C/2026/6028

17.11.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6028)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

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

EU-referencenummer: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Produktets betegnelse**

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

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og ridesport

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« er ikke EU-ændringer, da de ikke opfylder kriterierne i artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143, dvs. at de:

— ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen

— ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet, og

— ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Opskæring af svinene

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Ændring 1

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at svinene også opskæres i regionerne Valle d'Aosta, Veneto, Lombardiet, Emilia-Romagna og Piemonte.

Begrundelse: Med ændringen præciseres det, at opskæringen også skal finde sted i svineopdrætsområdet i overensstemmelse med artikel 46 i forordning (EU) 2024/1143.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Genetiske egenskaber

Beskrivelse

Ændring 2

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes et særligt afsnit om »Genetiske egenskaber«. Råvarens genetiske oprindelse er blevet præciseret med hensyn til avlsdyrenes genetiske type, både for handyrenes og hundyrenes vedkommende, idet de tilladte genetiske kombinationer er blevet medtaget. Henvisningen i teksten til bestemmelserne om racer for Prosciutto di Parma BOB og Prosciutto di San Daniele BOB er derfor erstattet.

Begrundelse: Med ændringen præciseres de tilladte kombinationer af avlskrydsninger. Vurderingen af begge avlsdyrs racer og genetiske typer er vigtig for at bevare de tunge svins karakteristika, navnlig med hensyn til vurderingen af foreneligheden med de tre referenceracer i den italienske stambog til produktion af tunge svin.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Tabel over genetiske krav

Beskrivelse

Ændring 3

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en tabel, hvori de genetiske krav til svin forklares, og de tilladte og ikke-tilladte kombinationer vises.

Begrundelse: Indsættelsen af tabellen giver større klarhed i definitionen af de eneste mulige genetiske krydsningskombinationer.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Ajourføring af listen over genetiske typer

Beskrivelse

Ændring 4

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en henvisning til listen over genetiske typer, som er godkendt af ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug.

Begrundelse: Henvisningen til listen og ajourføringen heraf gør det muligt at sikre en bedre kontrol med sektoren.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Ikke-tilladte kødtyper

Beskrivelse

Ændring 5

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen forhindres anvendelsen af kød fra orner og søer og fra svin med ugunstige egenskaber (PSS – porcint stresssyndrom).

Begrundelse: Ændringen er hensigtsmæssig for at præcisere, at kød fra orner og søer og fra svin med ugunstige egenskaber er uegnet til fremstilling af »Lard d'Arnad«. Dette er i overensstemmelse med gældende praksis, som hidtil har været baseret på en henvisning til produktspecifikationerne for Prosciutto di Parma BOB og Prosciutto di San Daniele BOB.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – afsnittet »Opdræt og fodring«

Beskrivelse

Ændring 6

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes et særligt afsnit om »Opdræt og fodring«. De traditionelle kronologiske stadier i opdræt af svin er tilføjet: diegivning, fravænning, vækst og slutfedning, hvorved henvisningen til Prosciutto di Parma BOB og Prosciutto di San Daniele BOB erstattes.

Begrundelse: Med ændringen præciseres de stadier i opdræt af tunge svin, der allerede er omfattet af de produktspecifikationer, der henvises til i den produktspecifikation, der ændres.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Diestadiet

Beskrivelse

Ændring 7

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes bestemmelser om pattegrisenes diestadie, hvis varighed på mindst 28 dage er i overensstemmelse med bestemmelserne i afsnit C i kapitel II i bilag I til direktiv 2008/120/EF. Der er også indsat henvisninger til, at pattegrise dier soen eller fodres kunstigt med mælk, til tildeling af tilladte råvarer og til anvendelse af mineral-, vitamin- og aminosyretilskud samt tilsætningsstoffer.

Begrundelse: Med ændringen fastlægges diestadiets karakteristika præcist i overensstemmelse med bestemmelserne i EU-lovgivningen. Vitamin-, mineral- og aminosyretilskud samt anvendelse af tilsætningsstoffer sikrer en god muskeludvikling, samtidig med at fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer fremmes.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Oprindelsestatoveringsmærke med blæk

Beskrivelse

Ændring 8

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen fastsætter metoderne og tidspunkterne for påføring af oprindelsestatoveringsmærket med blæk på begge ben på hvert svin samt de tilhørende modeller for tatoveringsmærker og plader til brug herfor.

