция на рапично семе“: включването в списъка със суровини на „рапица“ е нововъведение, което отразява факта, че постигнатият напредък в генетиката дава възможност за селекция на нови сортове, които не съдържат глюкозинолати и ерукова киселина (вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества); записът е формулиран така, че да съответства на структурата, използвана за продуктите от соя и слънчоглед. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от рапично семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа: „шрот от рапично семе“ и „паспал от шрот от рапично семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията се предвиждат много различни продукти, получени при екстракция на рапично семе; не е възможно да бъдат изброени всички суровини, които подлежат на промяна в случай на актуализации на Регламент (ЕС) 2017/1017. В бележките към таблицата на разрешените суровини се определя максимално съдържание на сурови мазнини от 2,5 % от сухото вещество, за да се осигури подходяща степен на залоеност за производството на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“.

Употребата на витамини, минерали и добавки осигурява правилен мускулен растеж и подпомага храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

Определението за „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“ се изяснява, като се използва формулировката в точка 1.12.9 от Регламент (ЕС) 2017/1017.

Максималната граница на мазнините, добавена към границата на линоловата киселина, осигурява подходяща степен на залоеност за производството на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“; тези два критерия са от съществено значение, тъй като се увеличават (царевица) или се въвеждат (липиди с точка на топене над 36 °C и на крайния етап на угояване) суровини — потенциални източници на мазнини, които могат да окажат отрицателно въздействие върху качеството на залоеността на свинете.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Произход на фуража на свинете от сухото вещество

Описание

Изменение № 14

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и засяга точка 4.3 от единния документ.

Описание: с изменението се добавя разпоредба, съгласно която поне 50 % от сухото вещество във фуража на свинете на годишна база трябва да произхожда от географския район, в който се отглеждат животните.

Основание: суровините, с които се хранят свинете, произхождат от географския район, в който те се отглеждат; въпреки това поради причини, свързани с климата, и поради търговски причини може да не е технически възможно 100 % от суровините да се добиват на място. Във всеки случай качествата на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ и връзката на продукта с района винаги са гарантирани, тъй като най-малко 50 % от сухото вещество във фуражната дажба на годишна база се набавя от географския район на отглеждане в съответствие с член 47, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Етап на угояване

Описание

Изменение № 15

Изменението се отнася до член 2, втори и трети параграф от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението в правилата за хранене на свинете, отнасящи се до крайния етап на угояване, се добавя позоваване на „Таблица на разрешените суровини“, включена за етапа на подрастване, като се правят някои необходими уточнения за крайния етап на угояване.

Основание: с изменението се дава ясна представа за разрешените фуражи и по време на крайния етап на угояване.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Параграф „Клане и разфасоване“

Описание

Изменение № 16

Изменението се отнася до член 2, четвърти абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда раздел „Клане и разфасоване“ и разпоредбата относно минималната възраст на свинята при клане се преформулира, без да се изменя, като се свързва с проверката, извършвана посредством клеймото за произход и/или устройството за идентификация, използвано вместо или в комбинация с клеймото за произход, които са описани в частта относно храненето и отглеждането на свинете.

Основание: с изменението се внася по-голяма яснота в продуктовата спецификация по отношение на етапа на клане, включително с оглед на технологичното развитие. Посочването на метода за изчисляване на възрастта на свинете дава възможност на операторите и на контролния орган да извършват изчисляването правилно и еднозначно.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Определяне на възрастта на свинете за клане

Описание

Изменение № 17

Изменението се отнася до член 2, четвърти абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда критерий за изчисляване на възрастта на свинете за целите на клането.

Основание: с изменението се внася по-голяма яснота в продуктовата спецификация за операторите и за целите на контрола.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Търговски класове кланични трупове

Описание

Изменение № 18

Изменението се отнася до член 2, четвърти абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се преформулира позоваването на използването на кланични трупове H Heavy за получаването на пресни парчета (baffe) за производството на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Основание: с изменението се внася по-голяма яснота в продуктовата спецификация и се актуализира позоваването на действащото законодателство на Европейския съюз.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Тегло на единичния кланичен труп

Описание

Изменение № 19

Изменението се отнася до член 2, четвърти абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заменя параметърът за живо тегло на свинята от 160 kg +/- 10 % с критерий за тегло на отделния кланичен труп между 110,1 kg и 190,0 kg.

