Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/6028

17.11.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/6028)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

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

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος για την ΠΟΠ «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» δεν αποτελούν ενωσιακές τροποποιήσεις, καθώς δεν πληρούν τα κριτήρια που ορίζονται στο άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δηλαδή:

— δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας·

— δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο· και

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Τεμαχισμός των χοίρων

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι ο τεμαχισμός των χοίρων πρέπει επίσης να πραγματοποιείται στις περιφέρειες Valle d'Aosta, Veneto, Lombardy, Emilia-Romagna και Piedmont.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζεται ότι οι εργασίες τεμαχισμού πρέπει επίσης να πραγματοποιούνται εντός της περιοχής εκτροφής χοίρων, σύμφωνα με το άρθρο 46 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Γενετικά χαρακτηριστικά

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται ειδική ενότητα με τίτλο «Γενετικά χαρακτηριστικά». Η γενετική προέλευση της πρώτης ύλης αποσαφηνίζεται σε σχέση με τον γενετικό τύπο των ζώων αναπαραγωγής, τόσο των αρσενικών όσο και των θηλυκών, μέσω της προσθήκης των επιτρεπόμενων γενετικών συνδυασμών. Ως εκ τούτου, αντικαθίσταται στο κείμενο η αναφορά στις απαιτήσεις σχετικά με τις φυλές για την ΠΟΠ Prosciutto di Parma και την ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται οι επιτρεπόμενοι συνδυασμοί των διασταυρώσεων αναπαραγωγής. Η αξιολόγηση της φυλής και του γενετικού τύπου αμφότερων των ζώων αναπαραγωγής είναι σημαντική για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών των χοίρων βαρέος τύπου, ιδίως όσον αφορά την αξιολόγηση της συμβατότητας με τις τρεις φυλές αναφοράς που περιλαμβάνονται στο Libro Genealogico Italiano (Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας) και προορίζονται για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Πίνακας γενετικών απαιτήσεων

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται πίνακας στον οποίο επεξηγούνται οι γενετικές απαιτήσεις για τους χοίρους και παρουσιάζονται οι επιτρεπόμενοι και μη επιτρεπόμενοι συνδυασμοί.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του πίνακα παρέχει μεγαλύτερη σαφήνεια όσον αφορά τον ορισμό των μόνων δυνατών συνδυασμών γενετικής διασταύρωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Επικαιροποίηση του καταλόγου γενετικών τύπων

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται παραπομπή στον κατάλογο γενετικών τύπων που έχει εγκριθεί από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών.

Αιτιολόγηση: Η παραπομπή στον κατάλογο και στην επικαιροποίησή του καθιστούν δυνατή την καλύτερη παρακολούθηση της αλυσίδας του προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Μη επιτρεπόμενα είδη κρέατος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, απαγορεύεται η χρήση κρέατος από κάπρους και χοιρομητέρες, καθώς και από χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων (PSS — σύνδρομο καταπόνησης των χοίρων).

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι σκόπιμη προκειμένου να διευκρινιστεί ότι το κρέας από κάπρους και χοιρομητέρες και από χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων είναι ακατάλληλο για χρήση στην παραγωγή του Lard d'Arnad. Η εν λόγω διευκρίνιση συνάδει με την τρέχουσα πρακτική, η οποία βασίζεται μέχρι σήμερα σε αναφορά στις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ Prosciutto di Parma και την ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Ενότητα «Εκτροφή και σίτιση»

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, προστίθεται ειδική ενότητα με τίτλο «Εκτροφή και σίτιση». Προστίθενται τα παραδοσιακά χρονολογικά στάδια εκτροφής των χοίρων: θηλασμός, απογαλακτισμός, ανάπτυξη και τελική πάχυνση. Με τον τρόπο αυτόν αντικαθίσταται η παραπομπή στην ΠΟΠ Prosciutto di Parma και στην ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση προσδιορίζονται τα στάδια εκτροφής των χοίρων βαρέος τύπου που περιλαμβάνονται ήδη στις προδιαγραφές προϊόντος στις οποίες παραπέμπουν οι υπό τροποποίηση προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Στάδιο του θηλασμού

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο θηλασμού των χοιριδίων, η διάρκεια του οποίου, έως 28 ημέρες τουλάχιστον, συνάδει με τις διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαιο II τμήμα Γ της οδηγίας 2008/120/ΕΚ. Εισάγονται επίσης αναφορές στα χοιρίδια που θηλάζουν από τη χοιρομητέρα ή στα οποία χορηγείται γάλα με τεχνητό τρόπο, στη χορήγηση επιτρεπόμενων πρώτων υλών και στη χρήση ανόργανων ουσιών, συμπληρωμάτων βιταμινών και αμινοξέων και προσθέτων.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση καθορίζονται επακριβώς τα χαρακτηριστικά του σταδίου του θηλασμού σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων, καθώς και προσθέτων, διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Σήμα προέλευσης από μελάνι

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση καθορίζονται οι μέθοδοι και ο χρόνος τοποθέτησης του σήματος προέλευσης από μελάνι και στους δύο μηρούς κάθε χοίρου, καθώς και τα σχετικά υποδείγματα σήματος και επιγραφής για την τοποθέτησή του.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση ρυθμίζει επακριβώς τα εργαλεία και τα απαιτούμενα βήματα για τη διασφάλιση της παρακολούθησης και της ιχνηλασιμότητας της πρώτης ύλης για το προϊόν Lard d'Arnad από το πρώτο στάδιο εκτροφής, με τη χρήση των εργαλείων που χρησιμοποιούνται ήδη και τα οποία συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που έχουν θεσπιστεί.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Γράμμα που δηλώνει τον μήνα γέννησης