Begrundelse: Med ændringen fastlægges nøjagtigt de redskaber og nødvendige trin, der skal sikre sporing og sporbarhed af råvaren til »Lard d'Arnad« fra det første opdrætsstadie ved hjælp af de redskaber, der allerede er i brug og opfylder de indførte specifikationer.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Bogstav til angivelse af fødselsmåned

Beskrivelse

Ændring 9

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en referencetabel, der viser, hvilket bogstav der skal anvendes til at angive pattegrisens fødselsmåned, og som skal indgå i oprindelsestatoveringsmærket med blæk.

Begrundelse: Ændringen giver størst mulig klarhed og gennemsigtighed med hensyn til sporing og sporbarhed af de svin, der anvendes til fremstilling af »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«, for at lette kontrollen af svinenes alder i opdræts- og slagtestadiet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Identifikationsanordninger, der anvendes i stedet for eller i kombination med oprindelsestatoveringsmærket med blæk

Beskrivelse

Ændring 10

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes muligheden for at anvende identifikationsanordninger i stedet for eller i kombination med det af landbrugeren påførte oprindelsestatoveringsmærke med blæk.

Begrundelse: Anvendelsen af identifikationsanordninger i stedet for eller i kombination med oprindelsestatoveringsmærket gør det muligt at anvende andre redskaber til sporing og sporbarhed i takt med den teknologiske udvikling.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Bestemmelse af svinenes alder

Beskrivelse

Ændring 11

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres reglen om, at svinenes alder skal bestemmes i måneder.

Begrundelse: Med ændringen gøres det muligt på entydig og utvetydig måde at kontrollere svinenes alder i opdrætsog slagtestadierne.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Fravænningsstadiet

Beskrivelse

Ændring 12

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes bestemmelser om svinenes fravænningsstadie. Der indføres regler om dette stadies varighed, smågrisenes maksimale vægt og fodring. Der indsættes en henvisning til tildeling af tørfoder, anvendelse af vitamin-, mineral- og aminosyretilskud samt anvendelse af tilsætningsstoffer. Fravænningsperioden er forlænget fra 80 dage til tre måneder, og den maksimale vægtgrænse for smågrisene er fastsat til 40 kg.

Begrundelse: Ændringen indeholder to parametre, nemlig varighed og maksimal vægt, som sikrer svinenes gradvise og afbalancerede vækst i fravænningsstadiet. I dette stadie kan svinene fodres med alle de råvarer, der er tilladt efter de gældende regler, for at sikre, at deres ernæringsmæssige behov samt behov i relation til dyrevelfærd og sundhed opfyldes. Henvisningen til tørfoder giver landbrugeren mulighed for at vælge den form, der skal anvendes. Vitamin-, mineral- og aminosyretilskud samt anvendelse af tilsætningsstoffer sikrer en god muskeludvikling, samtidig med at fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer fremmes.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Vækststadiet

Beskrivelse

Ændring 13

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes bestemmelser om vækststadiet, idet der fastsættes en maksimal varighed på fem måneder, og den vægt, der må være nået ved stadiets afslutning, øges fra 80 kg til 85 kg.

Henvisningen til tolerancer for de enkelte råvarer præciseres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009, og henvisningen til procentsatsen 10 % udgår. Muligheden for, at landbrugeren også kan anvende tørfoder, er udtrykkeligt tilføjet.

Der indsættes en »Tabel over tilladte råvarer«, som også skal anvendes i det næste stadie, dvs. slutfedningsstadiet, Navnene på følgende råvarer er blevet ændret under hensyntagen til den nomenklatur, der er fastsat i EU-reglerne i forordning (EU) nr. 68/2013 som ajourført ved forordning (EU) 2017/1017:

— På italiensk betegnes »majs« ikke længere som »*mais*«, men som »*granturco*«.

— »Semulje« betegnes nu som »skrå«.

— »Dehydreret lucernemel« betegnes nu som »lucerne, tørret ved høj temperatur«.

— På italiensk betegnes »hørfrøkage« ikke længere som »*expeller di lino*«, men som »*panello di lino*«, og følgende tilføjes: »hørfrøkagefoder«, »hørfrøskrå« og »hørfrøskråfoder«.

— »Æble- og pærepulp, drue- eller tomatskind som bærestoffer til kosttilskud« betegnes nu som »frugtpulp og tomatpulp (tomatpresserester) som premix-bærere«.

— »Ølgær og/eller torulagær« betegnes nu som »gær«.

— »Majskimekstraktionsskrå« (hvor ordet »*mais*« anvendes på italiensk) betegnes nu som »majskimskrå« (hvor ordet »*granturco*« anvendes på italiensk).

— »Kornbærme« betegnes nu som »kornbærme, tørret«.

