C/2026/6028

17.11.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/6028)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

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

EU-Nr.: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

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

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation für das Erzeugnis mit der g.U. „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" handelt es sich nicht um Unionsänderungen, da sie nicht den Kriterien gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 entsprechen und

— keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens enthalten,

— nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht, und

— keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung von Nummer 2 – Zerlegen der Schweine

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Änderung 1

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Durch die Änderung wird festgelegt, dass die Schweine auch in den Regionen Aostatal, Venetien, Lombardei, Emilia-Romagna und Piemont zerlegt werden müssen.

Begründung: Mit der Änderung wird klargestellt, dass die Zerlegung im Einklang mit Artikel 46 der Verordnung (EU) 2024/1143 ebenfalls innerhalb des Schweinezuchtgebiets erfolgen muss.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Genetische Eigenschaften

Beschreibung

Änderung 2

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der spezifische Absatz „Genetische Eigenschaften“ hinzugefügt. Die genetische Herkunft der Schweine, von denen die Rohware stammt, wird in Bezug auf die Kreuzungstypen der weiblichen und männlichen Zuchttiere durch Aufnahme der zulässigen genetischen Kombinationen genau angegeben. Daher wird der Verweis auf die Rassenregelung für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ ersetzt.

Begründung: Mit der Änderung werden die zulässigen Kreuzungskombinationen genau angegeben. Die Prüfung der Rassen und Kreuzungstypen sowohl der Mutter- als auch der Vatertiere ist wichtig, um die Merkmale von schweren Schweinen aufrechtzuerhalten, insbesondere im Hinblick auf die Vereinbarkeit mit den drei Referenzrassen des italienischen Zuchtbuchs für schwere Schweine.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Tabelle der genetischen Anforderungen

Beschreibung

Änderung 3

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Tabelle eingefügt, in der die genetischen Anforderungen für Schweine erläutert und die zulässigen sowie unzulässigen genetischen Kombinationen aufgeführt werden.

Begründung: Die Tabelle ermöglicht eine bessere Übersicht über die einzig möglichen Kreuzungskombinationen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Aktualisierung der Liste der Kreuzungstypen

Beschreibung

Änderung 4

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird auf die Liste der vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft zugelassenen Kreuzungstypen verwiesen.

Begründung: Der Verweis auf die Liste und ihre Aktualisierung ermöglichen eine bessere Überwachung der Erzeugungskette.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Unzulässige Fleischarten

Beschreibung

Änderung 5

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird festgelegt, dass Fleisch von Ebern und Sauen sowie von Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere des Gens für Stressempfindlichkeit (PSS – Porcine Stress Syndrome), nicht verwendet werden darf.

Begründung: Die Änderung ist angebracht, um klarzustellen, dass Fleisch von Ebern und Sauen sowie von Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, für die Erzeugung von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" nicht geeignet ist. Dies entspricht der derzeitigen Praxis, die bisher auf einem Verweis auf die Produktspezifikationen für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma" und „Prosciutto di San Daniele" beruht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Abschnitt „Aufzucht und Fütterung"

Beschreibung

Änderung 6

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird ein eigener Absatz über „Aufzucht und Fütterung" eingefügt. Die aufeinanderfolgenden traditionellen Phasen der Schweineaufzucht werden hinzugefügt: Säugen, Absetzen, Vormast und Endmast, wodurch der Verweis auf die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma" und „Prosciutto di San Daniele" ersetzt wird.

Begründung: Mit dieser Änderung werden die Phasen der Aufzucht schwerer Schweine präzisiert, die bereits in der Produktspezifikation enthalten sind, auf die sich die geänderte Produktspezifikation bezieht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Saugferkelphase

Beschreibung

Änderung 7

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden Bestimmungen über die Saugferkelphase hinzugefügt, die mindestens 28 Tage dauern muss, wie in der Richtlinie 2008/120/EG Anhang I Kapitel II Abschnitt C festgelegt. Zudem werden Angaben zur Fütterung der Ferkel, die entweder von der Sau gesäugt oder künstlich mit Milch gefüttert werden, sowie zur Verabreichung der zulässigen Futtermittel, zur Möglichkeit der Ergänzung mit Mineralstoffen, Vitaminen und Aminosäuren und zur Verwendung von Zusatzstoffen hinzugefügt.

Begründung: Mit der Änderung werden die Merkmale der Saugferkelphase im Einklang mit den EU-Rechtsvorschriften genau definiert. Durch die Ergänzung des Futters mit Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren und die Verwendung von Zusatzstoffen wird ein angemessener Muskelaufbau erreicht und die Verdauung sowie die Aufnahme von Nährstoffen werden gefördert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe

Beschreibung

Änderung 8

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden die Verfahren und der Zeitpunkt für das Anbringen der Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe mit Tinte an beiden Schenkeln der Ferkel mit den entsprechenden Schlagstempel- und Plattenmodellen festgelegt.