Основание: премахването на живото тегло и включването на критерия за тегло на отделния кланичен труп позволяват по-прецизна проверка на спазването на изискванията за допустимост за всяка заклана свиня, тъй като това е по-прозрачен, по-акуратен, по-точен и по-ефективен метод. Увеличаването на теглото на свинете е свързано с актуалната тенденция, наблюдавана в европейското свиневъдство в резултат на подобряване на генетиката, на хуманното отношение към животните и на храненето.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Операции по разфасоване

Описание

Изменение № 20

Изменението се отнася до член 2, четвърти абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че операциите по разфасоване могат да се извършват и в транжорни, различни от кланицата, в която са заклани животните.

Основание: с разпоредбата се определя възможност за осъществяване на разфасоването на кланични трупове, която е в съответствие с раздел I, глава V от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Температура за съхранение на парчетата (baffe)

Описание

Изменение № 21

Изменението се отнася до член 2, четвърти абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат изисквания за температурата на съхранение на парчетата (baffe), изолирани от кланичния труп до етапа на транспортиране и доставка до преработвателите, като се въвежда температурен диапазон от -1 °C до + 4 °C.

Основание: с изменението се гарантира непрекъснатостта на хладилната верига, като се предотвратява микробният растеж и гранясването на парчетата (baffe), за да се гарантира правилното производство на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" и получаването на вкусовите и ароматните характеристики, посочени в член 6 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2 — Премахване на разпоредбата въз основа на сертификат от кланицата

Описание

Изменение № 22

Изменението се отнася до член 2, пети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заличава пети абзац в член 2 от продуктовата спецификация.

Основание: заличаването е необходимо, тъй като се отнася до разпоредби, свързани със системата за контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 3 — Поправка на неточност

Описание

Изменение № 23

Изменението се отнася до член 3, втора алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се замества „predominati“(доминирани) con „predominanti“ (доминиращи).

Основание: изменението е необходимо, за да се поправи печатна грешка в текста на спецификацията, както е видно от заявлението за стандартно изменение на ЗНП, публикувано в *Официален вестник на Европейския съюз* на 17.8.2010 г. — 2010/C 222, в което се посочва, че изменение № 2 е „са доминиращи“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 — Срок за нарязване и поставяне на сланината в съдове

Описание

Изменение № 24

Изменението се отнася до член 4, трети абзац от продуктовата спецификация и засяга точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението „48 часа“ се заменя с „6 дни“ — времето, в което сланината трябва да бъде нарязана и поставена в дървени съдове (doils).

Основание: изменението е необходимо, за да се улеснят предприятията при снабдяването със суровини за производството на ЗНП, тъй като районът на производство на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, който е част от алпийския район, има логистични и инфраструктурни затруднения, типични за планинските райони. Поддържането на хладилната верига позволява суровината да бъде подходяща дори с удължаването на периода, през който сланината се нарязва и поставя в дървени съдове.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 — Операции по изрязване

Описание

Изменение № 25

Изменението се отнася до член 4, пети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда незадължително описание на операциите по изрязване в спецификацията.

Основание: с изменението се уточняват процедурите за незадължителни операции по изрязване, които могат да се извършват няколко пъти. Тези операции дават възможност за коригиране на евентуални дефекти в разфасовката и правят повърхността на мазнината по-еднородна, като по този начин улесняват последващото действие на саламурата.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 — Температура на парчетата (baffe) до поставянето им в съдове

Описание

Изменение № 26

Изменението се отнася до член 4, пети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда задължението свинските парчета (baffe) да се съхраняват пресни в рамките на определен температурен диапазон от -1 до + 4 °C до поставянето им в съдовете (doils).

Основание: с изменението се изясняват условията, при които парчетата (baffe) се съхраняват преди поставянето им в съдовете, като се гарантира, че те остават свежи, за да се получат вкусовите и ароматните характеристики, определени в член 6 от продуктовата спецификация. Изменението дава възможност за прецизна проверка на изискванията по цялата производствена верига.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5 — Минимален период на зреене

Описание

Изменение № 27

Изменението се отнася до член 5, първи абзац от продуктовата спецификация и засяга точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението текстът „3 месеца“ се заменя с „90 дни“ минимално зреене на сланината, като се уточнява как се броят дните.