Følgende råvarer udgår:

— »frøfri johannesbrød«

— »proteinhydrolysater«

— »kunsttørret kartoffel«

— »maniok«

— »pressede og ensilerede roesnitter«

— »sesamskrå«

— »kokosskrå«

— »kødmel kun, hvis det er af god kvalitet og tilladt i henhold til EU-lovgivningen«.

Betegnelsen »havre« udgår fra kategorien »sekundære kornarter«.

Mængden af følgende råvarer er blevet ændret:

— »kærnemælk« kun i vækststadiet (ændres til højst 250 g tørstof pr. dyr pr. dag), uden at det berører, at »valle« og »kærnemælk« tilsammen ikke må overstige 15 liter pr. dyr pr. dag

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder« (fra op til 5 % til op til 10 %)

— »majs« (fra op til 55 % til op til 65 %)

— »sorghum« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »byg« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »hvede« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »triticale« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »kunsttørrede roesnitter« (fra op til 4 % til op til 10 %)

— »lucerne, tørret ved høj temperatur« (fra op til 2 % til op til 4 %).

Følgende råvarer er blevet tilføjet:

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder«, herunder i slutfedningsstadiet

— »majsensilage«, herunder i slutfedningsstadiet

— »groft majsmel«

— »kornbærme, tørret«, herunder i slutfedningsstadiet

— »hørfrøkagefoder, hørfrøskrå, hørfrøskråfoder«

— »fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C«, herunder i slutfedningsstadiet

— »produkter fremstillet ved ekstraktion af raps«

— »ristede hele sojabønner og/eller sojakage«, kun i vækststadiet.

Råvaren »ærter og/eller andre bælgplantefrø« er blevet opdelt i to angivelser: »ærter« og »andre bælgplantefrø«, og mængderne er blevet øget (»ærter« til 25 % og »andre bælgplantefrø« til 10 %).

For så vidt angår »kornmel og/eller kolbemel« er det blevet præciseret, at der er tale om »majskorn og/eller majskolber«.

»Sojaekstraktionsskrå« er blevet til »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner«, og anvendelsesprocenten i både vækst- og slutfedningsstadiet er blevet standardiseret til op til 20 %.

»Solsikkeskrå« er blevet ændret til »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, og deres anvendelse er blevet fastsat til op til 10 %.

I note 4 til tabellen fastsættes et maksimalt råfedtindhold på højst 2,5 % af tørstoffet for produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, solsikkefrø og raps.

Muligheden for at anvende mineraler, vitaminer og tilsætningsstoffer er blevet tilføjet.

I note 2 er definitionen af »kornbærme, tørret« blevet præciseret.

Ud over maksimumsgrænsen på 2 % for linolsyre indføres der med ændringen en maksimumsgrænse for fedt på 5 % af foderets tørstof.

Begrundelse: Den maksimale vægt er fastsat til 85 kg i stedet for 80 kg på grund af udviklingen inden for genetik, fodring og normer for dyrevelfærd, som har forbedret svinenes evne til at vokse. Den maksimale varighed på fem måneder er blevet tilføjet for at sikre en afbalanceret vækst inden slutfedningsstadiet.

Henvisningen til tolerancerne for de enkelte råvarer gør det muligt at sikre overensstemmelsen med den gældende foderstoflovgivning, navnlig artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009.

Henvisningen til tørfoder giver landbrugeren mulighed for at vælge den form, der skal anvendes.

Indsættelsen af en enkelt »Tabel over tilladte råvarer« for både vækst- og slutfedningsstadiet gør produktspecifikationen lettere at læse.

Råvarernes navne er blevet ændret i overensstemmelse med bestemmelserne i Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved forordning (EU) 2017/1017. Det er nødvendigt at ajourføre terminologien for at give en klarere indikation af, hvilken type råvare der henvises til.

Henvisningen til »havre« er udgået, da denne råvare falder ind under kategorien »sekundære kornarter«.

»Kødmel« er udgået, da det ikke længere anvendes som følge af de lovgivningsmæssige restriktioner, der er indført i den senere tid.

Råvarerne »frøfri johannesbrød«, »proteinhydrolysater«, »kunsttørret kartoffel«, »maniok«, »pressede og ensilerede roesnitter«, »sesamskrå« og »kokosskrå« er udgået, da disse råvarer enten nærmest ikke dyrkes i det geografiske område, hvor svinene opdrættes, slet ikke længere dyrkes dér, er vanskelige at fremskaffe, har lav ernæringsværdi eller ikke anvendes af tekniske eller kvalitetsmæssige grunde. Ændringen udelukker således muligheden for at anvende råvarer fra områder uden for svineopdrætsområdet, som allerede kun blev anvendt i ubetydelige mængder, hvis de overhovedet blev anvendt. I stedet anvendes andre, lokale råvarer, hvilket styrker tilknytningen mellem »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« og det geografiske område.