Begründung: Mit der Änderung werden die Instrumente und erforderlichen Schritte zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit der Rohware für „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ab der ersten Phase der Aufzucht unter Verwendung der bereits verwendeten Instrumente, die den eingeführten Spezifikationen entsprechen, genau geregelt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Kennbuchstabe für den Monat des Abferkelns

Beschreibung

Änderung 9

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Referenztabelle hinzugefügt, aus der hervorgeht, welcher Kennbuchstabe für den Monat des Abferkelns auf dem Schlagstempel zu verwenden ist.

Begründung: Durch die Änderung wird für ein Höchstmaß an Klarheit und Transparenz bei der Rückverfolgbarkeit der zur Erzeugung von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" verwendeten Schweine gesorgt, um die Kontrolle des Alters der Schweine in der Aufzucht- und Schlachtphase zu erleichtern.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Identifikationsnachweise anstelle der oder zusätzlich zur Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe

Beschreibung

Änderung 10

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Es wird die Möglichkeit vorgesehen, anstelle des vom Züchter angebrachten Schlagstempels mit Ursprungsangabe oder neben diesem andere Kennzeichnungsmittel zu verwenden.

Begründung: Angesichts der technischen Entwicklungen ermöglicht es die Verwendung von anderen Identifikationsnachweisen anstelle der oder zusätzlich zur Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe, auch andere Nachweise zur Rückverfolgung und Herkunftssicherung anzubringen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Berechnung des Alters der Schweine

Beschreibung

Änderung 11

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Regel zur Berechnung des Alters der Schweine in Monaten eingeführt.

Begründung: Durch die Änderung wird eine eindeutige und unmissverständliche Überprüfung des Alters der Schweine in der Aufzucht- und Schlachtphase ermöglicht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Absetzphase

Beschreibung

Änderung 12

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die Bestimmungen über die Absetzphase von Ferkeln eingefügt. Die Dauer der Phase, das Höchstgewicht der Ferkel und die Fütterungsanforderungen werden geregelt. Es werden Verweise auf die „trockene Form" der Futterverabreichung, Vitamin-, Mineralstoff- und Aminosäurezusatz sowie die Verwendung von Zusatzstoffen hinzugefügt. Die Dauer der Absetzphase wird von 80 Tagen auf drei Monate erhöht, und es wird festgelegt, dass die Ferkel ein Höchstgewicht von 40 kg erreichen dürfen.

Begründung: In der geänderten Fassung werden zwei Parameter – Dauer der Absetzphase und Höchstgewicht der Ferkel – festgelegt, die ein allmähliches und ausgewogenes Wachstum der Schweine während des Absetzens sicherstellen. Während dieser Phase dürfen die Schweine mit allen nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Futtermitteln gefüttert werden, damit sichergestellt ist, dass ihre Bedürfnisse in Bezug auf Ernährung, Tierschutz und Gesundheit erfüllt werden. Die Möglichkeit der Verfütterung von trockenem Futter ermöglicht es den Züchtern, sich für eine der beiden Möglichkeiten zu entscheiden. Durch die Ergänzung des Futters mit Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren und die Verwendung von Zusatzstoffen wird ein angemessener Muskelaufbau erreicht und die Verdauung sowie die Aufnahme von Nährstoffen werden gefördert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Vormastphase

Beschreibung

Änderung 13

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung werden Bestimmungen über die Vormastphase eingefügt, mit denen eine Höchstdauer von fünf Monaten festgelegt und die am Ende der Phase zulässige Gewichtsgrenze von 80 kg auf 85 kg angehoben wird.

Ein Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel gemäß Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 wird präzisiert, indem die Angabe des Anteils von 10 % gestrichen wird. Es wird ausdrücklich die Möglichkeit für Viehzüchter hinzugefügt, auch trockenes Futter zu verfüttern.

Es wird die „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ aufgenommen, die auch für die nächste Phase, d. h. die Endmastphase, verwendet werden soll. Die Bezeichnung folgender Futtermittel wird geändert und an die in der Verordnung (EU) Nr. 68/2013, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, verwendete Terminologie angeglichen:

— Der italienische Begriff für „Mais“ wird von „mais“ in „granturco“ geändert

— Die italienische Bezeichnung „semola“ (Grieß) wird in „farina“ (Mehl) geändert

— Die Bezeichnung „getrocknete Luzerne“ wird in „hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ geändert

— „Lein-Expeller“ wird in „Leinkuchen“ geändert, dem „Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ hinzugefügt werden

— „Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze“ werden in „Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger“ geändert

— „Bier- und/oder Torula-Hefe“ wird in „Hefen“ geändert

— „Extraktionsschrot aus Maiskeimen“ wird in „Maiskeimmehl“ geändert

— „Brennereiabfallprodukte“ wird in „getrocknete Schlempe“ geändert

Folgende Futtermittel werden gestrichen:

— „Entkernte Johannisbrotschoten“

— „Eiweißlysate“

— „Getrocknete Kartoffeln“

— „Maniok“

— „Einsilierte Rübenpressschnitzel“

— „Sesammehl“

— „Kokos-Extraktionsschrot“

— „Tiermehl nur dann, wenn es von guter Qualität ist und wenn dies nach den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften zulässig ist“

„Hafer“ wird aus der Kategorie „Getreide gering genutzter Arten“ gestrichen.

