C/2026/6028

17.11.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/6028)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

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

ELi viitenumber: PDO-IT-1493-AM01 – 19.8.2026

1. **Toote nimetus**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetuse „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tootespetsifikaadi muudatused ei ole liidu tasandi muudatused ega vasta määruse (EL) 2024/1143 artiklis 24 sätestatud kriteeriumidele, sest

— need ei sisalda muudatust nimetuses või selle kasutuses;

— nendega ei kaasne oht kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga ning

— nendega ei seata lisapiiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – sigade tükeldamine

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Muudatus 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku ja koonddokumendi punkti 5.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et ka sigade tükeldamine peab toimuma Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna ja Piemonte maakonnas.

Põhjus: muudatuses selgitatakse, et ka tükeldamine peab toimuma seakasvatuspiirkonnas kooskõlas määruse (EL) 2024/1143 artikliga 46.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – geneetilised omadused

Kirjeldus

Muudatus 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse eraldi jaotis geneetiliste omaduste kohta. Selgitatud on tooraine geneetilist päritolu seoses aretusloomade geneetilise tüübiga, käsitledes nii isaseid kui ka emaseid loomi ning esitades lubatud geneetilised kombinatsioonid. Seega on tekstis asendatud viide kaitstud päritolunimetusega toodete „Prosciutto di Parma" ja „Prosciutto di San Daniele" valmistamiseks kasutatavaid tõuge käsitlevatele sätetele.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse tõugude ristamise lubatud kombinatsioonid. Mõlemast soost aretuslooma tõu ja geneetilise tüübi hindamine on oluline selleks, et säilitada suurekaaluliste sigade omadused, eelkõige seoses kokkusobivuse hindamisega Itaalia tõuraamatu kolme võrdlustõuga, mis on mõeldud suurekaaluliste sigade tootmiseks.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – geneetiliste nõuete tabel

Kirjeldus

Muudatus 3

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tabel, mis selgitab sigade suhtes kehtivaid geneetilisi nõudeid, näidates ära lubatud ja lubamatud tõukombinatsioonid.

Põhjus: tabeli lisamine pakub suuremat selgust ainuvõimalike geneetiliste ristamiskombinatsioonide määratlemisel.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – geneetiliste tüüpide loetelu ajakohastamine

Kirjeldus

Muudatus 4

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse viide põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeeriumi heakskiidetud geneetiliste tüüpide loetelule.

Põhjus: viide loetelule ja selle ajakohastamine võimaldavad tooteahelat paremini jälgida.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – lihaliigid, mis ei ole lubatud

Kirjeldus

Muudatus 5

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega keelatakse kasutada kultide, emiste ja ebasoodsate tunnustega (sigade stressisündroom) sigade liha.

Põhjus: muudatus on asjakohane selgitamaks, et kultide, emiste ja ebasoodsate tunnustega sigade liha ei sobi toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" valmistamiseks. See on kooskõlas senise tavaga, mis siiani on põhinenud viitel kaitstud päritolunimetustega toodete „Prosciutto di Parma" ja „Prosciutto di San Daniele" tootespetsifikaatidele.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – jaotis „Kasvatamis- ja söötmisviisid"

Kirjeldus

Muudatus 6

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse eraldi jaotis „Kasvatamis- ja söötmisviisid". Lisatud on sigade kasvatamise traditsioonilised kronoloogilised etapid (imetamis-, võõrutus-, kasvu- ja nuumamisetapp) ja asendatud seega viited kaitstud päritolunimetustele „Prosciutto di Parma" ja „Prosciutto di San Daniele".

Põhjus: muudatusega täpsustatakse suurekaaluliste sigade kasvatamise etappe, mis juba sisalduvad tootespetsifikaatides, millele muudetavas tootespetsifikaadis viidatakse.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – imetamisetapp

Kirjeldus

Muudatus 7

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse sätted põrsaste imetamisetapi kohta, nähes ette, et selle kestus peab olema vähemalt 28 päeva, mis on kooskõlas direktiivi 2008/120/EÜ I lisa II peatüki C jaos esitatuga. Lisatud on ka viited põrsaste imetamisele emise poolt või kunstlikult piimaga söötmisele, lubatud söödamaterjalidega söötmisele ning mineraalainete, vitamiini- ja aminohappelisandite ning lisaainete kasutamisele.