Der er navnlig lagt større vægt på betydningen af en kornbaseret kost, idet andelene af »majs«, »byg«, »sorghum«, »hvede« og »triticale« er blevet øget, eftersom disse fodermidler altid har været grundlaget for svinenes traditionelle kost. Disse fodermidler dyrkes desuden typisk i det geografiske område, ofte af landbrugerne selv, hvilket styrker tilknytningen til området. De sikrer også, at svinene har et passende spæklag til produktionen af »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«.

»Majsensilage« og »kornbærme, tørret«, sidstnævnte med et højt indhold af vitamin B, er nu tilføjet til slutfedningsstadiet, da de er ideelle råvarer, som sikrer et tilstrækkeligt spæklag og på grund af deres fiberindhold fordøjes langt bedre af voksne svin end af unge svin.

»Groft majsmel«, som er meget fiberrigt, anvendes som et alternativ til klid som fiberkilde til dyrene.

Grunden til, at andelen af »kunsttørrede roesnitter« er blevet øget, er, at de er et meget godt og meget fiberrigt produkt. Fiberindholdet er let fordøjeligt i tyktarmen, og de er derfor et egnet produkt til voksne dyr.

Anvendelsen af råvarerne »kærnemælk« (i vækststadiet), »lucerne, tørret ved høj temperatur« og »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø« er blevet øget på grund af deres tilgængelighed i det traditionelle produktionsområde og de videnskabelige resultater, som foderstofsektoren har frembragt i det seneste årti.

Den øgede anvendelse af »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder« hænger sammen med dets høje proteinindhold, som er nyttigt i foderet (råprotein) og meget let fordøjeligt.

Anvendelsen af »fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C« er blevet indført i både vækst- og slutfedningsstadiet, eftersom den nye grænse på 5 % for fedt i foderets tørstof sammen med grænsen på 2 % for linolsyre sikrer, at svinene har et tilstrækkeligt spæklag, når der anvendes svinefedt i slutfedningsstadiet.

Det er blevet præciseret, at »kornmel og/eller kolbemel« henviser til »majskorn og/eller majskolber«, da udtrykket »kolbe« også kunne henvise til andre kornarter.

»Hørfrøkagefoder«, »hørfrøskrå« og »hørfrøskråfoder« er tilføjet ud over »hørfrøkage«, da der er tale om lignende råvarer, og de er opført i Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

»Ristede hele sojabønner og/eller sojakage« er blevet tilføjet, fordi soja i vækststadiet tilfører energi, som er afgørende for at opfylde svinenes energibehov.

Anvendelsen af »ærter« og »andre bælgplantefrø« er blevet øget, fordi der er tale om råvarer, som dyrkes i produktionsområdet. »Ærter« sikrer også kvaliteten af svinenes spæklag og indeholder i modsætning til andre bælgplanter en lav koncentration af næringshæmmende faktorer.

For så vidt angår »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner« er andelen fastsat til 20 % i både vækst- og slutfedningsstadiet for at sikre, at svinene har et passende spæklag. Produkterne var tidligere omfattet af en enkelt angivelse, f.eks. »soja(bønne)skrå« i Kommissionens forordning (EU) nr. 575/2011, og blev derefter i 2013 opdelt i to angivelser, »soja(bønne)skrå« og »soja(bønne)skråfoder«, i Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013, som ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af sojabønner. Det er ikke praktisk muligt at opregne dem alle, og de kan ændres i tilfælde af ajourføringer/ændringer af forordning (EU) 2017/1017. For at sikre et passende spæklag er der i noterne til tabellen over tilladte råvarer fastsat et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet.

Hvad angår »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, som nu er fastsat til 10 %: Råvarens råfedtindhold er vigtigt for at sikre, at svinene har et passende spæklag. Derfor er der i noterne til tabellen over tilladte råvarer medtaget et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet. Produkterne var tidligere omfattet af en enkelt angivelse, f.eks. »solsikkeskrå« i Kommissionens forordning (EU) nr. 575/2011, og blev derefter i 2013 opdelt i to angivelser, »solsikkeskrå« og »solsikkeskråfoder«, i Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013, som ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Kommissionens forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø. Det er ikke praktisk muligt at opregne dem alle, og de kan ændres i tilfælde af ajourføringer/ændringer af forordning (EU) 2017/1017.

