C/2026/6028

17.11.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/6028)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

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

Referenční číslo EU: PDO-IT-1493-AM01 – 19. 8. 2026

1. **Název produktu**

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

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu s CHOP „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" nejsou změnami na úrovni Unie, neboť nesplňují požadavky stanovené v článku 24 nařízení (EU) 2024/1143, přičemž:

— nezahrnují změnu v názvu nebo v používání názvu,

— neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí popsanou v jednotném dokumentu, ani

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Změna článku 2 – Bourání prasat

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Změna č. 1

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 5 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna upřesňuje, že prasata musí být v regionech Valle d'Aosta, Benátsko, Lombardie, Emilia-Romagna a Piemont rovněž bourána.

Odůvodnění: touto změnou se vyjasňuje, že bourání musí probíhat rovněž v oblasti produkce prasat v souladu s článkem 46 nařízení (EU) 2024/1143.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Genetické vlastnosti

Popis

Změna č. 2

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá zvláštní odstavec „Genetické vlastnosti". Vložením povolených genetických kombinací se zpřesňuje genetický původ suroviny ve vztahu ke genetickému typu plemenných zvířat, a to jak samců, tak samic. Nahrazuje se proto textový odkaz na požadavky na plemena pro produkty s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

Odůvodnění: touto změnou se upřesňují přípustné kombinace křížení. Posouzení plemen a genetických typů samců i samic je důležité pro zachování vlastností prasat těžké hmotnostní kategorie, zejména pokud jde o profil slučitelnosti se třemi referenčními plemeny podle italské plemenné knihy určenými k produkci prasat těžké hmotnostní kategorie.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Tabulka genetických požadavků

Popis

Změna č. 3

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá vysvětlující tabulka týkající se genetických požadavků na prasata, v níž jsou uvedeny povolené a nepovolené kombinace.

Odůvodnění: zahrnutí tabulky umožňuje větší přehlednost při definování jediných možných kombinací genetického křížení.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Aktualizace seznamu genetických typů

Popis

Změna č. 4

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnuje odkaz na seznam genetických typů schválených Ministerstvem zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví.

Odůvodnění: odkaz na seznam a jeho aktualizace umožňuje lepší kontrolu dodavatelského řetězce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Nepovolené druhy masa

Popis

Změna č. 5

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se stanoví nemožnost používání masa z kanců a prasnic a prasat nesoucích nepříznivé znaky (PSS – Porcine Stress Syndrome).

Odůvodnění: změna by měla vyjasnit, že maso kanců a prasnic a prasat nesoucích nepříznivé znaky není vhodné k použití při výrobě produktu Lard d'Arnad, což je v souladu s tím, co již bylo uvedeno v souvislosti s odkazy na specifikace produktů s CHOP „Prosciutto di Parma" a „Prosciutto di San Daniele".

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Odstavec „Chov a krmení"

Popis

Změna č. 6

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá zvláštní odstavec „Chov a krmení". Vkládají se tradiční chronologické fáze chovu prasat: kojení, odstavení, růst a výkrm, čímž se nahrazuje odkaz na produkty s CHOP „Prosciutto di Parma" a „Prosciutto di San Daniele".

Odůvodnění: tato změna umožňuje upřesnit fáze chovu prasat těžké hmotnostní kategorie, které jsou již zahrnuty ve specifikacích, na něž specifikace produktu, která je předmětem změny, odkazuje.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Fáze kojení

Popis

Změna č. 7

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládají ustanovení o kojení selat, jehož doba trvání nejméně 28 dnů je v souladu s ustanoveními přílohy I kapitoly II oddílu C směrnice 2008/120/ES. Zařazují se odkazy na přirozené kojení pod prasnicemi nebo umělé kojení, podávání povolených surovin a používání minerálních látek, přidávání vitaminů a aminokyselin a používání přídatných látek.

Odůvodnění: touto změnou se přesně vymezují vlastnosti fáze kojení v souladu s ustanoveními právních předpisů Evropské unie. Přidávání vitaminů, minerálních látek a aminokyselin a používání přídatných látek zajišťuje správnou tvorbu svalů a podporuje trávení a vstřebávání živin.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Inkoustem vytetované označení původu

Popis

Změna č. 8

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se stanoví způsoby a čas vytetování označení původu inkoustem na obě kýty každého prasete spolu s příslušnými vzory označení a štítku pro jeho umístění.