Die Menge der folgenden Futtermittel wird geändert:

— „Buttermilch“ nur in der Vormastphase (deren Anteil auf eine Höchstmenge von 250 g der Trockenmasse pro Tier und Tag begrenzt wird). Pro Tier dürfen weiterhin täglich nicht mehr als insgesamt 15 Liter Molke und Buttermilch verfüttert werden.

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ (von bis zu 5 % auf bis zu 10 %)

— „Mais“ (von bis zu 55 % auf bis zu 65 %)

— „Sorghum“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %)

— „Gerste“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %)

— „Weizen“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %)

— „Triticale“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %)

— „Getrocknete Zuckerrübenschnitzel“ (von bis zu 4 % auf bis zu 10 %)

— „Hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ (von bis zu 2 % auf bis zu 4 %)

Die folgenden Futtermittel werden hinzugefügt:

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“, das auch in der Endmastphase verfüttert werden darf

— „Silomais“, der auch in der Endmastphase verfüttert werden darf

— „Vollkolben-Maismehl“

— „Getrocknete Schlempe“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden darf

— „Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter“

— „Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen

— „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“

— „geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“, die nur in der Vormastphase verfüttert werden dürfen

Der Rohstoff „Erbsen und/oder andere Hülsenfrüchte“ wird in zwei Positionen unterteilt: Der Eintrag „Erbsen und/oder andere Körnerleguminosen“ wird in zwei Einträge „Erbsen“ und „Andere Körnerleguminosen“ aufgeteilt, wobei die Menge bei Erbsen auf 25 % und bei anderen Körnerleguminosen auf 10 % erhöht wird.

Bei „Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben“ wird bei der italienischen Bezeichnung „pannocchia“ genauer angegeben, dass es sich um Maiskolben handelt.

„Sojabohnen-Extraktionsschrot“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ geändert, die in einem Anteil von bis zu 20 % sowohl in der Vormast- als auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen.

„Sonnenblumenmehl“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ geändert, wobei der zulässige Anteil auf bis zu 10 % erhöht wird.

In der Anmerkung 4 der Tabelle wird für die Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Raps anfallen, ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Es wird die Möglichkeit der Verwendung von Mineralstoffen, Vitaminen und Zusatzstoffen hinzugefügt.

In der Anmerkung 2 wird die Definition von „getrockneter Schlempe“ genauer angegeben.

Neben dem Höchstgehalt an Linolsäure von 2 % wird in der geänderten Fassung ein Fettgehalt von höchstens 5 % der Trockenmasse des Futters festgelegt.

Begründung: Das Höchstgewicht, das von 80 kg auf 85 kg angehoben wird, ist auf die Entwicklungen in den Bereichen Genetik und Ernährung sowie auf die Anwendung von Tierschutzstandards zurückzuführen, die eine allgemeine Verbesserung der Wachstumsfähigkeit von Schweinen bewirkt haben. Die Höchstdauer von fünf Monaten wird hinzugefügt, um ein gleichmäßiges Wachstum der Schweine vor der Endmastphase sicherzustellen.

Der Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel ermöglicht die Angleichung an die geltenden Rechtsvorschriften im Futtermittelbereich unter Bezugnahme auf Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.

Die Möglichkeit der Verfütterung von trockenem Futter ermöglicht es den Züchtern, sich für eine der beiden Möglichkeiten zu entscheiden.

Zum besseren Verständnis der Produktspezifikation wird eine einheitliche „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ für die Vormast- und Endmastphase hinzugefügt.

Die für die Futtermittel verwendete Terminologie wird an die Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, angeglichen. Diese Aktualisierung der Terminologie ist notwendig, um die Art des erwähnten Futtermittels besser zu verdeutlichen.

Der Verweis auf „Hafer“ wird gestrichen, da dieser unter die Kategorie „Getreide gering genutzter Arten“ fällt.

„Tiermehl“ wird gestrichen, da es aufgrund der in jüngster Vergangenheit eingeführten gesetzlichen Beschränkungen nicht mehr verwendet wird.

In der geänderten Fassung werden „entkernte Johannisbrotschoten“, „Proteinlysate“, „Trockenkartoffeln“, „Maniok“, „Zuckerrüben, gepresste und silierte nasse Pulpe“, „Sesammehl“ und „Extraktionsschrot aus Kokos“ als Futtermittel gestrichen, weil sie im Schweinezuchtgebiet kaum oder gar nicht mehr angebaut werden, da sie schwer zu beschaffen oder von geringer Nährwertqualität sind oder da sie aus technischen oder Qualitätsgründen nicht verwendet werden. Mit dieser Änderung wird somit die Möglichkeit ausgeschlossen, Futtermittel von außerhalb des Schweinezuchtgebiets zu verwenden, die ohnehin, wenn überhaupt, nur in vernachlässigbaren Mengen zum Einsatz kamen. Stattdessen werden andere, lokale Futtermittel verwendet, wodurch die Verbindung zwischen „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ und dem geografischen Gebiet gestärkt wird.