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται πίνακας αναφοράς που παρουσιάζει το γράμμα που θα πρέπει να χρησιμοποιείται για τη δήλωση του μήνα γέννησης του χοιριδίου, το οποίο πρέπει να περιλαμβάνεται στο σήμα προέλευσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση παρέχει τη μέγιστη δυνατή σαφήνεια και διαφάνεια όσον αφορά την παρακολούθηση και την ιχνηλασιμότητα των χοίρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», ώστε να διευκολύνεται ο έλεγχος της ηλικίας των χοίρων στα στάδια της εκτροφής και της σφαγής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Διατάξεις ταυτοποίησης που αντικαθιστούν το σήμα προέλευσης από μελάνι ή χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με αυτό

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται η δυνατότητα χρήσης συσκευών ταυτοποίησης αντί του σήματος προέλευσης που τοποθετείται από τον κτηνοτρόφο ή σε συνδυασμό μ' αυτό.

Αιτιολόγηση: Η χρήση συσκευών ταυτοποίησης αντί του σήματος προέλευσης ή σε συνδυασμό με αυτό καθιστά δυνατή τη χρήση άλλων εργαλείων παρακολούθησης και εντοπισμού σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Προσδιορισμός της ηλικίας των χοίρων

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται κανόνας για τον καθορισμό της ηλικίας των χοίρων σε μήνες.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατό τον σαφή και αδιαμφισβήτητο έλεγχο της ηλικίας των χοίρων στα στάδια της εκτροφής και της σφαγής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Στάδιο του απογαλακτισμού

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο απογαλακτισμού των χοίρων. Θεσπίζονται κανόνες που διέπουν τη διάρκεια αυτού του σταδίου, το μέγιστο βάρος των χοιριδίων και τη σίτιση. Εισάγεται αναφορά στη χορήγηση «ξηρών ζωοτροφών», στη χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων, καθώς και στη χρήση προσθέτων. Η περίοδος απογαλακτισμού αυξάνεται από 80 ημέρες σε τρεις μήνες και το ανώτατο όριο βάρους των χοιριδίων ορίζεται στα 40 kg.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθορίζει δύο παραμέτρους —διάρκεια και μέγιστο βάρος— που διασφαλίζουν τη σταδιακή και ισορροπημένη ανάπτυξη των χοίρων κατά το στάδιο του απογαλακτισμού. Κατά τη διάρκεια αυτού του σταδίου, οι χοίροι μπορούν να τρέφονται με όλες τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται από τους ισχύοντες κανόνες, ώστε να εξασφαλίζεται η κάλυψη των διατροφικών αναγκών τους, η καλή διαβίωση και η υγεία των ζώων. Η πρόβλεψη για χορήγηση ξηρών ζωοτροφών δίνει τη δυνατότητα στον κτηνοτρόφο να επιλέξει τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει. Η χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων, καθώς και προσθέτων, διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Στάδιο ανάπτυξης

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο της ανάπτυξης, καθορίζοντας μέγιστη διάρκεια πέντε μηνών και αυξάνοντας το βάρος που μπορεί να επιτευχθεί στο τέλος του σταδίου από 80 kg σε 85 kg.

Διευκρινίζεται η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, με τη διαγραφή της αναφοράς στο ποσοστό του 10 %. Προστίθεται ρητά η δυνατότητα του κτηνοτρόφου να χορηγεί τις ζωοτροφές και σε ξηρή μορφή.

Εισάγεται ο «Πίνακας επιτρεπόμενων πρώτων υλών» ο οποίος πρέπει να χρησιμοποιείται και για το επόμενο στάδιο, δηλαδή την τελική πάχυνση. Οι ονομασίες των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιούνται, λαμβανομένης υπόψη της ονοματολογίας που προβλέπεται στους κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως επικαιροποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017:

— ο «αραβόσιτος» δεν αναφέρεται πλέον στα ιταλικά ως «mais», αλλά ως «granturco»·

— το «σιμιγδάλι» αναφέρεται πλέον ως «άλευρο»·

— το «αφυδατωμένο άλευρο μηδικής» αναφέρεται πλέον ως «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)»·

— οι «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» δεν αναφέρονται πλέον στα ιταλικά ως «expeller di lino», αλλά ως «panello di lino» και προστίθενται τα ακόλουθα: «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», «άλευρο λιναρόσπορου», «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— τα «στέμφυλα μήλων και αχλαδιών, οι φλούδες σταφυλιών ή τομάτας ως φορείς συμπληρωμάτων διατροφής» αναφέρονται πλέον ως «πούλπα καρπών και πούλπα τομάτας (στέμφυλα τομάτας) ως φορείς προμειγμάτων»·

— η «ζύμη ζυθοποιίας και/ή ζύμη τορούλας» αναφέρεται πλέον ως «ζύμες»·

— το «άλευρο εκχύλισης φύτρων αραβοσίτου» (με τη χρήση της λέξης «mais» στα ιταλικά) αναφέρεται πλέον ως «άλευρο φύτρων αραβοσίτου» (με τη χρήση της λέξης «granturco» στα ιταλικά)·

— οι «σπόροι απόσταξης» αναφέρονται πλέον ως «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης».

Οι ακόλουθες πρώτες ύλες διαγράφονται:

— «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών»·

— «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών»·

— «αφυδατωμένες πατάτες»·

— «μανιόκα»·

— «συμπιεσμένη και ενσιρωμένη πούλπα τεύτλων»·

— «άλευρο σησαμόσπορων»·

— «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα»·

— «κρεατάλευρο μόνο εάν είναι καλής ποιότητας και εφόσον επιτρέπεται από το κοινοτικό δίκαιο».