Основание: изменението дава възможност за точно определяне на минималния период на зреене, за да се даде възможност на преработвателите, регистрирани в системата за контрол на ЗНП, и на проверките да функционират.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 6 — Време за проверка на характеристиките на продукта

Описание

Изменение № 28

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че характеристиките на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, посочени в член 6, трябва да съществуват в края на периода на зреене и за пускане на пазара.

Основание: изменението е необходимо, за да се поясни, че сланината трябва да отговаря на характеристиките, определени в спецификацията, в края на периода на зреене, което ще бъде от полза и за системата за контрол.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 7 — Заличаване на разпоредбата относно проверките

Описание

Изменение № 29

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата от член 7 относно проверките.

Основание: заличаването на тази разпоредба е необходимо, тъй като тя се отнася до разпоредбата за проверките.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Преномериране на член 8

Описание

Изменение № 30

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението член 8 се преномерира на член 7.

Основание: изменението е необходимо предвид новата подредба на членовете в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Спецификации за обозначението на продукта

Описание

Изменение № 31

Изменението се отнася до член 8, първи абзац от продуктовата спецификация и засяга точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда възможността за използване на съкращението „ЗНП“ вместо термина „защитено наименование за произход“ за „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, чието пълно и правилно наименование е включено в разпоредбата.

Основание: изменението привежда спецификацията в съответствие с действащите правила на ЕС, както е посочено в член 37, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2024/1143, и с точното наименование, регистрирано като ЗНП.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Знак за ЗНП на Европейския съюз

Описание

Изменение № 32

Изменението се отнася до член 8, първи абзац от продуктовата спецификация и засяга точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда разпоредба във връзка със задължението за използване на символа за ЗНП на Европейския съюз в наименованието „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“.

Основание: с изменението се дава възможност за привеждане в съответствие с член 37, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Преработвател в етикетирането на продукта

Описание

Изменение № 33

Изменението се отнася до член 8, втори абзац от продуктовата спецификация и засяга точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда задължението върху етикета на ЗНП да се посочва наименованието или търговското наименование и/или търговската марка и адресът на преработвателя на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Основание: изменението има за цел да бъде от полза за потребителите и да гарантира видимостта на етикетирането на преработвателите на ЗНП „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Начини на предлагане на пазара

Описание

Изменение № 34

Изменението се отнася до член 8, пети абзац от продуктовата спецификация и засяга точка 4.5 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда специален абзац в член 7 от продуктовата спецификация относно формите и начините на предлагане на пазара на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad": на парчета, както е предвидено в член 6; или нарязана.

Основание: с изменението се дава възможност в продуктовата спецификация да се предостави ясна информация относно формите и начините на предлагане на пазара на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", в интерес на разпознаваемостта на продукта сред потребителите, особено предвид нарастващата пазарна значимост на предварително опакованите продукти.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Изисквания към кожата

Описание

Изменение № 35

Изменението се отнася до член 8, пети абзац от продуктовата спецификация и засяга точка 4.5 от единния документ.

Описание: с изменението се добавя възможността в края на зреенето кожата да бъде отстранена от узрялото парче (baffa), предназначен за опаковане или последващо нарязване, като се посочва, че кожата трябва да бъде опакована заедно с парчето сланина.

Основание: това изменение е необходимо, тъй като по търговски съображения и с цел оптимизиране на функционирането на предприятията за нарязване, от преработвателите може да бъде поискано да доставят ЗНП опаковано без кожа. В такива случаи, в съответствие с характеристиките, посочени в член 6 относно наличието на кожа върху страничната част на продукта, кожата трябва да бъде опакована заедно с парчето сланина.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Добавяне на нов член 8 относно връзката с околната среда

Описание

Изменение № 36

Изменението се отнася до включването на член 8 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението в продуктовата спецификация се добавя нов член 8 „Връзка с околната среда“, в който се описва връзката между „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ и околната среда, като се възпроизвежда посоченото в точка 5, буква е) от заявлението за регистрация (резюмето), подадено до службите на Европейската комисия през 1994 г. съгласно приложимия тогава член 17 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета от 14 юли 1992 г.

Основание: добавянето позволява привеждане в съответствие с разпоредбите на действащото законодателство на Европейския съюз, по-конкретно с член 49, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Включване на нов член 9 относно добавянето на доказателство за произход

Описание

Изменение № 37

Изменението се отнася до включването на член 9 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението в продуктовата спецификация се добавя член 9 „Доказателство за произход“, в който се уточнява, че всички категории субекти в производствената верига на ЗНП трябва да подлежат на наблюдение и да бъдат поставени под контрола на делегирания орган за целите на локализирането и проследяването на продукта, чието наименование е регистрирано.