Põhjus: muudatusega määratletakse täpselt imetamisetapi tunnused kooskõlas Euroopa Liidu õigusaktidega. Vitamiinide ja mineraalainete ning aminohapete ning söödalisandite kasutamine tagab lihasmassi nõuetekohase arengu ning toetab seedimist ja toitainete imendumist.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – päritolukoha templijäljend

Kirjeldus

Muudatus 8

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega sätestatakse sea kummalegi tagareiele tindiga päritolukoha templijäljendi lisamise meetodid ja ajastus ning asjaomase templijäljendi ja selle lisamiseks kasutatava templiplaadi näidis.

Põhjus: muudatusega reguleeritakse täpselt vahendid ja vajalikud sammud, mis tagavad toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tooraine jälgitavuse ja päritolu kindlakstegemise alates kasvatamise esimesest etapist, kasutades juba kasutusel olevaid vahendeid, mis vastavad kehtestatud spetsifikaatidele.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – sünnikuud tähistav täht

Kirjeldus

Muudatus 9

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tabel, milles on näidatud, mis tähte tuleb päritolukoha templijäljendi puhul kasutada põrsa sünnikuu tähistamiseks.

Põhjus: muudatusega tagatakse toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tootmiseks kasutatavate sigade jälgitavuse ja päritolu kindlakstegemise maksimaalne selgus ja läbipaistvus, et hõlbustada sigade vanuse kontrollimist kasvatus- ja tapaetapis.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – identifitseerimisvahendite kasutamine päritolukoha templijäljendi asemel või koos sellega

Kirjeldus

Muudatus 10

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse võimalus kasutada põllumajandustootja lisatava päritolukoha templijäljendi asemel või koos sellega muid identifitseerimisvahendeid.

Põhjus: identifitseerimisvahendite kasutamine päritolukoha templijäljendi asemel või koos sellega võimaldab kooskõlas tehnoloogia arenguga kasutada muid tuvastamis- ja jälgimisvahendeid.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – sigade vanuse määramine

Kirjeldus

Muudatus 11

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse eeskiri sigade vanuse määramiseks kuudes.

Põhjus: muudatus võimaldab üheselt ja ühemõtteliselt kontrollida sigade vanust kasvatus- ja tapaetapis.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – võõrutusetapp

Kirjeldus

Muudatus 12

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse sätted sigade võõrutusetapi kohta. Kehtestatud on eeskirjad, milles käsitletakse selle etapi kestust, põrsaste maksimaalset kaalu ja söötmist. Lisatud on viide „koresööda“ andmisele, vitamiini-, mineraali- ja aminohappelisandite ning söödalisandite kasutamisele. Võõrutusetapi kestust on pikendatud 80 päevalt kolmele kuule ja põrsaste maksimaalseks kaaluks on määratud 40 kg.

Põhjus: muudatusega kehtestatakse kaks parameetrit – võõrutusetapi kestus ja põrsaste maksimaalne kaal –, mis tagavad sigade järkjärgulise ja tasakaalustatud kasvu võõrutamise ajal. Selles etapis võib sigu sööta igasuguse kehtivate eeskirjadega lubatud söödamaterjaliga, et tagada nende toitumise, heaolu ja tervisega seotud vajaduste rahuldamine. Viide kuivsööda andmisele võimaldab põllumajandustootjal valida, millist meetodit kasutada. Vitamiinide ja mineraalainete ning aminohapete ning söödalisandite kasutamine tagab lihasmassi nõuetekohase arengu ning toetab seedimist ja toitainete imendumist.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – kasvuetapp

Kirjeldus

Muudatus 13

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse sätted kasvuetapi kohta, kehtestades selle maksimaalseks kestuseks viis kuud ja tõstes etapi lõpuks saavutatava kaalu ülempiiri 80 kg-lt 85 kg-le.