Insbesondere wird der Bedeutung von getreidebasiertem Futter mehr Gewicht beigemessen, wobei der Anteil von „Mais“, „Gerste“, „Sorghum“, „Weizen“ und „Triticale“ erhöht wird, da diese Futtermittel seit jeher die Grundlage für die traditionelle Ernährung der Schweine bilden. Darüber hinaus werden diese Futtermittel typischerweise – häufig von den Landwirten selbst – in dem geografischen Gebiet angebaut, wodurch der Zusammenhang mit dem Gebiet gestärkt wird; sie stellen auch sicher, dass die Schweine über eine angemessene Fettschicht für die Erzeugung von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ verfügen.

„Silomais“ und „getrocknete Schlempe“ (die reich an Vitamin B ist) dürfen nun auch in der Endmastphase verfüttert werden, da sie ideale Futtermittel sind, um eine geeignete Fettschicht der Schweine sicherzustellen, und aufgrund ihres hohen Ballaststoffanteils wesentlich besser von ausgewachsenen Schweinen als von Jungschweinen verdaut werden können.

„Vollkolben-Maismehl“ ist ein Futtermittel mit einem hohen Ballaststoffanteil, das als Alternative zur Kleie verwendet wird, um die Schweine mit Ballaststoffen zu versorgen.

Der Grund für die Erhöhung der Menge von „getrockneten Rübenschnitzeln“ liegt darin, dass es sich um ein sehr gutes, überaus ballaststoffreiches Erzeugnis handelt. Sein Fasergehalt ist im Dickdarm sehr leicht verdaulich, weshalb es sich für ausgewachsene Tiere eignet.

Der Anteil an „Buttermilch“ (in der Vormastphase), „hochtemperaturgetrockneter Luzerne“ und „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ wird angesichts der Verfügbarkeit dieser Futtermittel im typischen Erzeugungsgebiet und der von der Futtermittelindustrie in den vergangenen zehn Jahren erzielten wissenschaftlichen Ergebnisse erhöht.

Die zunehmende Verwendung von „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ hängt mit dem hohen Gehalt an Eiweiß (Rohprotein) zusammen, das für die Ernährung nützlich und sehr leicht verdaulich ist.

Die Verwendung von „Fetten mit einem Schmelzpunkt über 36 °C“ wird sowohl für die Vormast- als auch für die Endmastphase eingeführt, da durch den neuen Grenzwert von 5 % für den Fettgehalt der Trockenmasse zusätzlich zum Grenzwert von 2 % für Linolsäure eingeführt wird, sichergestellt wird, dass die Schweine eine geeignete Fettschicht aufweisen, wenn in der Endmastphase Schmalz verwendet wird.

Bei „Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben“ wird in der italienischen Fassung der Zusatz „granturco“ hinzugefügt, um genauer anzugeben, dass es sich um Maiskolben handelt, da sich der Begriff „Kolben“ auch auf andere Getreidearten beziehen kann.

„Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ werden zusätzlich zu „Lein-Expeller“ hinzugefügt, da es sich um ähnliche Futtermittel handelt, die in der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission aufgeführt sind.

„Geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“ wird hinzugefügt, da Soja eine Energiequelle ist, die für den Energiebedarf von Schweinen in der Vormastphase essenziell ist.

Die Verwendung von „Erbsen“ und „Anderen Körnerleguminosen“ wird erhöht, da es sich um Futtermittel handelt, die im Erzeugungsgebiet angebaut werden; Mit „Erbsen“ wird zudem eine angemessene Fettschicht der Schweine erreicht, da die Erbse im Gegensatz zu anderen Leguminosen eine geringe Konzentration an Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert aufweist.

Bei den „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ wird sowohl für die Vormastphase als auch für die Endmastphase ein Anteil von 20 % festgelegt, um eine geeignete Fettschicht der Schweine zu erzielen. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 1017/2017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“ und „Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 ändern. Zudem wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt, um eine geeignete Fettschicht zu erzielen.

Für „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ wird ein Anteil von 10 % festgelegt: Der Rohfettgehalt des Futtermittels ist wichtig, um eine angemessene Fettschicht der Schweine zu erzielen. Daher wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 1017/2017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“ und „Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 ändern.

In Bezug auf „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“ wird „Raps“ als neuer Eintrag in die Futtermitteltabelle aufgenommen, da die genetische Verbesserung die Auswahl neuer Sorten ermöglicht hat, die frei von Glucosinolaten und Erucasäure sind (Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert). Zudem wird der Eintrag so formuliert, dass er der Struktur für Soja- und Sonnenblumenerzeugnisse entspricht. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Rapsextraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 1017/2017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Raps-Extraktionsschrot“ und „Raps-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Raps anfallen. Es ist nicht möglich, alle Einzelfuttermittel aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen der Verordnung (EU) 2017/1017 ändern. Um eine für die Erzeugung von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ geeignete Fettschicht zu erzielen, wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Durch die Verfütterung von Vitaminen, Mineralstoffen und Zusatzstoffen wird ein angemessener Muskelaufbau erreicht und die Verdauung sowie die Aufnahme von Nährstoffen gefördert.