Odůvodnění: tato změna přesně upravuje nástroje a požadované kroky pro zajištění sledování a zpětné vysledovatelnosti suroviny pro produkt Lard d'Arnad od první fáze chovu, a to pomocí již používaných nástrojů, které odpovídají zavedeným specifikacím.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Písmeno označující měsíc narození

Popis

Změna č. 9

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá referenční tabulka pro kódování písmene označujícího měsíc narození selete, které má být uvedeno ve vytetovaném označení původu.

Odůvodnění: tato změna umožňuje maximální jasnost a transparentnost sledování a zpětné vysledovatelnosti prasat používaných k produkci produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" s cílem podpořit kontrolu stáří prasat ve fázi chovu a při porážce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Prostředky nahrazující inkoustem vytetované označení původu nebo používané ve spojení s ním

Popis

Změna č. 10

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí možnost použití identifikačních prostředků namísto inkoustem vytetovaného označení původu, které vytvoří chovatel, nebo ve spojení s ním.

Odůvodnění: použití identifikačních prostředků namísto inkoustem vytetovaného označení původu nebo ve spojení s ním rovněž umožňuje mít k dispozici jiné nástroje pro sledovatelnost a zpětnou vysledovatelnost s ohledem na technologický vývoj.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Určení stáří prasat

Popis

Změna č. 11

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí pravidlo pro určení stáří prasat v měsících.

Odůvodnění: změna umožňuje jednoznačnou a zcela jasnou kontrolu stáří prasat ve fázi chovu a při porážce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Fáze odstavení

Popis

Změna č. 12

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnují ustanovení týkající se fáze odstavení prasat. Upravují se doba trvání fáze, maximální hmotnost selat a požadavky na krmení. Vkládá se odkaz na podávání krmiva v suché formě, přidávání vitaminů, minerálních látek a aminokyselin a používání přídatných látek. Délka fáze odstavení se prodlužuje z 80 dnů na 3 měsíce a maximální hmotnostní limit, kterého mohou selata dosáhnout, je stanoven na 40 kg.

Odůvodnění: změna stanoví dva parametry – dobu trvání a maximální hmotnost –, které zajišťují postupný a vyvážený růst prasat během fáze odstavení. V této fázi mohou být prasata krmena všemi surovinami povolenými platnými právními předpisy, aby byly zajištěny jejich nutriční potřeby, dobré životní podmínky a zdraví. Díky možnosti podávání suché formy krmiva si chovatel může zvolit, jakou formu použije. Přidávání vitaminů, minerálních látek a aminokyselin do stravy a používání přídatných látek zajišťuje správnou tvorbu svalů a podporuje trávení a vstřebávání živin.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Fáze růstu

Popis

Změna č. 13

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá ustanovení o fázi růstu, přičemž se stanoví maximální doba trvání – pět měsíců – a dosažitelný hmotnostní limit na konci fáze se zvyšuje z 80 kg na 85 kg.

Upřesňuje se odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin v souladu s čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009 a vypouští se odkaz na procentní podíl ve výši 10 %. Výslovně se doplňuje možnost, aby chovatel podával krmivo také v suché formě.

Doplňuje se tabulka povolených surovin používaná rovněž pro následnou fázi výkrmu. S ohledem na nomenklaturu stanovenou v právních předpisech Evropské unie, konkrétně v nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení (EU) 2017/1017, se mění název těchto surovin:

— italský výraz pro kukuřici byl změněn z „mais“ na „granturco“,

— „krupice (semola)“ se označuje jako „mouka“,

— „dehydratovaná mouka z vojtěšky“ se označuje jako „horkovzdušně sušená vojtěška“,

— „lněné výlisky“ se označují jako „lněné expelery“, k čemuž se doplňují „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“, „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „výlisky jablek a hrušek, slupky z hroznového vína nebo rajských jablek podporující průchodnost střev“ jsou uvedeny jako „ovocné a rajčatové výlisky jako nosiče premixu“,

— „pivovarské a/nebo lihovarské kvasnice (torula)“ se označují jako „kvasnice“,

— „extrahovaný šrot z kukuřičných klíčků“ se označuje jako „moučka z kukuřičných klíčků“,

— „lihovarnické odpady“ se označují jako „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Vypouští se tyto suroviny:

— „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“,

— „proteinové lyzáty“,

— „dehydratované brambory“,

— „maniok“,

— „lisované silážované řepné řízky“,

— „extrahovaný šrot ze sezamu“,

— „extrahovaný šrot z kokosu“,

— „masová moučka pouze v případě, je-li dobré jakosti a připouští-li ji právní předpisy Společenství“.