Med hensyn til »produkter fremstillet ved ekstraktion af raps« er »raps« for nylig blevet tilføjet til listen over råvarer, eftersom fremskridtene inden for genetik har gjort det muligt at udvælge nye sorter, der er fri for glukosinolater og erucasyre (næringshæmmende faktorer). Angivelsen er affattet således, at den svarer til den struktur, der anvendes for soja- og solsikkeprodukter. Produkterne var tidligere omfattet af en enkelt angivelse, f.eks. »rapsskrå« i Kommissionens forordning (EU) nr. 575/2011, og blev derefter i 2013 opdelt i to angivelser, »rapsskrå« og »rapsskråfoder«, i Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013, som ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Kommissionens forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af raps. Det er ikke praktisk muligt at opregne alle råvarerne, og de kan ændres i tilfælde af ajourføringer af forordning (EU) 2017/1017. For at sikre et spæklag, der er egnet til produktionen af »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«, er der i noterne til tabellen over tilladte råvarer fastsat et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet.

Anvendelsen af vitaminer, mineraler og tilsætningsstoffer sikrer en god muskeludvikling og fremmer fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer.

Definitionen af »kornbærme, tørret« er blevet præciseret ved at anvende ordlyden i punkt 1.12.9 i forordning (EU) 2017/1017.

Maksimumsgrænsen for fedt, der er tilføjet grænsen for linolsyre, sikrer et passende spæklag til produktionen af »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«. Disse to kriterier er afgørende, da råvarer, der er potentielle fedtkilder og kan have negativ indvirkning på kvaliteten af svinenes spæklag, enten er blevet øget (majs) eller indført (fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C, også i slutfedningsstadiet).

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Oprindelsen af tørstoffet i svinefoderet

Beskrivelse

Ændring 14

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen og punkt 4.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en bestemmelse om, at mindst 50 % af tørstoffet i svinefoderet på årsbasis skal komme fra det geografiske område, hvor svinene opdrættes.

Begrundelse: Råvarerne til fodring af svinene kommer fra det geografiske område, hvor de opdrættes. Af klimamæssige og kommercielle årsager er det imidlertid muligvis ikke teknisk muligt at skaffe 100 % af råvarerne lokalt. Under alle omstændigheder sikres egenskaberne ved »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« og produktets tilknytning til området altid ved, at mindst 50 % af tørstoffet i foderrationen på årsbasis stammer fra det geografiske område, hvor opdrættet finder sted, jf. artikel 47, stk. 2, i forordning (EU) 2024/1143.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Slutfedningsstadiet

Beskrivelse

Ændring 15

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen i reglerne om fodring af svin i slutfedningsstadiet vedrører »Tabel over tilladte råvarer«, der indgår i vækststadiet, med visse specifikationer, der er nødvendige for slutfedningsstadiet.

Begrundelse: Ændringen giver også et klart billede af det foder, der er tilladt i slutfedningsstadiet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – afsnittet »Slagtning og opskæring«

Beskrivelse

Ændring 16

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes afsnittet »Slagtning og opskæring«, og bestemmelsen om svinets minimumsalder ved slagtning ændres ikke, men omformuleres, idet den knyttes til kontrollen ved hjælp af oprindelsestatoveringsmærket med blæk og/eller den identifikationsanordning, der erstatter oprindelsestatoveringsmærket med blæk eller kombineres med det, og som er beskrevet i afsnittet om fodring og opdræt af svinene.

Begrundelse: Ændringen præciserer den del af produktspecifikationen, der vedrører slagtestadiet, navnlig med hensyn til den teknologiske udvikling. Angivelsen af metoden til beregning af svinenes alder gør det muligt for de erhvervsdrivende og kontrolorganet at foretage denne beregning korrekt og entydigt.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Bestemmelse af slagtesvinenes alder

Beskrivelse

Ændring 17

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes kriteriet for beregning af svinenes alder med henblik på slagtning.

Begrundelse: Med ændringen præciseres produktspecifikationen for de erhvervsdrivende og til kontrolformål.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Handelsklasser for slagtekroppe

Beskrivelse

Ændring 18

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen omformuleres henvisningen til anvendelsen af »H Heavy«-slagtekroppe, hvorfra de friske spækudskæringer [*baffe*], der anvendes til produktionen af »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«, udtages.

Begrundelse: Med ændringen præciseres produktspecifikationen, og henvisningen til den gældende EU-lovgivning ajourføres.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Den enkelte slagtekrops vægt

Beskrivelse

Ændring 19

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes parameteren for svinets levende vægt på 160 kg +/- 10 % med den enkelte slagtekrops vægt på mellem 110,1 kg og 190,0 kg, konstateret på slagtetidspunktet.