Die Definition von „getrockneter Schlempe“ wird durch den Verweis auf die Bestimmungen unter Ziffer 1.12.9 der Verordnung (EU) 2017/1017 genauer angegeben.

Neben dem Höchstgehalt an Linolsäure wird ein Höchstgehalt an Fett festgelegt, um die für die Erzeugung von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ geeignete Fettschicht zu erreichen. Diese beiden Kriterien sind von wesentlicher Bedeutung, deren Anteil erhöht wurde (Mais) oder neue Futtermittel (Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen) hinzugefügt wurden, die sich negativ auf die Qualität des Fettanteils in der Nahrung der Schweine auswirken könnten.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Herkunft der Trockenmasse des Schweinefutters

Beschreibung

Änderung 14

Diese Änderung betrifft die Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation und Punkt 4.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Durch diese Änderung wird vorgeschrieben, dass mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen müssen, in dem die Schweine aufgezogen werden.

Begründung: Die Rohstoffe, mit denen die Schweine gefüttert werden, stammen aus dem geografischen Gebiet, in dem die Schweine aufgezogen werden. Aus klimatischen und kommerziellen Gründen ist es jedoch unter Umständen technisch nicht möglich, 100 % der Futtermittel vor Ort zu beziehen. In jedem Fall werden die Eigenschaften des Erzeugnisses „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ und sein Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet stets dadurch gewahrt, dass im Einklang mit Artikel 47 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2024/1143 mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem die Schweine aufgezogen werden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Endmastphase

Beschreibung

Änderung 15

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Die Änderung der Vorschriften über die Fütterung von Schweinen in der Endmastphase sieht einen Verweis auf die für die Vormastphase hinzugefügte „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ mit bestimmten für die Endmastphase erforderlichen Spezifikationen vor.

Begründung: Diese Änderung vermittelt ein klares Bild der zulässigen Futtermittel, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Abschnitt „Schlachten und Zerlegen“

Beschreibung

Änderung 16

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Absatz „Schlachten und Zerlegen“ eingeführt und die Bestimmung über das Mindestalter von Schlachtschweinen umformuliert, ohne sie zu ändern, indem sie mit der Kontrolle durch die Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs und/oder das Nämlichkeitsmittel, welche die Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs ersetzt oder in Kombination mit ihr verwendet wird, verknüpft wird, wie es im Abschnitt über die Fütterung und Aufzucht von Schweinen beschrieben ist.

Begründung: Mit dieser Änderung wird die Produktspezifikation in Bezug auf die Schlachtstufe präzisiert, auch im Hinblick auf technologische Entwicklungen. Die Angabe der Methode zur Berechnung des Alters der Schweine ermöglicht es den Betrieben und der Kontrollstelle, dieses korrekt und eindeutig zu ermitteln.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Bestimmung des Schlachtalters von Schweinen

Beschreibung

Änderung 17

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Kriterium für die Berechnung des Schlachtalters von Schweinen hinzugefügt.

Begründung: Diese Änderung trägt zum besseren Verständnis der Produktspezifikation seitens der Züchter und zur besseren Kontrolle bei.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Handelsklassen von Schlachtkörpern

Beschreibung

Änderung 18

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: In dieser Änderung wird der Verweis auf die Verwendung von schweren Schlachtkörpern (Kategorie H) umformuliert, aus denen die frischen Fettstücke („baffe“) gewonnen werden, die zur Herstellung von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ verwendet werden.

Begründung: Mit der Änderung wird die Produktspezifikation präzisiert und die Verweise auf die geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union werden aktualisiert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Individuelles Schlachtkörpergewicht

Beschreibung

Änderung 19

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Durch diese Änderung wird der Parameter eines Lebendgewichts des Schweins von 160 kg ± 10 % durch ein individuelles Schlachtkörpergewicht zwischen 110,1 kg und 190,0 kg ersetzt, das zum Zeitpunkt der Schlachtung ermittelt wird.

Begründung: Die Streichung des Lebendgewichts und die hinzugefügte Angabe des Gewichts des einzelnen Schlachtkörpers ermöglichen eine genauere Kontrolle, ob ein Schwein die Voraussetzungen für die Schlachtung erfüllt, da es sich um eine transparentere, genauere, präzisere und verbesserte Methode handelt. Das höhere Gewicht der Schweine hängt mit der derzeitigen Entwicklung in der europäischen Schweinehaltung zusammen, die auf Verbesserungen in den Bereichen Genetik, Tierwohl und Ernährung zurückzuführen ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Zerlegung

Beschreibung

Änderung 20

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird präzisiert, dass die Zerlegung auch außerhalb des Schlachthofs, in dem die Schweine geschlachtet werden, in Zerlegungsbetrieben erfolgen kann.

Begründung: Mit der Bestimmung wird eine neue Regelung für das Zerlegen von Schlachtkörpern festgelegt, die mit Anhang III Abschnitt I Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 im Einklang steht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Temperatur, bei der die Fettstücke gelagert werden

Beschreibung

Änderung 21

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung werden Vorschriften zur Temperatur eingeführt, bei der die vom Schlachtkörper abgetrennten Fettstücke bis zu ihrem Transport und ihrer Lieferung an die Erzeuger zu lagern sind, nämlich ein Temperaturbereich zwischen –1 °C und +4 °C.