Výraz „oves“ v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

Mění se množství těchto surovin:

— „podmáslí“ pouze pro fázi růstu (zvyšuje se na nejvýše 250 g sušiny na kus a den), přičemž se nemění podmínka, že „syrovátka“ a „podmáslí“ nesmějí dohromady překročit 15 litrů na kus a den,

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed) (z až 5 % na až 10 %),

— „kukuřice“ (z až 55 % na až 65 %),

— „čirok“ (z až 40 % na až 55 %),

— „ječmen“ (z až 40 % na až 55 %),

— „pšenice“ (z až 25 % na až 55 %),

— „tritikále“ (z až 25 % na až 55 %),

— „dehydratované cukrovarské řízky“ (z až 4 % na až 10 %),

— „horkovzdušně sušená vojtěška“ (z až 2 % na až 4 %).

Doplňují se tyto suroviny:

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičná siláž“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičný šrot z celých klasů“,

— „sušená zrna a výpalky z destilace“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „lněné expelery krmné, lněný extrahovaný šrot (moučka), lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „tuky s bodem tání vyšším než 36 °C“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „výrobky získané při extrakci řepkových semen“,

— „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, pouze pro fázi růstu.

Surovina „hrách a/nebo jiná semena luštěnin“ se rozdělují do dvou položek: „hrách“ a „jiná semena luštěnin“, jejichž množství se zvyšuje („hrách“ až do 25 % a „jiná semena luštěnin“ až do 10 %).

Pokud jde o „kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic“, mění se italský výraz pro „šrot z kukuřičných palic“ z „pannocchia“ na „pannocchia di granturco“.

„Extrahovaný šrot ze sóji“ se mění na „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, jejichž používání se ve fázi růstu a ve fázi výkrmu sjednocuje – až 20 %.

„Šrot ze slunečnice“ se mění na „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“, kterých je možné použít až 10 %.

Pro výrobky získané při extrakci sójových bobů, slunečnicových semen a řepkových semen se v poznámce 4 k tabulce stanoví maximální obsah hrubého tuku nejvýše 2,5 % sušiny.

Zahrnuje se možnost použití minerálních látek, vitamínů a přídatných látek.

V poznámce 2 se upřesňuje definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Kromě maximálního obsahu kyseliny linolové ve výši 2 % zavádí změna maximální obsah tuku ve výši 5 % sušiny v potravě.

Odůvodnění: maximální hmotnost je stanovena na 85 kg – namísto 80 kg – v důsledku vývoje genetiky, výživy a předpisů v oblasti dobrých životních podmínek zvířat, což vedlo ke zlepšení růstové schopnosti prasat. Zahrnuje se maximální doba trvání – pět měsíců –, aby se zajistil vyvážený růst před fází výkrmu.

Odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin umožňuje přizpůsobit se platným právním předpisům v oblasti krmiv odkazem na čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009.

Díky možnosti podávání suché formy krmiva si chovatel může zvolit, jakou formu použije.

Zahrnutí jednotné „tabulky povolených surovin“ pro fáze růstu a výkrmu usnadňuje čtení specifikace produktu.

Nomenklatura surovin se mění v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017. Její revize je nezbytná k tomu, aby byl jasněji uveden druh suroviny, na kterou se odkazuje.

Odkaz na „oves“ jakožto suroviny v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

„Masná moučka“ byla vypuštěna, neboť se již nepoužívá s ohledem na regulační omezení zavedená v nedávné minulosti.

Touto změnou se vypouští „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“, „proteinové lyzáty“, „dehydratované brambory“, „maniok“, „lisované silážované řepné řízky“, „extrahovaný šrot ze sezamu“ a „extrahovaný šrot z kokosu“, neboť se v zeměpisné oblasti produkce prasat pěstují málo nebo se v současné době vůbec nevyskytují nebo jsou vzácné, mají nízkou výživovou kvalitu nebo se nepoužívají z technických a kvalitativních důvodů. Touto změnou se tedy ruší možnost používat suroviny, které nepocházejí z oblasti chovu prasat, a které se již nepoužívají vůbec nebo pouze v zanedbatelném množství, ve prospěch jiných místních surovin, čímž se posiluje vazba mezi produktem „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“ a zeměpisnou oblastí.

Zejména byl posílen význam stravy založené na obilovinách, a to zvýšením procentního podílu „kukuřice“, „ječmene“, „čiroku“, „pšenice“ a „tritikále“, neboť tato krmiva byla vždy základem tradiční stravy prasat a v zeměpisné oblasti se obvykle pěstují, často samotnými zemědělci, čímž se posiluje vazba na danou oblast; zajišťují také odpovídající protučnělost prasat určených k produkci produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“.