Begrundelse: Erstatningen af kriteriet om levende vægt med kriteriet om den enkelte slagtekrops vægt tillader en mere præcis kontrol af betingelserne gældende for hvert slagtet svin, da denne metode anses for at være mere effektiv, mere gennemsigtig, mere specifik og mere præcis. Stigningen i svinenes vægt afspejler den nuværende tendens i de europæiske svinebedrifter og skyldes forbedret genetik, dyrevelfærd og fodring.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Opskæring

Beskrivelse

Ændring 20

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at opskæring også kan finde sted på andre opskæringsvirksomheder end det slagteri, der slagtede dyrene.

Begrundelse: Med bestemmelsen fastlægges der en ny ordning for opskæring af slagtekroppe, som er i overensstemmelse med kapitel V, afsnit I, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Temperatur ved opbevaring af spækudskæringerne

Beskrivelse

Ændring 21

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes der regler om, ved hvilken temperatur spækudskæringerne, der er adskilt fra slagtekroppen, skal opbevares, indtil de transporteres og leveres til producenterne, idet der indføres et temperatur-interval på mellem -1 °C og +4 °C.

Begrundelse: Ændringen sikrer, at kølekæden opretholdes, hvilket forhindrer mikrobiel vækst og hindrer, at spækudskæringerne harskner. Dette sikrer, at »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« fremstilles korrekt, og at de smags- og duftegenskaber, der er omhandlet i artikel 6 i produktspecifikationen, opnås.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 2 – Bestemmelsen om slagtericertifikatet udgår

Beskrivelse

Ændring 22

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 5, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår artikel 2, stk. 5, i produktspecifikationen.

Begrundelse: Det er nødvendigt, at den udgår, da bestemmelserne vedrører kontrolsystemet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 3 – Rettelse af en unøjagtighed

Beskrivelse

Ændring 23

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 2, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes det italienske ord *»predominati«* med *»predominanti«*.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at rette en skrivefejl i produktspecifikationens tekst, jf. ansøgningen om en standardændring vedrørende den beskyttede oprindelsesbetegnelse offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* 2010/C 222 af 17.8.2010, hvor ændring 2 har ordlyden *»essere predominanti«* på italiensk.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring 4 – Frist for udskæring af spækket og dets anbringelse i beholdere

Beskrivelse

Ændring 24

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 3, i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »48 timer« med »seks dage« som frist for udskæring af spækket og dets anbringelse i træbeholdere (*doils*).

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at gøre det lettere for virksomhederne at få leveret den råvare, der er nødvendig for at fremstille den beskyttede oprindelsesbetegnelse, da produktionsområdet for »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«, som ligger i Alperne, står over for logistiske og infrastrukturmæssige udfordringer, der er typiske for bjergområder. Fordi kølekæden opretholdes, er råvaren stadig egnet til anvendelse, selv om fristen for, hvornår spækket skal udskæres og anbringes i træbeholdere, forlænges.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 4 – Afpudsning

Beskrivelse

Ændring 25

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 5, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der i produktspecifikationen en beskrivelse af den valgfrie afpudsning.

Begrundelse: Med ændringen præciseres det, hvordan den valgfrie afpudsning skal udføres, idet den kan gentages flere gange. Disse arbejdsgange gør det muligt at rette eventuelle uregelmæssigheder i udskæringen og gøre spækkets overflade mere ensartet, hvilket letter den efterfølgende virkning af saltlagen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 4 – Spækudskæringernes temperatur, indtil de anbringes i beholdere

Beskrivelse

Ændring 26

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 5, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres der en forpligtelse til at opbevare de friske spækudskæringer inden for et bestemt temperaturinterval (mellem -1 °C og +4 °C), indtil de anbringes i *doils*.

Begrundelse: Med ændringen præciseres opbevaringsbetingelserne for spækudskæringerne, inden de anbringes i *doils*. Dermed sikres det, at de forbliver friske, så de smags- og duftegenskaber, der er omhandlet i artikel 6 i produktspecifikationen, kan opnås. Ændringen gør det muligt at kontrollere kravene nøjagtigt i hele produktionskæden.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 5 – Minimumsmodningsperiode

Beskrivelse

Ændring 27

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »tre måneder« med »90 dage« som minimumsperiode for spækkets modning, og det præciseres, hvordan antallet af dage skal tælles.

Begrundelse: Ændringen muliggør en nøjagtig angivelse af modningens minimumsvarighed, hvilket letter arbejdet for de producenter, der er registreret i BOB-kontrolsystemet, og kontrollen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 6 – Tidspunktet for fastlæggelse af produktets egenskaber

Beskrivelse

Ændring 28

Ændringen vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at de egenskaber ved »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«, der er omhandlet i artikel 6, skal være til stede ved modningens afslutning og er nødvendige, for at produktet kan overgå til forbrug.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at præcisere, at *lardo* skal have de egenskaber, der er fastsat i produktspecifikationen, ved modningens afslutning. Dette vil også være nyttigt for kontrolsystemet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 7 – Bestemmelsen om kontrol udgår

Beskrivelse

Ændring 29

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår bestemmelsen om kontrol i artikel 7.