Begründung: Mit der Änderung wird sichergestellt, dass die Kühlkette aufrechterhalten wird, um das Wachstum von Mikroorganismen und das Ranzigwerden der Fettstücke zu verhindern. Dadurch wird erreicht, dass „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ ordnungsgemäß erzeugt wird und sich die in Nummer 6 der Produktspezifikation beschriebenen Geschmacks- und Geruchseigenschaften ausbilden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 – Streichung der Bestimmung über die Bescheinigung für Schlachthöfe

Beschreibung

Änderung 22

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Durch die Änderung wird Nummer 2 Absatz 5 der Produktspezifikation gestrichen.

Begründung: Die Streichung ist erforderlich, da sich die Bestimmungen auf das Kontrollsystem beziehen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 3 – Berichtigung einer Ungenauigkeit

Beschreibung

Änderung 23

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird das italienische Wort „predominati“ durch „predominanti“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um einen Schreibfehler im Wortlaut der Produktspezifikation zu berichtigen, gemäß dem Antrag auf eine Standardänderung bezüglich der g.U., veröffentlicht im *Amtsblatt der Europäischen Union* C 222 vom 17. August 2010, in dem die Änderung 2 im Italienischen „essere predominanti“ lautet.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 – Frist für das Zerschneiden und Einlegen des Fetts in Behälter

Beschreibung

Änderung 24

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 3 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Frist für das Zerschneiden und Einlegen des Fetts in die Holzbehälter („Doils“) von „48 Stunden“ in „sechs Tage“ geändert.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um den Betrieben die Beschaffung der für die Herstellung des g.U.-Erzeugnisses benötigten Rohware zu erleichtern, da für das Erzeugungsgebiet von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, das in den Alpen liegt, logistische und infrastrukturelle Herausforderungen bestehen, die für Berggebiete typisch sind. Da die Kühlkette aufrechterhalten wird, bleibt die Rohware auch bei einer Verlängerung des Zeitraums, in dem das Fett geschnitten und in die Holzbehälter eingelegt werden muss, gebrauchsfähig.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 – Zuschneidevorgänge

Beschreibung

Änderung 25

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Durch die Änderung wird in die Produktspezifikation eine Beschreibung der optionalen Zuschneidevorgänge aufgenommen.

Begründung: In dieser Änderung wird festgelegt, wie die optionalen Zuschneidevorgänge durchzuführen sind, die mehrmals wiederholt werden können. Diese Vorgänge ermöglichen es, eventuelle Unregelmäßigkeiten im Schnitt zu korrigieren und die Oberfläche des Fetts gleichmäßiger zu gestalten, wodurch anschließend die Salzlake besser einwirken kann.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 – Temperatur der Fettstücke bis zu ihrem Abfüllen in Behälter

Beschreibung

Änderung 26

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Verpflichtung eingeführt, die frischen Fettstücke bis zu ihrem Einlegen in die „Doils“ innerhalb eines festgelegten Temperaturbereichs zwischen –1 °C und +4 °C zu lagern.

Begründung: In dieser Änderung werden die Bedingungen präzisiert, unter denen die Fettstücke vor dem Einlegen in die „Doils“ aufbewahrt werden müssen, damit sie frisch bleiben und die in Nummer 6 der Produktspezifikation genannten Geschmacks- und Geruchseigenschaften erzielt werden können. Durch die Änderung wird sichergestellt, dass die Anforderungen entlang der gesamten Erzeugungskette genau überprüft werden können.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5 – Mindestreifezeit

Beschreibung

Änderung 27

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Durch die Änderung wird die Mindestreifezeit für das Fett von „drei Monaten“ in „90 Tage“ geändert und festgelegt, wie die Anzahl der Tage zu berechnen ist.

Begründung: Dadurch kann die Mindestdauer der Reifung genau festgelegt werden, was die Arbeit der im Kontrollsystem der g.U. registrierten Erzeuger sowie die Kontrollen erleichtert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 6 – Zeitpunkt der Feststellung der Eigenschaften des Erzeugnisses

Beschreibung

Änderung 28

Die Änderung betrifft Nummer 6 der geltenden Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird festgelegt, dass die in Nummer 6 genannten Eigenschaften des „Valle d’Aosta Lard d’Arnad“ am Ende der Reifung vorhanden sein müssen und Voraussetzung für die Freigabe zum Verzehr sind.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um klarzustellen, dass der „Lardo“ am Ende der Reifung die in der Produktspezifikation festgelegten Eigenschaften aufweisen muss; dies ist auch für das Kontrollsystem von Nutzen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 7 – Streichung der Bestimmung über Kontrollen

Beschreibung

Änderung 29

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Im Zuge dieser Änderung wird die Bestimmung in Nummer 7 bezüglich der Kontrollen gestrichen.