Основание: включването на настоящия член е необходимо, за да се приведе продуктовата спецификация в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз, както е посочено в член 20 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26 на Комисията.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“ е осолен и естествено узрял продукт от свинско месо, получен от плешката и гърба на свине на възраст най-малко девет месеца и с дебелина на слaнината не по-малка от 3 cm при пускането му за консумация.

Слaнината трябва да бъде нарязана и поставена в съответните дървени съдове (doils) не по-късно от 6 дни след деня след клането.

Дървесината, използвана за направата на тези съдове, трябва да бъде кестен, дъб или листокапна борика.

По време на процеса на поставяне в тези съдове се редуват слой сол и аромати с всеки слой слaнина, и по този начин се запълва съдът; след това целият продукт се покрива със солена вода, довежда се първо до кипене и след това се оставя да изстине, за да се получи саламурата, необходима за съхранението на слaнината.

Слaнината трябва да отлежава вътре в съдовете в продължение на не по-малко от 90 дни от деня, в който тлъстината е поставена в дървените съдове, като се брои както денят, в който е поставена, така и денят, в който е извадена.

След зреенето „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ има следните характеристики за пускане за консумация:

Физични характеристики

Форма: парчета с различни размери съобразно нарязването и използваната технология, като височината на слaнината не е по-малко от 3 cm. Всяко парче запазва кожата от страничната си част.

Външен вид: бял цвят, евентуално с лек слой месо, докато сърцевината обикновено е светло розова без жилки.

Органолептични характеристики

Мирис: богата на аромати

Вкус: приятен вкус, напомнящ на билките, използвани в сместа за саламурата.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Суровините за свинете произхождат от географския район на отглеждане. Въпреки това през някои години може да не е технически възможно — поради причини, свързани с климата, и поради търговски причини — 100 % от суровините за свинете да се добиват на място. В тези случаи, в съответствие с член 47, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2024/1143, за да се осигури връзката с територията и качеството на продукта „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, трябва винаги да се гарантира, че поне 50 % от сухото вещество на суровините за свинете на годишна база произхождат от географския район на отглеждане.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, от осоляването до зреенето, трябва да се извършва изцяло в географския район, определен от община Arnad (автономен регион Valle d'Aosta).

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ може да се предлага на пазара:

— на парчета; или

— нарязана.

В момента на опаковането се разрешава превантивното премахване на кожата от преработвателното предприятие; в този случай кожата трябва да бъде опакована заедно с парчето сланина.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Наименованието „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ трябва да е положено с четливи и незаличими букви, ясно разграничени от всички други надписи, и последвано от израза „Denominazione di Origine Protetta“ (защитено наименование за произход) или от съкращението „DOP“ (ЗНП), заедно със символа на Европейския съюз за ЗНП.

Наименованието може да бъде дадено на италиански език „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ или на френски език „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“.

Етикетът трябва да посочва наименованието или търговското наименование и/или търговската марка и адреса на преработвателя на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“.

Тези надписи могат да се придружават от логото на наименованието.

Забранено е добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени.

5. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ се състои от географския район, определен от община Arnad (автономен регион Valle d'Aosta).

Свинете, предназначени за производството на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, трябва да са родени, отгледани, заклани и разфасовани на територията на следните региони: Вале д'Аоста, Пиемонт, Ломбардия, Емилия-Романя и Венето.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Качествата на продукта с наименованието за произход зависят от условията на околната среда и от природните и човешките фактори. По-специално свойствата на суровината са специфични за определения географски макрорегион.

В областта, от която се набавя суровината, развитието на животновъдството е свързано с широкото разпространение на насаждения на зърнени култури и с преработвателните системи на високо специализираната млечна промишленост, които са предопределили ориентацията на производство към местно свиневъдство.

Местното производство на сланината Lard d'Arnad се основава на дългогодишна занаятчийска практика, която се корени в традицията на жителите на община Arnad.

Специфичният характер на Lard d'Arnad е свързан с всеки етап от производствения процес. От храненето на свинете, което изключва интегрираните фуражи, за да се остави място за естествени храни, до преработката, разфасоването и почистването до преработката.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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