Begrundelse: Det er nødvendigt, at denne bestemmelse udgår, da den vedrører kontrolsystemet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 8 – Omnummerering af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 30

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen omnummereres artikel 8 som artikel 7.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig som følge af produktspecifikationens nye artikelopbygning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 8 – Specifikationer vedrørende produktets betegnelse

Beskrivelse

Ændring 31

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres muligheden for at anvende forkortelsen »DOP« [BOB] i stedet for »Denominazione di origine protetta« [beskyttet oprindelsesbetegnelse] for »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«, hvis fuldstændige og korrekte betegnelse er medtaget i bestemmelsen.

Begrundelse: Med ændringen bringes produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende EU-regler, der er fastsat i artikel 37, stk. 6, i forordning (EU) 2024/1143, og med den nøjagtige måde, betegnelsen er registreret som en BOB på.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 8 – Den Europæiske Unions BOB-symbol

Beskrivelse

Ændring 32

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres der en bestemmelse om anvendelse af Den Europæiske Unions BOB-symbol sammen med betegnelsen »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«.

Begrundelse: Ændringen gør det muligt at sikre overensstemmelsen med artikel 37, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 8 – Angivelse af producenten på produktetiketterne

Beskrivelse

Ændring 33

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres der en pligt til at angive navn eller firmanavn og/eller varemærke samt adresse på producenten af »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« på BOB-produktets etiket.

Begrundelse: Ændringen har til formål at være til gavn for forbrugerne og give producenterne af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« synlighed på etiketterne.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 8 – Former, hvori produktet markedsføres

Beskrivelse

Ændring 34

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 5, i produktspecifikationen og punkt 4.5 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der i artikel 7 i produktspecifikationen et særligt afsnit om de produkttyper og -former, hvori »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« markedsføres: i stykker, jf. artikel 6, eller i skiver.

Begrundelse: Med ændringen medtages der i produktspecifikationen en præcis angivelse af de produkttyper og -former, hvori »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« skal markedsføres, hvilket bidrager til at sikre, at produktet skiller sig ud for forbrugerne, også i lyset af den stadig større betydning på markedet for færdigpakkede produkter.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 8 – Regler om sværen

Beskrivelse

Ændring 35

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 5, i produktspecifikationen og punkt 4.5 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres muligheden for efter endt modning at fjerne sværen fra pladerne af *lardo*, der er bestemt til emballering eller efterfølgende skiveskæring, idet det fastsættes, at sværen skal emballeres sammen med pladen af *lardo*.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, da producenterne af kommercielle årsager og for at optimere arbejdet hos de virksomheder, der foretager skiveskæringen, kan blive anmodet om at levere et emballeret BOB-produkt, hvor sværen allerede er fjernet. I sådanne tilfælde skal sværen i overensstemmelse med det kendetegn, der er omhandlet i artikel 6, nemlig at der skal være svær på siden af produktet, emballeres sammen med pladen af *lardo*.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Indsættelse af en ny artikel 8 om tilknytningen til miljøet

Beskrivelse

Ændring 36

Ændringen vedrører indsættelsen af artikel 8 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes der i produktspecifikationen en ny artikel 8, »Tilknytning til miljøet«, hvor det beskrives, hvilken tilknytning »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« har til miljøet, ud fra oplysningerne i ansøgningen om registrering, dvs. sammenfatningen (punkt 5, litra f)), der blev sendt til Kommissionen i 1994 i henhold til den dagældende artikel 17 i Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 af 14. juli 1992.

Begrundelse: Indsættelsen er nødvendig for at sikre overensstemmelsen med gældende EU-lovgivning, som fastsat i artikel 49, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Indsættelse af en ny artikel 9 om bevis for oprindelse.

Beskrivelse

Ændring 37

Ændringen vedrører indsættelsen af artikel 9 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes artikel 9, »Bevis for oprindelse«, i produktspecifikationen, idet det præciseres, at alle kategorier af erhvervsdrivende i BOB-produktionskæden skal overvåges og underlægges det delegerede organs kontrol, så det sikres, at det produkt, hvis betegnelse er registreret, kan spores og følges.