„Kukuřičná siláž“ a „sušená zrna a výpalky z destilace“, která jsou bohatá na vitamín B, se povolují ve fázi výkrmu, neboť představují vynikající suroviny, které zajišťují dostatečný stupeň protučnělosti, a vzhledem k tomu, že se jedná o vysoce vláknité produkty, jsou mnohem lépe trávena dospělými zvířaty než mladými prasaty.

„Kukuřičný šrot z celých klasů“ je velmi vláknitá surovina, která se používá jako alternativa k otrubám pro dodávání vlákniny zvířatům.

Důvodem zvýšení množství „dehydratovaných cukrovarských řízků“ je skutečnost, že se jedná o velmi dobrý a velmi vláknitý produkt; obsažená vláknina je ve velkém střevě vysoce stravitelná, a je proto vhodným produktem pro dospělá zvířata.

„Podmáslí“ (ve fázi růstu), „horkovzdušně sušená vojtěška“ a „produkty získané při extrakci slunečnicových semen“ jsou suroviny, jejichž používání se zvýšilo díky jejich dostupnosti v tradiční oblasti produkce a vědeckým poznatkům získaným v odvětví krmiv v posledním desetiletí.

Zvýšení používání „kukuřičného lepku (gluten) krmného a/nebo krmiva na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“ souvisí s vysokým obsahem bílkovin, které jsou užitečné ve stravě (hrubý protein), přičemž surovina je velmi dobře stravitelná.

Použití „tuků s bodem tání vyšším než 36 °C“ je stanoveno jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, neboť doplněním požadavku na nejvýše 5 % tuku v sušině v potravě k limitu 2 % pro kyselinu linolovou se zajišťuje, aby v případě použití vepřového sádla během fáze výkrmu existovala přiměřená úroveň protučnělosti prasete.

Pokud jde o „kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic“, mění se v italském znění výraz pro „šrot z kukuřičných palic“ z „pannocchia“ na „pannocchia di granturco“, neboť výraz „pannocchia“ by se mohl vztahovat i na jiné obiloviny.

K surovině „lněné expelery“ se přidávají suroviny „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“ a „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“, neboť se jedná o suroviny, které se podobají „lněným expelerům“ a jsou uvedeny v nařízení Komise (EU) 2017/1017.

Vkládají se „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, neboť sója ve fázi růstu poskytuje energii, která je nezbytná pro uspokojení energetických potřeb prasat.

Nárůst používání „hrachu“ a „jiných semen luštěnin“ je způsoben tím, že se jedná o suroviny, které rostou v oblasti produkce. „Hrách“ rovněž zajišťuje kvalitu protučnělosti prasat a na rozdíl od jiných luštěnin obsahuje nízkou koncentraci antinutričních faktorů.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, definuje se procentní podíl ve výši 20 % jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, aby se zajistila vhodná protučnělost prasat. Výrobky, které byly původně podle nařízení (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „sójový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „sójový extrahovaný šrot (moučka)“ a „sójový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci sójových bobů; není reálné sestavit seznam všech výše uvedených krmných surovin, které se v případě aktualizací/změn nařízení (EU) 2017/1017 mohou navíc změnit. Pro zajištění vhodné protučnělosti prasat se stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny a tento požadavek je uveden v poznámkách k tabulce povolených surovin.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“, pro které je nyní stanoveno 10 %: pro zajištění vhodné protučnělost prasat je důležitý obsah hrubého tuku suroviny; proto se v poznámkách k tabulce povolených surovin stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny. Výrobky, které byly původně podle nařízení (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“ a „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci slunečnicových semen; není reálné sestavit seznam všech výše uvedených krmných surovin, které se v případě aktualizací/změn nařízení (EU) 2017/1017 mohou navíc změnit.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci řepkových semen“: nově se na seznam surovin zařazuje řepka, neboť genetické zlepšení umožnilo výběr nových odrůd bez glukosinolátů a kyseliny erukové (antinutriční faktory); znění položky odpovídá struktuře použité u sójových a slunečnicových produktů. Výrobky, které byly původně podle nařízení (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“ a „řepkový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci řepkových semen; není reálné sestavit seznam všech krmných surovin, které se v případě aktualizací nařízení (EU) 2017/1017 mohou změnit. Pro zajištění protučnělosti prasat vhodné k produkci produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“ se stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny a tento požadavek je uveden v poznámkách k tabulce povolených surovin.