Begründung: Die Streichung dieser Bestimmung ist notwendig, da sie das Kontrollsystem betrifft.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 – Umnummerierung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 30

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird Nummer 8 in Nummer 7 geändert.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der neuen Gliederung der Produktspezifikation erforderlich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 – Angaben zur Bezeichnung des Erzeugnisses

Beschreibung

Änderung 31

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Möglichkeit eingeführt, für „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" die Abkürzung „DOP" (g.U.) anstelle des Wortlauts „Denominazione di origine protetta" (geschützte Ursprungsbezeichnung) zu verwenden, wobei der vollständige und korrekte Name in die Bestimmung aufgenommen wurde.

Begründung: Infolge der Änderung wird die Produktspezifikation an die geltenden Vorschriften der Europäischen Union gemäß Artikel 37 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2024/1143 sowie an die genaue Form der Eintragung des Namens als g.U. angepasst.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 – g.U.-Zeichen der Europäischen Union

Beschreibung

Änderung 32

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Bestimmung über die Verwendung des g.U.-Zeichens der Europäischen Union in Verbindung mit der Bezeichnung „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" eingeführt.

Begründung: Die geänderte Vorschrift steht im Einklang mit Artikel 37 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 – Angabe des Erzeugers auf den Etiketten des Erzeugnisses

Beschreibung

Änderung 33

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Durch die Änderung wird die Verpflichtung eingeführt, den Namen oder Firmennamen und/oder die Marke sowie die Anschrift des Erzeugers von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" auf dem Etikett der g.U. anzugeben.

Begründung: Die Änderung soll den Verbrauchern von Nutzen sein und den Erzeugern des g.U.-Erzeugnisses „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" auf den Etiketten mehr Sichtbarkeit verschaffen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 – Formen, in denen das Erzeugnis vermarktet wird

Beschreibung

Änderung 34

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Infolge der Änderung wird in Nummer 7 der Produktspezifikation ein spezifischer Absatz über die Arten und Formen aufgenommen, in denen „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" in Verkehr gebracht wird: in Stücken, wie in Nummer 6 vorgesehen, oder in Scheiben geschnitten.

Begründung: Durch die Änderung wird in die Produktspezifikation eine genaue Angabe der Arten und Formen aufgenommen, in denen „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" vermarktet werden muss, wodurch sichergestellt wird, dass das Erzeugnis für die Verbraucher unverwechselbar ist, auch angesichts der wachsenden Bedeutung vorverpackter Erzeugnisse auf dem Markt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 – Vorschriften zur Schwarte

Beschreibung

Änderung 35

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Im Zuge der Änderung wird die Möglichkeit eingeführt, am Ende des Reifungsprozesses die Schwarte von gereiften „Lardo"-Stücken zu entfernen, die zum Verpacken oder zum anschließenden Aufschneiden bestimmt sind, wobei festgelegt wird, dass die Schwarte zusammen mit dem „Lardo"-Stück verpackt werden muss.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, da die Erzeuger aus kommerziellen Gründen und zur Optimierung der Arbeit der Aufschneidebetriebe aufgefordert werden können, das verpackte g.U.-Erzeugnis bereits ohne Schwarte zu liefern. In solchen Fällen muss die Schwarte gemäß der in Nummer 6 genannten Eigenschaft, wonach die Schwarte an der Seite des Erzeugnisses vorhanden sein muss, zusammen mit dem „Lardo"-Stück verpackt werden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Einfügung einer neuen Nummer 8 über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

Änderung 36

Die Änderung betrifft die Produktspezifikation – es wird eine Nummer 8 eingefügt –jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird in die Produktspezifikation eine neue Nummer 8 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ eingefügt, in der auf Grundlage der Angaben im Antrag auf Eintragung, d. h. der Zusammenfassung (Punkt 5 Buchstabe f) beschrieben wird, inwiefern „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ mit dem geografischen Gebiet verbunden ist; diese Angaben wurden der Europäischen Kommission 1994 gemäß dem damals geltenden Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 übermittelt.

Begründung: Die Einfügung ist erforderlich, um die Produktspezifikation mit den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union gemäß Artikel 49 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 in Einklang zu bringen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Einfügung einer neuen Nummer 9 über den Ursprungsnachweis

Beschreibung

Änderung 37

Die Änderung betrifft die Produktspezifikation – es wird eine Nummer 9 eingefügt –, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird Nummer 9 „Ursprungsnachweis“ in die Produktspezifikation aufgenommen. Darin wird festgelegt, dass alle an der Erzeugungskette des g.U.-Erzeugnisses Beteiligten überwacht und der Kontrolle durch die beauftragte Stelle unterstellt werden müssen, um die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses, dessen Name eingetragen ist, sicherzustellen.

Begründung: Die Einfügung der Bestimmung ist erforderlich, um die Produktspezifikation mit den geltenden Vorschriften der Europäischen Union in Einklang zu bringen, die in Nummer 20 der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26 der Kommission niedergelegt sind.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

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

EU-Nr.: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Name(n)**

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

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 – ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad" / „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" ist ein gesalzenes und natürlich gereiftes Schweinefleischerzeugnis, das aus der Schulter und dem Rücken von mindestens neun Monate alten Schweinen hergestellt wird und zum Zeitpunkt der Freigabe für den Verzehr eine mindestens 3 cm dicke Fettschicht aufweist.