Täpsustatud on viidet üksikute söödamaterjalide puhul lubatud hälbele vastavalt määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punktile b, jättes välja viite protsendimäärale 10 %. Lisatud on säte, mis näeb põllumajandustootjale sõnaselgelt ette võimaluse anda sööta ka kuivalt.

Lisatud on tabel „Lubatud söödamaterjalid“, mida kasutatakse ka järgmises ehk nuumamisetapis. Järgmiste söödamaterjalide nimetusi on muudetud, võttes arvesse Euroopa Liidu eeskirjade kohast nomenklatuuri, mis on sätestatud määruses (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud määrusega (EL) 2017/1017:

— maisile ei viidata enam itaalia keeles sõnaga „mais“, vaid sõnaga „granturco“;

— durumnisujahule viidatakse nüüd sõnaga „lihtjahu“;

— kuivatatud lutsernijahule viidatakse nüüd sõnadega „lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud)“;

— linaseemekoogi puhul ei kasutata itaalia keeles enam nimetust „expeller di lino“, vaid nimetust „panello di lino“, millele lisaks on esitatud järgmised nimetused: „linaseemne söödakook“, „linaseemnejahu“, „linaseemne söödajahu“;

— nimetuse „õunte ja pirnide pressimisjäägid, viinamarjakestad ja tomatikoor seedimise soodustamiseks“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „puuviljapulp ja tomatipulp (tomati pressimisjäägid) kui eelsegude täiteained“;

— nimetuse „õlle- ja/või torula pärm“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „pärmid“;

— söödamaterjalile „maisiidude ekstraheerimisel saadav jahu“ (mille kohta on kasutatud itaalia keeles sõna „mais“) viidatakse nüüd sõnaga „maisiidusrott“ (kasutades itaaliakeelset sõna „granturco“);

— söödamaterjalile „destilleerimisjäägid“ viidatakse nüüd sõnadega „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“.

Välja on jäetud järgmised söödamaterjalid:

— seemneteta jaanikaunad;

— valgulüsaadid;

— veetustatud kartul;

— kassaava;

— pressitud ja sileeritud peedipulp;

— seesamijahu;

— ekstraheeritud kookosjahu;

— lihajahu (ainult juhul, kui see on hea kvaliteediga ja kui see on ühenduse õigusega lubatud).

Kategooriast „vähem tähtsad teraviljad“ on välja jäetud sõna „kaer“.

Muudetud on järgmiste söödamaterjalide piirkogust:

— petipiim – üksnes kasvuetapi puhul (nüüd lubatud kuni 250 grammi kuivaines ühe looma kohta päevas), ilma et see mõjutaks nõuet, mille kohaselt vadaku ja petipiima kogus ei tohi kokku ületada 15 liitrit looma kohta päevas;

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (enne kuni 5 %, nüüd kuni 10 %);

— mais (enne kuni 55 %, nüüd kuni 65 %);

— sorgo (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— oder (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— nisu (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— tritikale (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— veetustatud peedipulp (enne kuni 4 %, nüüd kuni 10 %);

— lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud) (enne kuni 2 %, nüüd kuni 4 %).

Lisatud on järgmised söödamaterjalid:

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (ka nuumamisetapi puhul);

— maisisilo (ka nuumamisetapi puhul);

— tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu;

— piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused (ka nuumamisetapi puhul);

— linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

— lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C (ka nuumamisetapi puhul);

— rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooted;

— röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook (ainult kasvuetapi puhul).

Söödamaterjalide kirje „herned ja/või muud kaunviljade seemned“ on jagatud kaheks kirjeks – „herned“ ja „muud kaunviljade seemned“ – ning koguseid on suurendatud (nüüd on lubatud maksimaalne osakaal herneste puhul 25 % ja muude kaunviljade seemnete puhul 10 %).