Begrundelse: Indsættelsen af artiklen er nødvendig for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende EU-regler, som fastsat i artikel 20 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2025/26.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

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

EU-referencenummer: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Betegnelse(r)**

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

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Valle d'Aosta Lard d'Arnad«/»Vallée d'Aoste Lard d'Arnad« er et saltet og naturligt modnet svinekødsprodukt, der fremstilles af bov og nakke fra svin, der er mindst ni måneder gamle, og som ved overgangen til forbrug har et spæklag på mindst 3 cm.

Spækket skal udskæres og anbringes i særlige træbeholdere (*doils*) senest seks dage efter dagen efter slagtningen.

Træet til fremstilling af *doils* skal være kastanje-, ege- eller lærketræ.

Spækket lægges i *doils*, således at der mellem hvert lag spæk er et lag salt og naturlige aromaer, og sådan fortsættes der, indtil beholderen er fyldt. Derefter overhældes det hele med saltvand, som først er bragt i kog og derefter afkølet, for at fremstille den saltlage, der er nødvendig for at konservere spækket.

Spækket skal hvile i *doils* i en periode på mindst 90 dage fra den dag, hvor det anbringes i træbeholderne, idet både anbringelsesdagen og udtagningsdagen medregnes.

Efter endt modning og for at kunne overgå til forbrug skal »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« have følgende egenskaber:

Fysiske egenskaber

Form: i stykker af forskellig størrelse afhængigt af udskæringen og teknikken, idet spækket skal være mindst 3 cm tykt. Hvert stykke bevarer sværen på siden.

Udvendigt udseende: hvid farve med en eventuel forekomst af et tyndt lag kød, mens det indre normalt har en lys rosa farve uden marmorering.

Organoleptiske egenskaber

Duft: rig på aromaer.

Smag: en behagelig smag, der minder om de urter, der er anvendt i saltlageblandingen.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Råvarerne til svinene stammer fra det geografiske opdrætsområde. Nogle år kan det dog af klimamæssige eller kommercielle årsager være teknisk umuligt at skaffe 100 % af råvarerne til svinene lokalt. I så fald sørges der i henhold til artikel 47, stk. 2, i forordning (EU) 2024/1143 altid for, med henblik på at sikre tilknytningen til området og kvaliteten af »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«, at mindst 50 % af tørstoffet i råvarerne til svinene på årsbasis stammer fra det geografiske opdrætsområde.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen af »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«, lige fra saltningen til modningen, finder udelukkende sted i det geografiske område, der omfatter kommunen Arnad (den autonome region Valle d'Aosta).

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Valle d'Aosta Lard d'Arnad« kan markedsføres:

— i stykker eller

— i skiver.

Ved emballering af produktet er det tilladt for producentvirksomheden at fjerne sværen på forhånd. I så fald skal sværen emballeres sammen med pladen af *lardo*.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Angivelsen »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« skal fremstå med tydelige og uudslettelige bogstaver, være klart adskilt fra alle andre angivelser og være efterfulgt af ordene »Denominazione di Origine Protetta« [beskyttet oprindelsesbetegnelse] eller forkortelsen »DOP« [BOB] og være ledsaget af Den Europæiske Unions BOB-symbol.

Betegnelsen kan angives på italiensk som »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« eller på fransk som »Vallée d'Aoste Lard d'Arnad«.

Etiketten skal indeholde navnet eller firmanavnet og/eller varemærket samt adressen på producenten af »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«.

Disse angivelser kan stå sammen med betegnelsens logo.

Det er forbudt at tilføje en beskrivelse, der ikke udtrykkeligt er tilladt.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« er det geografiske område, der omfatter kommunen Arnad (den autonome region Valle d'Aosta).

Svin til produktion af »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« skal være født, opdrættet, slagtet og opskåret i følgende regioner: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardiet, Emilia-Romagna eller Veneto.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Kravene til produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse afhænger af miljøforholdene og de naturlige og menneskeskabte faktorer. Især er råvarens egenskaber specielle i det afgrænsede geografiske makroområde.

I råvareforsyningsområdet hænger dyreavlens udvikling sammen med den omfattende korndyrkning i området og med den stærkt specialiserede osteproduktion, der har været afgørende for udviklingen af den lokale svineavl.

Den lokale fremstilling af »Lard d'Arnad« har sin oprindelse i en håndværksmæssig praksis, der er etableret gennem lang tid og har rødder tilbage til Arnad-kommunens beboeres traditioner.

»Lard d'Arnad« får sine særlige kendetegn i alle faser af produktionsprocessen, lige fra svinenes foder, hvor foderblandinger er udelukket, så der bliver plads til naturlige fodermidler, til første forarbejdning, udskæring, afpudsning og slutforarbejdning.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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