Ο όρος «βρώμη» διαγράφεται από την κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Η ποσότητα των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιείται:

— «βουτυρόγαλα» μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης (η ποσότητα του οποίου αλλάζει σε 250 g κατ' ανώτατο όριο ανά κεφαλή και ανά ημέρα ξηράς ουσίας), με την επιφύλαξη ότι ο «ορός γάλακτος» και το «βουτυρόγαλα» δεν πρέπει να υπερβαίνουν μαζί τα 15 λίτρα ανά κεφαλή ανά ημέρα·

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» (από έως 5 % σε έως 10 %)·

— «αραβόσιτος» (από έως 55 % σε έως 65 %)·

— «σόργο» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «κριθάρι» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «σιτάρι» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «σιτοσίκαλη (τριτικάλε)» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων» (από έως 4 % σε έως 10 %)·

— «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)» (από έως 2 % σε έως 4 %).

Προστίθενται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ενσίρωμα αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες»·

— «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου»·

— «λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων»·

— «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης.

Η πρώτη ύλη «μπιζέλια και/ή άλλα σπέρματα ψυχανθών» χωρίζεται σε δύο καταχωρίσεις: «μπιζέλια» και «άλλα σπέρματα ψυχανθών», ενώ οι σχετικές ποσότητες αυξάνονται («μπιζέλια» έως 25 % και «άλλα σπέρματα ψυχανθών» έως 10 %).

Όσον αφορά το «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες», διευκρινίζεται ότι πρόκειται για «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου».

Το «άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας» και το ποσοστό χρήσης τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης έχει τυποποιηθεί σε έως 20 %.

Το «άλευρο ηλιόσπορου» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», το ποσοστό χρήσης των οποίων ορίζεται σε έως 10 %.

Η σημείωση 4 του πίνακα καθορίζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες που δεν υπερβαίνει το 2,5 % της ξηράς ουσίας για τα προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, ηλιόσπορων και κραμβόσπορων.

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης ανόργανων ουσιών, βιταμινών και προσθέτων.

Στη σημείωση 2 αποσαφηνίζεται ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης».

Εκτός από το ανώτατο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, η τροποποίηση εισάγει ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών 5 % της ξηράς ουσίας της διατροφής.

Αιτιολόγηση: Το μέγιστο βάρος ορίζεται σε 85 kg —αντί για 80 kg— λόγω των εξελίξεων στα γενετικά πρότυπα, στα πρότυπα διατροφής και καλής διαβίωσης των ζώων, οι οποίες έχουν οδηγήσει σε βελτίωση της ικανότητας ανάπτυξης των χοίρων. Προστίθεται η μέγιστη διάρκεια —πέντε μήνες— προκειμένου να διασφαλίζεται η ισόρροπη ανάπτυξη πριν από το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες καθιστά δυνατή την ευθυγράμμιση με την ισχύουσα νομοθεσία για τις ζωοτροφές, και συγκεκριμένα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

Η πρόβλεψη για χορήγηση ξηρών ζωοτροφών δίνει τη δυνατότητα στον κτηνοτρόφο να επιλέξει τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει.

Η εισαγωγή ενιαίου «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» για αμφότερα τα στάδια της ανάπτυξης και της τελικής πάχυνσης καθιστά τις προδιαγραφές προϊόντος πιο ευανάγνωστες.

Οι ονομασίες των πρώτων υλών τροποποιούνται σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 68/2013 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Είναι αναγκαίο να επικαιροποιηθεί η ορολογία ώστε να παρέχει σαφέστερη ένδειξη του τύπου των πρώτων υλών στις οποίες αναφέρεται.

Η αναφορά στη «βρώμη» διαγράφεται καθώς εμπίπτει στην κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Το «κρεατάλευρο» διαγράφεται, καθώς δεν χρησιμοποιείται πλέον, δεδομένων των κανονιστικών περιορισμών που θεσπίστηκαν στο πρόσφατο παρελθόν.

Οι πρώτες ύλες «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών», «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών», «αφυδατωμένες πατάτες», «μανιόκα», «τεύτλα, συμπιεσμένη και ενσιρωμένη υγρή πούλπα», «άλευρο σησαμόσπορων» και «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα» απαλείφονται, καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες καλλιεργούνται ελάχιστα στη γεωγραφική περιοχή όπου εκτρέφονται οι χοίροι ή δεν καλλιεργούνται πλέον ή είναι δύσκολο να παραχθούν, έχουν χαμηλή διατροφική αξία ή δεν χρησιμοποιούνται για τεχνικούς λόγους και για λόγους που σχετίζονται με την ποιότητα. Ως εκ τούτου, η τροποποίηση καταργεί τη δυνατότητα χρήσης πρώτων υλών εκτός της περιοχής εκτροφής χοίρων, οι οποίες ήδη χρησιμοποιούνταν μόνο σε αμελητέες ποσότητες, ή και καθόλου. Αντ' αυτού, χρησιμοποιούνται άλλες τοπικές πρώτες ύλες και με τον τρόπο αυτόν ενισχύεται ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» και της γεωγραφικής περιοχής.