Nimetus „tera- ja/või tõlvikujahu“ on asendatud täpsema nimetusega „maisitera- ja/või maisitõlvikujahu“.

Nimetuse „ekstraheeritud sojajahu“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „sojaubade ekstraheerimisel saadud tooted“ ning selle söödamaterjali lubatud maksimaalne osakaal on nüüd 20 % nii kasvuetapi kui ka nuumamisetapi puhul.

Nimetus „päevalillejahu“ on asendatud nimetusega „päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted“ ja selle söödamaterjali lubatud maksimaalne osakaal on nüüd 10 %.

Tabeli märkuses 4 on sätestatud, et sojaubade, päevalilleseemnete ja rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud toodete puhul ei tohi kogurasvasisaldus kuivaines olla rohkem kui 2,5 %.

Lisatud on võimalus kasutada mineraalaineid, vitamiine ja söödalisandeid.

Märkuses 2 on selgemalt määratletud mõiste „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“.

Lisaks linoolhappe maksimaalsele sisaldusele (2 % sööda kuivmassist) kehtestatakse muudatusega maksimaalne rasvasisaldus (5 % sööda kuivmassist).

Põhjus: sigade maksimaalseks kaaluks on kehtestatud 85 kg (80 kg asemel) tänu geneetika ning toitumis- ja loomade heaolu standardite arengule, mis on parandanud sigade kasvu. Lisatud on kasvuetapi maksimaalne kestus – viis kuud –, et tagada tasakaalustatud kasv enne nuumamisetappi.

Viide üksikute söödamaterjalide lubatud hälbele võimaldab saavutada kooskõla sööta puudutavate kehtivate õigusnormidega, nimelt määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punktiga b.

Viide kuivsööda andmisele võimaldab põllumajandustootjal valida, millist meetodit kasutada.

Ühe „Lubatud söödamaterjalide tabeli“ lisamine nii kasvu- kui ka nuumamisetapi jaoks muudab tootespetsifikaadi kergemini loetavaks.

Söödamaterjalide nimetusi on muudetud vastavalt komisjoni määrusele (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud määrusega (EL) 2017/1017. Terminoloogia ajakohastamine on vajalik, et väljendada selgemalt seda, millist tüüpi söödamaterjalile viidatakse.

Viide söödamaterjalile „kaer“ on välja jäetud, sest see kuulub kategooriasse „vähem tähtsad teraviljad“.

Lihajahu on välja jäetud, kuna seda söödamaterjali ei kasutata enam lihajahu suhtes hiljuti kehtestatud regulatiivsete piirangute tõttu.

Sellised söödamaterjalid nagu jaanikaunad, valgulüsaadid, veetustatud kartul, kassaava, pressitud ja sileeritud märg peedipulp, seesamijahu ja ekstraheeritud kookosjahu on välja jäetud, kuna asjaomases seakasvatuse geograafilises piirkonnas kasvatatakse neid tooraineid väga vähe, neid ei kasvatata enam üldse või neid on raske hankida, neil on madala toiteväärtus või neid ei kasutata tehnilistel ja kvaliteediga seotud põhjustel. Muudatusega kaotatakse seega võimalus kasutada väljastpoolt seakasvatuspiirkonda pärit söödamaterjali, mida kasutati juba väga väikestes kogustes, kui üldse. Selle asemel kasutatakse muid kohalikke tooraineid, mis tugevdab toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ja geograafilise piirkonna vahelist seost.

Eelkõige on pööratud suuremat tähelepanu teraviljapõhise sööda tähtsusele, suurendades maisi, odra, sorgo, nisu ja tritikale osa söödas, kuna need söödamaterjalid on alati olnud sigade traditsioonilise toitumise aluseks. Lisaks kasvatatakse neid söödamaterjale tavaliselt geograafilises piirkonnas ja sageli kasvatavad seakasvatajad neid ise, mis tugevdab seost piirkonnaga; see tagab ka, et sigadel on piisav rasvasus toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tootmiseks.