Das Fett muss spätestens sechs Tage nach dem Tag der Schlachtung geschnitten und in spezielle Holzbehälter („Doils") eingelegt werden.

Zur Herstellung der Doils muss das Holz von Kastanien, Eichen oder Lärchen verwendet werden.

Beim Einlegen des Fetts in die „Doils" wird nach jeder Fettschicht eine Schicht Salz und Gewürze eingefügt; dies wird wiederholt, bis der Behälter voll ist; anschließend wird das Ganze mit Salzwasser bedeckt, das zuvor zum Kochen gebracht und abgekühlt wurde, um die zur Konservierung des Fetts erforderliche Salzlake herzustellen.

Das Fett muss mindestens 90 Tage lang in den „Doils" ruhen, gerechnet ab dem Tag, an dem es in die Holzbehälter eingelegt wird, wobei sowohl der Tag des Einlegens als auch der Tag der Entnahme mitgezählt werden.

Am Ende der Reifung muss „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", um für den Verzehr freigegeben zu werden, folgende Eigenschaften aufweisen:

Physikalische Eigenschaften

Form: in Stücken unterschiedlicher Größe, je nach Schnitt und Technik, wobei das Fett mindestens 3 cm dick sein muss. Jedes Stück behält die Schwarte an einer Seite.

Aussehen: weiße Farbe mit möglicherweise einer dünnen Fleischschicht, während das Innere normalerweise hellrosa und ohne Marmorierung ist.

Organoleptische Eigenschaften

Geruch: aromenreich;

Geschmack: angenehmer Geschmack, der an die in der Salzlake verwendeten Kräuter erinnert.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die Futtermittel für die Schweine stammen aus dem geografischen Aufzuchtgebiet. In bestimmten Jahren ist es jedoch aus klimatischen und kommerziellen Gründen nicht praktikabel, 100 % der Futtermittel für die Schweine vor Ort zu beschaffen. Im Einklang mit Artikel 47 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2024/1143 wird in diesen Fällen sichergestellt, dass mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem die Schweine aufgezogen werden, um den Zusammenhang mit dem Gebiet und die Qualität von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" zu wahren.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" erfolgt vom Salzen bis zur Reifung vollständig innerhalb des geografischen Gebiets der Gemeinde Arnad (Autonome Region Aostatal).

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad" darf vermarktet werden:

— in Stücken oder

— in Scheiben geschnitten.

Beim Verpacken des Erzeugnisses ist es zulässig, dass die Schwarte zuvor vom Erzeuger entfernt wird; in solchen Fällen muss die Schwarte zusammen mit dem „Lardo"-Stück verpackt werden.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Bezeichnung „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" muss in deutlichen und unauslöschlichen Buchstaben, klar von allen anderen Angaben getrennt, angegeben sein; ihr müssen die Worte „Denominazione di Origine Protetta" (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder die Abkürzung „DOP" (g.U.) folgen, und es muss das g.U.-Zeichen der Europäischen Union vorhanden sein.

Der Name kann auf Italienisch als „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" oder auf Französisch als „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" angegeben werden.

Auf dem Etikett müssen der Name oder die Firmenbezeichnung und/oder die Marke sowie die Anschrift des Erzeugers von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" angegeben sein.

Diese Angaben können zusammen mit dem Logo der Ursprungsbezeichnung erscheinen.

Das Hinzufügen jeder nicht ausdrücklich vorgesehenen Bezeichnung ist verboten.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" umfasst das geografische Gebiet der Gemeinde Arnad (Autonome Region Aostatal).

Schweine, die für die Erzeugung von „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" bestimmt sind, müssen in den folgenden Regionen geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt worden sein: Aostatal, Piemont, Lombardei, Emilia-Romagna und Venetien.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Merkmale des g.U.-Erzeugnisses hängen von den Umgebungsbedingungen sowie von natürlichen und menschlichen Faktoren ab. Vor allem die Eigenschaften der Rohware sind eng mit der abgegrenzten geografischen Makrozone verknüpft.

Die Entwicklung der Tierhaltung im Erzeugungsgebiet der Rohware hängt mit dem dort weit verbreiteten Getreideanbau und den Verarbeitungssystemen der besonders spezialisierten Käseherstellung zusammen, die die Produktion der örtlichen Schweinehaltung geprägt haben.

Die Herstellung von „Lard d'Arnad" in diesem Gebiet basiert auf einer mit der Zeit immer höher entwickelten handwerklichen Fertigkeit und ist in der Tradition der Bewohner der Gemeinde Arnad verwurzelt.

Die Besonderheit von „Lard d'Arnad" ist eng mit den einzelnen Phasen seines Herstellungsprozesses verknüpft: von der Ernährung der Schweine, die nur mit Naturfutter und ganz ohne Ergänzungsmittel erfolgt, über die Verarbeitung, das Schneiden und das Säubern bis hin zum fertigen Erzeugnis.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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