Používání vitaminů, minerálních látek a přídatných látek zajišťuje správnou tvorbu svalů a podporuje trávení a vstřebávání živin.

Definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“ se upřesňuje odkazem na bod 1.12.9 nařízení (EU) 2017/1017.

Maximální limit tuku spolu s limitem kyseliny linolové zajišťuje vhodný stupeň protučnělosti k produkci produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“; tato dvě kritéria jsou nezbytná, neboť se zvyšuje podíl surovin (kukuřice) nebo se zařazují suroviny (tuky s bodem tání vyšším než 36 °C, rovněž ve fázi výkrmu), které mohou vést ke vzniku tuků, které negativně ovlivňují kvalitu protučnělosti prasat.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Původ sušiny v krmivě pro prasata

Popis

Změna č. 14

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 4.3 jednotného dokumentu.

Popis: změna zavádí ustanovení, aby nejméně 50 % sušiny v krmivě pro prasata ročně pocházelo ze zeměpisné oblasti, v níž jsou prasata chována.

Odůvodnění: suroviny používané ke krmení prasat pocházejí ze zeměpisné oblasti, v níž jsou prasata chována; z klimatických a obchodních důvodů však nemusí být 100 % přísun těchto surovin z místních zdrojů technicky proveditelný. V každém případě jsou kvalita produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“ a jeho souvislost s vymezenou oblastí vždy zaručeny minimálním ročním obsahem sušiny ve výši nejméně 50 % krmné dávky pocházející ze zeměpisné oblasti, v níž jsou prasata chována, v souladu s čl. 47 odst. 2 nařízení (EU) 2024/1143.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Fáze výkrmu

Popis

Změna č. 15

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou v pravidlech týkajících se krmení prasat ve fázi výkrmu se stanoví odkaz na „tabulku povolených surovin“ zahrnutou do fáze růstu s určitými specifikacemi nezbytnými pro fázi výkrmu.

Odůvodnění: tato změna poskytuje jasný obraz krmiva povoleného rovněž ve fázi výkrmu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Odstavec „Porážka a bourání“

Popis

Změna č. 16

Změna se týká čl. 2 odst. 4 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá odstavec „Porážka a bourání“ a reviduje ustanovení o minimálním stáří prasete při porážce, aniž by je měnila, a to tak, že je spojuje s ověřováním pomocí vytetovaného označení původu a/nebo jiného identifikačního prostředku namísto vytetovaného označení původu popsaného v části týkající se krmení a chovu prasat nebo ve spojení s ním.

Odůvodnění: tato změna vyjasňuje specifikaci produktu ve fázi porážky, a to i s ohledem na technologický vývoj. Uvedení metody výpočtu stáří prasat umožňuje hospodářským subjektům a kontrolnímu subjektu správné a jednoznačné počítání.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Určení stáří jatečných prasat

Popis

Změna č. 17

Změna se týká čl. 2 odst. 4 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnuje kritérium pro výpočet stáří jatečných prasat.

Odůvodnění: tato změna umožňuje větší srozumitelnost specifikace produktu pro hospodářské subjekty a pro účely kontroly.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Obchodní třídy jatečně upravených těl

Popis

Změna č. 18

Změna se týká čl. 2 odst. 4 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se mění odkaz na používání jatečně upravených těl kategorie H Heavy k produkci čerstvých kusů sádla pro výrobu produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Odůvodnění: tato změna umožňuje větší jasnost specifikace produktu a aktualizuje odkaz na platné právní předpisy Evropské unie.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Hmotnost jednotlivého jatečně upraveného těla

Popis

Změna č. 19

Změna se týká čl. 2 odst. 4 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nahrazuje parametr živé hmotnosti prasat ve výši 160 kilogramů plus minus 10 % hmotností jednotlivého jatečně upraveného těla v době porážky v rozmezí 110,1 kg až 190,0 kg.

Odůvodnění: vypuštění živé hmotnosti a zahrnutí kritéria hmotnosti jednotlivého jatečně upraveného těla umožňuje přesnější kontrolu požadavků na způsobilost každého poraženého prasete, což je transparentnější, přesnější, preciznější a lepší metoda. Nárůst hmotnosti prasat souvisí se současným trendem v evropském chovu prasat, který je výsledkem zlepšení genetiky, dobrých životních podmínek zvířat a krmení.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Bourání

Popis

Změna č. 20

Změna se týká čl. 2 odst. 4 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upřesňuje, že bourání může být kromě jatek, v nichž probíhá porážka zvířat, prováděno také v jiné bourárně.