Ειδικότερα, δίνεται μεγαλύτερη έμφαση στη σημασία της διατροφής με βάση τα σιτηρά, με αύξηση των ποσοστών «αραβοσίτου», «κριθαριού», «σόργου», «σίτου» και «σιτοσίκαλης», δεδομένου ότι οι ζωοτροφές αυτές αποτελούσαν ανέκαθεν τη βάση της παραδοσιακής διατροφής των χοίρων. Επιπλέον, οι ζωοτροφές αυτές συνήθως καλλιεργούνται στη γεωγραφική περιοχή, συχνά από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους· με τον τρόπο αυτόν ενισχύεται ο δεσμός με την περιοχή και διασφαλίζεται ότι η κατάσταση πάχυνσης των χοίρων είναι κατάλληλη για την παραγωγή του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Το «ενσίρωμα αραβοσίτου» και «οι αποξηραμένοι σπόροι και τα διαλυτά συστατικά απόσταξης» που χαρακτηρίζονται από υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη Β προστίθενται πλέον για το στάδιο της τελικής πάχυνσης, καθώς αποτελούν ιδανικές πρώτες ύλες που εξασφαλίζουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης ενώ, λόγω της περιεκτικότητάς τους σε ίνες, είναι πολύ πιο εύπεπτες για τους ενήλικες χοίρους απ' ό,τι για τους νεαρούς χοίρους.

Το «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες», το οποίο είναι πολύ πλούσιο σε ίνες, χρησιμοποιείται ως εναλλακτική λύση αντί των πιτύρων για τη σίτιση των ζώων με ίνες.

Ο λόγος για την αύξηση της «αφυδατωμένης πούλπας τεύτλων» είναι ότι πρόκειται για εξαιρετικό προϊόν με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες η οποία είναι ιδιαίτερα εύπεπτη για το παχύ έντερο, στοιχείο που την καθιστά κατάλληλη για ενήλικες χοίρους.

Η χρήση των πρώτων υλών «βουτυρόγαλα» (στο στάδιο της ανάπτυξης), «μηδική (αποξηραμένη σε υψηλή θερμοκρασία)» και «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων» αυξάνεται λόγω της διαθεσιμότητάς τους στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής και των επιστημονικών πορισμάτων της βιομηχανίας ζωοτροφών κατά την τελευταία δεκαετία.

Η αυξημένη χρήση του «αλεύρου γλουτένης αραβοσίτου και/ή της ζωοτροφής γλουτένης αραβοσίτου» συνδέεται με την υψηλή περιεκτικότητά της σε πρωτεΐνες, η οποία είναι χρήσιμη στη διατροφή (ακατέργαστη πρωτεΐνη) και ιδιαίτερα εύπεπτη.

Η χρήση «λιπιδίων με σημείο τήξης άνω των 36 °C» εισάγεται τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης, δεδομένου ότι το νέο όριο του 5 % για το λίπος επί ξηράς ουσίας της διατροφής προστίθεται στο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, γεγονός που εξασφαλίζει ότι, σε περίπτωση χρήσης χοιρινού λίπους κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, οι χοίροι έχουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης.

Διευκρινίζεται ότι ο όρος «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες» αναφέρεται σε «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου», καθώς ο όρος «σπάδικες» θα μπορούσε να αναφέρεται και σε άλλα σιτηρά.

Επιπλέον των «πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου» προστίθενται η «ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου», το «άλευρο λιναρόσπορου» και η «ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου», καθώς πρόκειται για παρόμοιες πρώτες ύλες και περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Προστίθενται «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», καθώς, κατά το στάδιο της ανάπτυξης, η σόγια παρέχει ενέργεια που είναι απαραίτητη για την κάλυψη των ενεργειακών αναγκών των χοίρων.

Η χρήση «μπιζελιών» και «άλλων σπερμάτων ψυχανθών» αυξάνεται, καθώς πρόκειται για πρώτες ύλες που καλλιεργούνται στην περιοχή παραγωγής· επίσης, η κατανάλωση «μπιζελιών» εξασφαλίζει την ποιότητα της πάχυνσης των χοίρων και, σε αντίθεση με άλλα ψυχανθή, η περιεκτικότητα των μπιζελιών σε αντιθρεπτικούς παράγοντες είναι χαμηλή.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας», το ποσοστό ορίζεται στο 20 % τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι χοίροι επιτυγχάνουν την κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης. Τα προϊόντα αυτά καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και, στη συνέχεια, το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο σπερμάτων σόγιας» και «ζωοτροφή αλεύρου σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας· δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017. Στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», το ποσοστό καθορίζεται πλέον στο 10 %: η περιεκτικότητα της πρώτης ύλης σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες είναι σημαντική προκειμένου να επιτευχθεί η κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης των χοίρων· ως εκ τούτου, στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών συμπεριλαμβάνεται η μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας. Τα προϊόντα αυτά καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και, στη συνέχεια, το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο ηλιόσπορου» και «ζωοτροφή αλεύρου ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 1017/2017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων· δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων», οι «κραμβόσποροι» προστέθηκαν πρόσφατα στον κατάλογο των πρώτων υλών, διότι η πρόοδος στον τομέα της γενετικής κατέστησε δυνατή την επιλογή νέων ποικιλιών απαλλαγμένων από γλυκοζινολικά άλατα και ερουκικό οξύ (αντιθρεπτικοί παράγοντες)· η καταχώριση διατυπώνεται κατά τρόπο ώστε να αντιστοιχεί στη δομή που χρησιμοποιείται για τα προϊόντα σόγιας και ηλιόσπορου. Τα προϊόντα καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και, στη συνέχεια, το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο κραμβόσπορων» και «ζωοτροφή αλεύρου κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 1017/2017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων· δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλες οι πρώτες ύλες, οι οποίες ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 1017/2017. Στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης για την παραγωγή του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Η χρήση βιταμινών, ανόργανων ουσιών και προσθέτων διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

Ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης» αποσαφηνίζεται με τη χρήση της διατύπωσης του σημείου 1.12.9 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017.