Odůvodnění: toto ustanovení stanoví různé možnosti bourání jatečně upravených těl, jak je rovněž uvedeno v příloze III oddíle I kapitole V nařízení (ES) č. 853/2004.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Teplota během skladování kusů sádla

Popis

Změna č. 21

Změna se týká čl. 2 odst. 4 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládají požadavky na teplotu během skladování kusů sádla izolovaných z jatečně upraveného těla až do fáze přepravy a dodání zpracovatelům, přičemž se zavádí teplotní rozmezí −1 °C až +4 °C.

Odůvodnění: tato změna zajišťuje kontinuitu chladicího řetězce a zabraňuje růstu mikroorganismů a žluknutí kusů sádla, aby se zajistilo správné zpracování produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad", jakož i charakteristická chuť a vůně uvedené v článku 6 specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2 – Zrušení ustanovení týkajícího se osvědčení jatek

Popis

Změna č. 22

Změna se týká čl. 2 odst. 5 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zrušuje pátý pododstavec článku 2 specifikace produktu.

Odůvodnění: toto zrušení je nezbytné, neboť se vztahuje k ustanovením týkajícím se kontrolního systému.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 3 – Oprava nepřesnosti

Popis

Změna č. 23

Změna se týká čl. 3 odst. 2 specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nahrazuje slovo „predominati“ slovem „predominanti“.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k opravě tiskové chyby ve znění specifikace produktu, jak vyplývá z žádosti o standardní změnu CHOP zveřejněné v *Úředním věstníku Evropské unie* 2010/C 222 ze dne 17. srpna 2010, v níž se u změny č. 2 uvádí „essere predominanti“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 – Lhůta pro krájení a umísťování sádla do nádob

Popis

Změna č. 24

Změna se týká čl. 4 třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se výraz „48 hodin“ nahrazuje výrazem „6 dnů“, což je doba, během níž musí být sádlo nakrájeno a umístěno do dřevěných nádob („doils“).

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k tomu, aby se podnikům usnadnilo zásobování surovinami pro výrobu CHOP, neboť oblast produkce produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“, která je součástí alpské oblasti, se potýká s obtížemi v oblasti logistiky a infrastruktury typickými pro horské oblasti. Zachování chladícího řetězce umožňuje, aby surovina zůstala nepoškozená navzdory delší době, po níž se sádlo krájí a ukládá do dřevěných nádob.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 – Ořezávání

Popis

Změna č. 25

Změna se týká čl. 4 odst. 5 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se do specifikace produkce vkládá popis nepovinného ořezávání.

Odůvodnění: tato změna upřesňuje postupy pro nepovinné ořezávání, které lze provést vícekrát. Tyto postupy umožňují napravit případné vady na řezu a sjednotit povrch sádla, a zlepšit tak následný účinek slaného nálevu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 – Teplota kusů sádla až do jejich uložení do nádob

Popis

Změna č. 26

Změna se týká čl. 4 odst. 5 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí povinnost udržovat kusy vepřového sádla v chladu ve stanoveném teplotním rozmezí −1 až +4 °C, dokud nejsou umístěny do nádob („doils“).

Odůvodnění: tato změna vyjasňuje podmínky, za nichž se kusy sádla skladují před umístěním do nádob („doils“), přičemž zajišťuje, že zůstanou čerstvé, aby získaly chuťové a aromatické vlastnosti stanovené v článku 6 specifikace produktu. Změna umožňuje přesně ověřit požadavky v celém výrobním řetězci.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5 – Minimální doba zrání

Popis

Změna č. 27

Změna se týká čl. 5 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nahrazuje délka minimální doby zrání tuku „3 měsíce“ délkou „90 dnů“ a upřesňuje se způsob počítání dnů.

Odůvodnění: tato změna umožňuje přesně stanovit minimální dobu zrání, což má napomoci fungování zpracovatelů zapsaných v systému kontroly CHOP a provádění kontrol.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 6 – Doba ověření vlastností produktu

Popis

Změna č. 28

Změna se týká článku 6 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upřesňuje, že produkt „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“ musí mít na konci doby zrání a při uvedení ke spotřebě vlastnosti uvedené v článku 6.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná pro vyjasnění toho, že sádlo musí na konci období zrání splňovat vlastnosti stanovené ve specifikaci produktu, přičemž tento požadavek bude přínosem i pro kontrolní systém.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 7 – Zrušení ustanovení týkajícího se kontrol

Popis

Změna č. 29

Změna se týká článku 7 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zrušuje ustanovení podle článku 7 týkající se kontrol.

Odůvodnění: zrušení je nezbytné, neboť se jedná o ustanovení týkající se kontrolního systému.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Přečíslování článku 8

Popis

Změna č. 30

Změna se týká článku 8 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se mění číslování článku 8 na článek 7.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná s ohledem na nové uspořádání specifikace produktu v článcích.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Upřesnění týkající se označení produktu

Popis

Změna č. 31

Změna se týká čl. 8 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí možnost používat pro produkt „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" zkratku „CHOP" namísto výrazu „chráněné označení původu", jehož úplný a správný název byl do ustanovení zahrnut.

Odůvodnění: tato změna uvádí specifikaci produktu do souladu s platnými právními předpisy EU podle čl. 37 odst. 6 nařízení (EU) 2024/1143 a s přesným názvem zapsaným jako CHOP.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Logo Evropské unie pro CHOP

Popis

Změna č. 32

Změna se týká čl. 8 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí ustanovení o používání symbolu CHOP Evropské unie u názvu produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Odůvodnění: tato změna umožňuje soulad s čl. 37 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Uvedení výrobce na etiketě produktu

Popis

Změna č. 33

Změna se týká čl. 8 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá povinnost uvádět na etiketě CHOP název nebo obchodní firmu a/nebo obchodní značku a adresa výrobce produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Odůvodnění: tato změna má být přínosem pro spotřebitele a má zajistit, aby bylo na etiketě viditelné označení výrobců produktu s CHOP „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Způsoby uvádění na trh

Popis

Změna č. 34

Změna se týká čl. 8 pátého pododstavce specifikace produktu a bodu 4.5 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se do článku 7 specifikace produktu vkládá zvláštní odstavec o způsobech a formách uvádění produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" na trh: v kusech podle článku 6 nebo nakrájený na plátky.

Odůvodnění: tato změna umožňuje zahrnout do specifikace produktu přesné vysvětlení způsobů a forem, jak musí být produkt „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" uváděn na trh, aby jej spotřebitelé dobře poznali, a to i s ohledem na rostoucí význam balených produktů na trhu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 – Požadavky týkající se kůže

Popis

Změna č. 35

Změna se týká čl. 8 pátého pododstavce specifikace produktu a bodu 4.5 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se doplňuje možnost odstranit na konci zrání z kusu vyzrálého sádla určeného k balení nebo následnému krájení na plátky kůži, přičemž se stanoví, že tato kůže musí být zabalena společně s kusem sádla.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná, protože z obchodních důvodů a v zájmu optimalizace krájení produktu mohou být producenti požádáni, aby dodávali CHOP balené rovnou bez kůže. V takových případech musí být v souladu s charakteristikou uvedenou v článku 6, která se týká přítomnosti kůže na jedné straně produktu, tato kůže zabalena společně s kusem sádla.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Vložení nového článku 8 týkajícího se souvislosti s prostředím

Popis

Změna č. 36

Změna se týká vložení článku 8 do specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se do specifikace produktu vkládá nový článek 8 „Souvislost s prostředím“, který popisuje souvislost produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“ s prostředím a přebírá ustanovení žádosti o zápis – souhrnného přehledu – podle bodu 5 písm. f), která byla útvarům Evropské komise zaslána v roce 1994 podle tehdy platného článku 17 nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 ze dne 14. července 1992.

Odůvodnění: vložení tohoto článku umožňuje soulad s platnými právními předpisy Evropské unie podle čl. 49 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Vložení nového článku 9 týkajícího se důkazu původu

Popis

Změna č. 37

Změna se týká vložení článku 9 do specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se do specifikace produktu doplňuje článek 9 „Důkaz původu“, který upřesňuje nutnost sledovat a podřídit kontrole pověřeným subjektem všechny kategorie subjektů zapojených do výrobního řetězce CHOP, aby se zajistilo, že produkt, jehož název je zapsán, je sledovatelný a vysledovatelný.

Odůvodnění: vložení tohoto článku je nezbytné za účelem uvedení specifikace produktu do souladu s platnými právními předpisy Evropské unie podle článku 20 prováděcího nařízení Komise (EU) 2025/26.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

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

Referenční číslo EU: PDO-IT-1493-AM01 – 19. 8. 2026

1. **Název (názvy)**

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

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" je výrobek ze soleného a přirozeně vyzrálého vepřového masa získaný z plece a hřbetu prasat, která dosáhla věku nejméně devíti měsíců, přičemž tloušťka tuku při uvedení ke spotřebě dosahuje nejméně 3 cm.