Το ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών, το οποίο προστίθεται στο όριο λινελαϊκού οξέος, εξασφαλίζει κατάλληλο επίπεδο πάχυνσης για την παραγωγή του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad»· τα δύο αυτά κριτήρια είναι απαραίτητα, καθώς είτε αυξάνονται (αραβόσιτος) είτε εισάγονται (λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C για το στάδιο της τελικής πάχυνσης επίσης) οι πρώτες ύλες που αποτελούν πιθανές πηγές λιπαρών ουσιών που μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητα της πάχυνσης των χοίρων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Προέλευση της ξηράς ουσίας της ζωοτροφής των χοίρων

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται διάταξη σύμφωνα με την οποία τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας της ζωοτροφής των χοίρων, σε ετήσια βάση, πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία εκτρέφονται οι χοίροι.

Αιτιολόγηση: Οι πρώτες ύλες με τις οποίες τρέφονται οι χοίροι προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία εκτρέφονται. Ωστόσο, ενδέχεται να μην είναι τεχνικά εφικτό, για κλιματικούς και εμπορικούς λόγους, να εξασφαλιστεί το 100 % των πρώτων υλών σε τοπικό επίπεδο. Σε κάθε περίπτωση, οι ιδιότητες του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» και ο δεσμός του με την περιοχή διασφαλίζονται πάντα από το γεγονός ότι τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου σε ετήσια βάση προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής, σύμφωνα με το άρθρο 47 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Στάδιο της τελικής πάχυνσης

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση, στους κανόνες για τη διατροφή των χοίρων που σχετίζονται με το στάδιο της τελικής πάχυνσης, παραπέμπει στον «πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» που περιλαμβάνεται στο στάδιο της ανάπτυξης, με ορισμένες προδιαγραφές που είναι αναγκαίες για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση παρέχει σαφή εικόνα της ζωοτροφής που επιτρέπεται και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Ενότητα «Σφαγή και τεμαχισμός»

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 16

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται η ενότητα «Σφαγή και τεμαχισμός» και αναδιατυπώνεται, χωρίς να τροποποιείται, η διάταξη σχετικά με την ελάχιστη ηλικία του χοίρου κατά τη σφαγή, η οποία και συνδέεται με τον έλεγχο μέσω του σήματος προέλευσης και/ή της συσκευής ταυτοποίησης που αντικαθιστά ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με το σήμα προέλευσης, το οποίο περιγράφεται στο τμήμα που αφορά τη σίτιση και την εκτροφή των χοίρων.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή καθιστά τις προδιαγραφές προϊόντος σαφέστερες σε σχέση με το στάδιο της σφαγής, μεταξύ άλλων όσον αφορά τις τεχνολογικές εξελίξεις. Η αναφορά της μεθόδου υπολογισμού της ηλικίας των χοίρων δίνει στους υπευθύνους επιχειρήσεων και στον οργανισμό ελέγχου τη δυνατότητα να την υπολογίζουν ορθά και αδιαμφισβήτητα.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Προσδιορισμός της ηλικίας των χοίρων που προορίζονται για σφαγή

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 17

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει το κριτήριο για τον υπολογισμό της ηλικίας των χοίρων για τους σκοπούς της σφαγής.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται οι προδιαγραφές προϊόντος για τις επιχειρήσεις και για σκοπούς ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Εμπορικές κατηγορίες των σφαγίων χοίρων

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 18

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αναδιατυπώνεται η αναφορά στη χρήση σφαγίων «κατηγορίας “Η” — βαρέος τύπου», από τα οποία λαμβάνονται τα νωπά τεμάχια λίπους [baffe] που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Valle d’Aosta Lard d’Arnad».

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται οι προδιαγραφές προϊόντος και επικαιροποιείται η παραπομπή στην ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Βάρος μεμονωμένου σφαγίου χοίρου

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 19

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά την παράμετρο του ζώντος βάρους του χοίρου 160 kg ± 10 % με βάρος μεμονωμένου σφαγίου μεταξύ 110,1 kg και 190,0 kg, το οποίο εξακριβώνεται κατά τον χρόνο σφαγής.

Αιτιολόγηση: Η διαγραφή του ζώντος βάρους και η προσθήκη του κριτηρίου του βάρους μεμονωμένου σφαγίου καθιστούν δυνατό τον ακριβέστερο έλεγχο των απαιτήσεων επιλεξιμότητας για κάθε χοίρο που σφάζεται, καθώς πρόκειται για μια πιο διαφανή, ακριβή, στοχευμένη και γενικά καλύτερη μέθοδο. Η αύξηση του βάρους των χοίρων συνδέεται με την τάση η οποία επικρατεί επί του παρόντος στην ευρωπαϊκή χοιροτροφία και οφείλεται στη βελτίωση της γενετικής, της καλής διαβίωσης και της διατροφής των ζώων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Εργασίες τεμαχισμού

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 20

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι οι εργασίες τεμαχισμού μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται σε εργαστήρια τεμαχισμού εκτός του σφαγείου στο οποίο πραγματοποιήθηκε η σφαγή των ζώων.

Αιτιολόγηση: Η διάταξη προσδιορίζει μια νέα ρύθμιση για τον τεμαχισμό των σφαγίων, η οποία συνάδει με το παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Θερμοκρασία αποθήκευσης των τεμαχίων λίπους

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 21

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθενται κανόνες σχετικά με τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να αποθηκεύονται τα τεμάχια λίπους που διαχωρίζονται από το σφάγιο έως τη μεταφορά και την παράδοσή τους στους παραγωγούς, με την εισαγωγή εύρους θερμοκρασίας μεταξύ – 1 °C και + 4 °C.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση διασφαλίζει τη συνέχεια της ψυκτικής αλυσίδας, ώστε να αποτρέπεται η ανάπτυξη μικροβίων και να εμποδίζεται η τάγκιση των τεμαχίων λίπους, με αποτέλεσμα να εξασφαλίζεται η ορθή παραγωγή του προϊόντος «Valle d’Aosta Lard d’Arnad», καθώς και να αποκτώνται τα χαρακτηριστικά γεύσης και οσμής που αναφέρονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 — Απαλοιφή της διάταξης σχετικά με το πιστοποιητικό του σφαγείου

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 22

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται το άρθρο 2 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή είναι αναγκαία, δεδομένου ότι οι διατάξεις αφορούν το σύστημα ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 3 — Διόρθωση ανακρίβειας

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 23

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αντικαθίσταται η ιταλική λέξη «predominati» με τη λέξη «predominanti».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία για τη διόρθωση σφάλματος εκ παραδρομής στο κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος, ώστε να συνάδει με την αίτηση συνήθους τροποποίησης που αφορούσε την ΠΟΠ και δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* 2010/C 222 της 17.8.2010, στην τροποποίηση 2 της οποίας αναγράφεται, στα ιταλικά, η φράση «essere predominanti».

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση 4 — Χρονικό όριο για τον τεμαχισμό του λίπους και την τοποθέτησή του σε δοχεία

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 24

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αντικαθίσταται το χρονικό όριο των «48 ωρών» με αυτό των «έξι ημερών» για τον τεμαχισμό του λίπους και την τοποθέτησή του σε ξύλινα δοχεία (doils).

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να διευκολυνθεί ο εφοδιασμός των επιχειρήσεων με την πρώτη ύλη που απαιτείται για την παραγωγή της ΠΟΠ, δεδομένου ότι η περιοχή παραγωγής του προϊόντος Valle d'Aosta Lard d'Arnad, η οποία βρίσκεται εντός των Άλπεων, αντιμετωπίζει προβλήματα σε θέματα εφοδιαστικής και υποδομών, χαρακτηριστικά των ορεινών περιοχών. Το γεγονός ότι διατηρείται η ψυκτική αλυσίδα συνεπάγεται ότι η πρώτη ύλη παραμένει κατάλληλη για χρήση ακόμα και με την αύξηση του χρονικού διαστήματος εντός του οποίου πρέπει να πραγματοποιείται ο τεμαχισμός του λίπους και η τοποθέτησή του στα ξύλινα δοχεία.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4 — Εργασίες ξακρίσματος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 25

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται στις προδιαγραφές προϊόντος περιγραφή των προαιρετικών εργασιών ξακρίσματος.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση προσδιορίζει τον τρόπο εκτέλεσης των προαιρετικών εργασιών ξακρίσματος, οι οποίες μπορούν να επαναλαμβάνονται αρκετές φορές. Χάρη στις εργασίες αυτές μπορούν να διορθωθούν τυχόν ατέλειες που προέκυψαν κατά τον τεμαχισμό και να καταστεί πιο ομοιόμορφη η επιφάνεια του λίπους, ώστε να διευκολυνθεί η μετέπειτα δράση της άλμης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4 — Θερμοκρασία των τεμαχίων λίπους μέχρι την τοποθέτησή τους σε δοχεία

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 26

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται η υποχρέωση διατήρησης των νωπών τεμαχίων λίπους εντός καθορισμένου εύρους θερμοκρασίας, μεταξύ – 1 °C και + 4 °C, μέχρι την τοποθέτησή τους στα δοχεία (doils).

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται οι συνθήκες διατήρησης των τεμαχίων λίπους πριν από την τοποθέτησή τους στα δοχεία (doils), ώστε να διασφαλίζεται ότι παραμένουν νωπά προκειμένου να μπορούν να αποκτηθούν τα χαρακτηριστικά γεύσης και οσμής που αναφέρονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος. Η τροποποίηση καθιστά δυνατό τον ακριβή έλεγχο των απαιτήσεων σε ολόκληρη την αλυσίδα παραγωγής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5 — Ελάχιστη περίοδος ωρίμασης

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 27

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αντικαθίσταται η ένδειξη «τρεις μήνες» με την ένδειξη «90 ημέρες» ως η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης για το λίπος και προσδιορίζεται ο τρόπος υπολογισμού του αριθμού των ημερών.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατό τον ακριβή προσδιορισμό της ελάχιστης διάρκειας ωρίμασης, πράγμα το οποίο θα διευκολύνει το έργο των παραγωγών που είναι καταχωρισμένοι στο σύστημα ελέγχου της ΠΟΠ, καθώς και τους ελέγχους.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 6 — Χρονοδιάγραμμα για τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 28

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Στην τροποποίηση διευκρινίζεται ότι, κατά το τέλος της περιόδου ωρίμασης, το προϊόν «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» πρέπει να παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο άρθρο 6 και είναι αναγκαία για τη διάθεσή του στην κατανάλωση.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να αποσαφηνιστεί ότι κατά το τέλος της περιόδου ωρίμασης το λαρδί πρέπει να παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος· αυτό θα είναι χρήσιμο και για το σύστημα ελέγχου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 7 — Απαλοιφή της διάταξης σχετικά με τους ελέγχους

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 29

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται η διάταξη του άρθρου 7 σχετικά με τους ελέγχους.