Hřbetní sádlo se musí do 6 dnů ode dne následujícího po porážce nakrájet a umístit do dřevěných nádob k tomuto účelu určených („doils").

Pro výrobu nádob „doils" musí být použito kaštanové, dubové nebo modřínové dřevo.

Při ukládání do nádob „doils" musí být každá vrstva sádla proložena vrstvou soli a koření, přičemž v tomto střídání vrstev se pokračuje, dokud se nádoba zcela nenaplní. Vše se poté zalije slanou vodou, která se nejprve přivede k varu a pak se nechá zchladnout, aby se získal solný roztok potřebný ke konzervaci sádla.

Sádlo musí odpočívat (zrát) uvnitř nádob „doils" po dobu nejméně 90 dnů ode dne, kdy do nich bylo umístěno, přičemž se počítá jak den vložení, tak den vyjmutí.

Na konci zrání má produkt „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" pro uvedení ke spotřebě tyto vlastnosti:

Fyzikální vlastnosti

Tvar: kusy různé velikosti v závislosti na řezu a na technologii s vrstvou sádla vysokou nejméně 3 cm. Na každém kusu je ponechána z jedné strany kůže.

Vnější vzhled: bílá barva, případně s tenkou vrstvou masa, zatímco vnitřní část je obvykle narůžovělá bez žilkování.

Organoleptické vlastnosti

Vůně: výrazné aroma.

Chuť: příjemná chuť připomínající byliny použité ve slaném nálevu.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Suroviny pro krmení prasat musí pocházet ze zeměpisné oblasti, ve které jsou chována. V některých letech však nemusí být s ohledem na klimatické a obchodní podmínky technicky možné získat 100 % suroviny pro výživu prasat na místní úrovni. V takovém případě musí být v souladu s čl. 47 odst. 2 nařízení (EU) 2024/1143 v zájmu zajištění souvislosti s oblastí, jakož i kvality produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" v každém případě zajištěno, aby alespoň 50 % sušiny surovin pro výživu prasat každoročně pocházelo ze zeměpisné oblasti, v níž jsou chována.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výroba produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" od solení až po zrání musí probíhat výhradně v zeměpisné oblasti vymezené obcí Arnad (autonomní region Valle d'Aosta).

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" se může uvádět na trh:

— v kusech nebo

— nakrájený na plátky.

Při balení produktu může zpracovatelský podnik preventivně odstranit kůži. V takovém případě musí být kůže zabalena společně s kusem sádla.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Nápis „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" musí být proveden zřetelným a nesmazatelným písmem jasně se odlišujícím od jakéhokoliv jiného nápisu a za ním musí následovat výraz „Denominazione di Origine Protetta" (chráněné označení původu) nebo zkratka „DOP" (CHOP) společně s logem Evropské unie pro CHOP.

Označení může být uvedeno v italštině „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" nebo ve francouzštině „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Na etiketě musí být uveden název nebo obchodní firma a/nebo obchodní značka a adresa výrobce produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Tyto údaje mohou doplňovat logo označení.

Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Výroba produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" probíhá v zeměpisné oblasti vymezené obcí Arnad (autonomní region Valle d'Aosta).

Prasata určená k produkci „Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" musí být narozena, chována, poražena a bourána v těchto regionech: Valle d'Aosta, Piemont, Lombardie, Emilia-Romagna a Benátsko.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Vlastnosti produktu s označením původu závisí na environmentálních podmínkách a přírodních a lidských faktorech. Pro vymezený zeměpisný makroregion jsou specifické zejména vlastnosti suroviny.

V oblasti, odkud surovina pochází, je rozvoj živočišné výroby spojen s rozsáhlým pěstováním obilovin a s výrobními postupy ve vysoce specializovaném mlékárenském průmyslu, které podpořily zaměření produkce konkrétně na chov prasat.

Místní produkce sádla Lard d'Arnad je založena na dlouholeté řemeslné praxi, která se během času ustálila a zakořenila v tradici obyvatel obce Arnad.

Zvláštní povaha sádla Lard d'Arnad souvisí s každou fází výrobního procesu počínaje výživou prasat, která vylučuje doplňková krmiva, aby byl ponechán prostor přirozené potravě, přes zpracování, řez a čištění až po zpracování.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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