Αιτιολόγηση: Είναι σκόπιμο να καταργηθεί η διάταξη αυτή, καθώς αφορά το σύστημα ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Επαναρίθμηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 30

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση επαναριθμείται το άρθρο 8 ως άρθρο 7.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία δεδομένης της νέας διάρθρωσης των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Προδιαγραφές σχετικά με την ονομασία του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 31

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει τη δυνατότητα χρήσης της συντομογραφίας «DOP» [ΠΟΠ] αντί της ένδειξης «Denominazione di origine protetta» [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] για το προϊόν «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», η πλήρης και ορθή ονομασία του οποίου προστίθεται στη διάταξη.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση ευθυγραμμίζει τις προδιαγραφές προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως προβλέπονται στο άρθρο 37 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, και με τον ακριβή τρόπο καταχώρισης της ονομασίας ως ΠΟΠ.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 32

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διάταξη σχετικά με τη χρήση του συμβόλου ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης μαζί με την ονομασία «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατή την ευθυγράμμιση με το άρθρο 37 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Αναγραφή του παραγωγού στις ετικέτες των προϊόντων

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 33

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει την υποχρέωση αναγραφής του ονόματος ή της εταιρικής επωνυμίας και/ή του εμπορικού σήματος και της διεύθυνσης του παραγωγού του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» στην επισήμανση της ΠΟΠ.

Αιτιολόγηση: Σκοπός της τροποποίησης είναι να ωφελήσει τους καταναλωτές και να εξασφαλίσει την προβολή των παραγωγών της ΠΟΠ «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» στις ετικέτες.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Μορφές διάθεσης του προϊόντος στην αγορά

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 34

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.5 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται στο άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος ειδική παράγραφος σχετικά με τους τύπους του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» και τις μορφές με τις οποίες διατίθεται στην αγορά: σε τεμάχια, όπως προβλέπεται στο άρθρο 6, ή τεμαχισμένο σε φέτες.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος ακριβής ένδειξη των τύπων του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» και των μορφών με τις οποίες πρέπει να διατίθεται στην αγορά, πράγμα που συμβάλλει στη διασφάλιση ότι το προϊόν είναι διακριτό για τους καταναλωτές, μεταξύ άλλων υπό το πρίσμα της αυξανόμενης σημασίας που έχουν τα προσυσκευασμένα προϊόντων για την αγορά.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Κανόνες σχετικά με το δέρμα

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 35

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.5 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει τη δυνατότητα, στο τέλος της ωρίμασης, να αφαιρείται το δέρμα από τα κομμάτια λαρδί που έχουν υποστεί ωρίμαση και προορίζονται για συσκευασία ή για μετέπειτα τεμαχισμό, με την πρόβλεψη ότι το δέρμα πρέπει να περιλαμβάνεται στη συσκευασία μαζί με το κομμάτι λαρδί.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία, δεδομένου ότι, για εμπορικούς λόγους και για τη βελτιστοποίηση των εργασιών των επιχειρήσεων τεμαχισμού, ενδέχεται να ζητηθεί από τους παραγωγούς να προμηθεύουν το συσκευασμένο προϊόν ΠΟΠ έχοντας ήδη αφαιρέσει το δέρμα. Στις περιπτώσεις αυτές, σύμφωνα με τα χαρακτηριστικό που αναφέρεται στο άρθρο 6, βάσει του οποίου στην πλευρά του προϊόντος πρέπει να υπάρχει δέρμα, το δέρμα πρέπει να περιλαμβάνεται στη συσκευασία μαζί με το κομμάτι λαρδί.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη νέου άρθρου 8 σχετικά με τον δεσμό με το περιβάλλον

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 36

Η τροποποίηση αφορά την προσθήκη του άρθρου 8 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος νέο άρθρο 8 «Δεσμός με το περιβάλλον», στο οποίο περιγράφεται ο δεσμός του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» με το περιβάλλον, με βάση τις πληροφορίες που παρέχονται στην αίτηση καταχώρισης, δηλαδή το συνοπτικό δελτίο [σημείο 5 στοιχείο στ)], η οποία διαβιβάστηκε στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή το 1994 σύμφωνα με το τότε ισχύον άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου της 14ης Ιουλίου 1992.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη είναι απαραίτητη για την ευθυγράμμιση με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 49 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη νέου άρθρου 9 σχετικά με την απόδειξη της προέλευσης.

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 37

Η τροποποίηση αφορά την προσθήκη του άρθρου 9 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος το άρθρο 9 ««Απόδειξη της προέλευσης», στο οποίο διευκρινίζεται ότι είναι αναγκαίο να παρακολουθούνται και να τελούν όλες οι κατηγορίες των μερών που συμμετέχουν στην αλυσίδα παραγωγής της ΠΟΠ υπό τον έλεγχο του εξουσιοδοτημένου οργάνου, ώστε να διασφαλίζεται η δυνατότητα παρακολούθησης και η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος του οποίου η ονομασία είναι καταχωρισμένη.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του άρθρου είναι απαραίτητη για την ευθυγράμμιση των προδιαγραφών προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως προβλέπονται στο άρθρο 20 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26 της Επιτροπής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

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

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Ονομασία/-ες**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» / «Vallée d'Aoste Lard d'Arnad» είναι ένα προϊόν αλλαντοποιίας, αλατισμένο και ωριμασμένο με φυσικό τρόπο, το οποίο λαμβάνεται από την ωμοπλάτη και την πλάτη χοίρων ηλικίας τουλάχιστον εννέα μηνών και, κατά τη διάθεση στην κατανάλωση, φέρει στρώσεις λίπους ελάχιστου πάχους 3 cm.

Το λίπος πρέπει να έχει τεμαχιστεί και τοποθετηθεί στα ειδικά ξύλινα δοχεία (doils) το αργότερο εντός έξι ημερών από την επομένη της σφαγής.

Το ξύλο για την κατασκευή των δοχείων (doils) πρέπει να είναι ξύλο καστανιάς, βελανιδιάς ή αγριόπευκου.

Κατά την τοποθέτηση του λίπους στα δοχεία (doils), τοποθετούνται εναλλάξ στρώσεις λίπους και στρώσεις άλατος και φυσικών αρωμάτων, έως ότου το δοχείο γεμίσει. Στο τέλος καλύπτεται το σύνολο με αλατισμένο νερό το οποίο έχει φτάσει προηγουμένως σε σημείο βρασμού και έχει αφεθεί να κρυώσει, ώστε να παραχθεί η άλμη που απαιτείται για τη διατήρηση του λίπους.

Το λίπος πρέπει να παραμένει στο εσωτερικό των δοχείων (doils) για περίοδο τουλάχιστον 90 ημερών από την ημέρα τοποθέτησής του στα ξύλινα δοχεία, συνυπολογιζομένων τόσο της ημέρας που τοποθετείται στα δοχεία όσο και της ημέρας που αφαιρείται από αυτά.

Στο τέλος της ωρίμασης, και για τη διάθεσή του στην κατανάλωση, το προϊόν «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» πρέπει να φέρει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικά χαρακτηριστικά

Σχήμα: σε τεμάχια διαφόρων μεγεθών, ανάλογα με την κοπή και την τεχνική, με το λίπος να έχει πάχος τουλάχιστον 3 cm. Διατηρείται το δέρμα στην πλευρά κάθε τεμαχίου.

Εξωτερική όψη: λευκό χρώμα με πιθανή παρουσία λεπτού στρώματος κρέατος, ενώ το εσωτερικό έχει συνήθως απαλό ρόδινο χρώμα χωρίς γραμμώσεις.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οσμή: πλούσια σε αρώματα·

Γεύση: ευχάριστη γεύση που θυμίζει τα χόρτα που χρησιμοποιούνται στο μίγμα για την άλμη.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Οι πρώτες ύλες για τους χοίρους προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής. Ωστόσο, σε ορισμένα έτη ενδέχεται να μην είναι τεχνικά εφικτό, για κλιματικούς ή εμπορικούς λόγους, να εξασφαλιστεί το 100 % των πρώτων υλών για τους χοίρους σε τοπικό επίπεδο. Στις περιπτώσεις αυτές, σύμφωνα με το άρθρο 47 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, προκειμένου να διασφαλιστούν ο δεσμός με τον τόπο και η ποιότητα του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», λαμβάνεται πάντοτε μέριμνα ώστε τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας των πρώτων υλών για τους χοίρους, σε ετήσια βάση, να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», από την αλάτιση έως την ωρίμαση, πραγματοποιείται εξ ολοκλήρου εντός της γεωγραφικής περιοχής που περιλαμβάνει τον δήμο Arnad (αυτόνομη περιφέρεια Valle d'Aosta).

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» μπορεί να διατίθεται στην αγορά:

— σε τεμάχια ή

— τεμαχισμένο σε φέτες.

Κατά τη συσκευασία του προϊόντος, επιτρέπεται η εκ των προτέρων αφαίρεση του δέρματος από την παραγωγό εταιρεία· στις περιπτώσεις αυτές, το δέρμα πρέπει να περιλαμβάνεται στη συσκευασία μαζί με το κομμάτι λαρδί.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ένδειξη «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» πρέπει να αναγράφεται με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες που διακρίνονται σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη, και να ακολουθείται από την ένδειξη «Denominazione di Origine Protetta» [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] ή τη συντομογραφία «DOP» [ΠΟΠ], καθώς και να συνοδεύεται από το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η ονομασία μπορεί να αναγράφεται στα ιταλικά, «Valle d'Aosta Lard d'Arnad», ή στα γαλλικά, «Vallée d'Aoste Lard d'Arnad».

Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και/ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του παραγωγού του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad».

Οι ενδείξεις αυτές ενδέχεται να αναγράφονται μαζί με τον λογότυπο της ονομασίας.

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» είναι η γεωγραφική περιοχή που περιλαμβάνει τον δήμο Arnad (αυτόνομη περιφέρεια Valle d'Aosta).

Οι χοίροι που προορίζονται για την παραγωγή του «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» πρέπει να έχουν γεννηθεί, σφαγεί και τεμαχιστεί στο έδαφος των ακόλουθων περιοχών: Valle d'Aosta, Piedmont, Lombardy, Emilia-Romagna, Veneto.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που φέρει την ΠΟΠ εξαρτώνται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες και από φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Ειδικότερα, τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης εξαρτώνται από τη συγκεκριμένη οριοθετημένη περιοχή.

Στην περιοχή προέλευσης της πρώτης ύλης, η εξέλιξη της ζωοτεχνίας συνδέεται με την ευρεία διάδοση της καλλιέργειας σιτηρών και με τα συστήματα της ιδιαιτέρως εξειδικευμένης τυροκομίας, που ευνόησαν την παραγωγικότητα της τοπικής χοιροτροφίας.

Η παραγωγή του προϊόντος Lard d'Arnad σε τοπικό επίπεδο έλκει την καταγωγή από μια παγιωμένη στον χρόνο βιοτεχνική πρακτική η οποία είναι ριζωμένη στην παράδοση των κατοίκων του δήμου Arnad.

Η ιδιαιτερότητα του προϊόντος Lard d'Arnad συνδέεται με κάθε φάση της διαδικασίας παραγωγής του. Η διαδικασία αυτή ξεκινά από τη διατροφή των χοίρων, που δεν περιλαμβάνει συμπληρώματα ζωοτροφών αλλά μόνο φυσικές ζωοτροφές, και καταλήγει σε ένα τελικό προϊόν που έχει υποβληθεί σε επεξεργασία, τεμαχισμό και καθαρισμό.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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