Maisisilo ning piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused, millest viimased sisaldavad rikkalikult B-vitamiini, on nüüd lisatud ka nuumamisetappi; tegemist on ideaalse söödamaterjaliga, mis tagab sigade piisava rasvasuse ja mida täiskasvanud sigadel on tänu nende kiudainesisaldusele palju lihtsam seedida kui noortel sigadel.

Tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu, mis on väga kiudainerikas, kasutatakse kliide asemel kiudainete allikana loomade söötmisel.

Veetustatud peedipulbi kasutamist on suurendatud seetõttu, et tegemist on väga hea ja kiudainerikka tootega, mis oma kiudainesisalduse tõttu on jämesooles hästi seeditav ning seega täiskasvanud loomadele väga sobilik sööt.

Selliste söödamaterjalide kasutamist nagu petipiim (kasvuetapis), lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud) ja päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted on suurendatud, kuna need on traditsioonilises tootmispiirkonnas kättesaadavad ja söödatööstuses on viimase kümne aasta jooksul tehtud sellealaseid teaduslikke järeldusi.

Maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööda kasutamist on suurendatud seetõttu, et tegemist on suure valgusisaldusega söödamaterjaliga, mis on söödas kasulik (toorvalk) ja kergesti seeditav.

Lisatud on võimalus kasutada nii kasvu- kui ka nuumamisetapis lipiide, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C, sest uue rasvasisalduse ülempiiri 5 % (sööda kuivmassi kohta) lisamine linoolhappe sisalduse ülempiirile 2 % tagab, et nuumamisetapis sulatatud searasva kasutamise korral on sigade rasvasus piisav.

Täpsustatud on, et „tera- ja/või tõlvikujahu" tähendab „maisitera- ja/või maisitõlvikujahu", kuna mõiste „tõlvik" võib viidata ka muudele teraviljadele.

Linaseemekoogile lisaks on lisatud ka linaseemne söödakook, linaseemnejahu ja linaseemne söödajahu, kuna need on sarnased söödamaterjalid, mis on lisatud komisjoni määrusesse (EL) 2017/1017.

Lisatud on röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook, sest sigade kasvuetapis katab soja sigade energiavajaduse.

Herneste ja muude kaunviljade seemnete kasutamist on suurendatud seetõttu, et need söödamaterjalid kasvavad tootmispiirkonnas; herned tagavad ka sigade kvaliteetse rasvasuse ning erinevalt teistest kaunviljadest sisaldavad need vähe toitainete imendumist takistavaid aineid.

Nii kasvu- kui ka nuumamisetapi ajal on põldsojaubade ekstraheerimisel saadud toodete sisalduseks kehtestatud 20 %, et tagada sigade sobilik rasvasus. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, st „sojaoajahu", ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „põldsojaoajahu" ja „põldsojaoa söödajahu". Määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju eri tooteid, mis saadakse sojaubade ekstraheerimisel; neid kõiki ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise/muutmise korral muutuda. Sobiva rasvasuse tagamiseks on lubatud söödamaterjalide tabeli märkustes sätestatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei tohi ületada 2,5 %.

Päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud toodete puhul on nüüd sätestatud osakaal 10 %: söödamaterjali kogurasvasisaldus on oluline tagamaks, et sigade rasvasus on sobiv; seega on tabeli märkustesse lisatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei ole suurem kui 2,5 %. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, st „päevalilleseemnejahu“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „päevalilleseemnejahu“ ja „päevalilleseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju erinevaid tooteid, mis saadakse päevalilleseemnete ekstraheerimisel; neid kõiki ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise/muutmise korral muutuda.

Mis puudutab rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooteid, siis on söödamaterjalide nimekirja hiljuti lisatud rapsiseemned, sest geneetika vallas tehtud edusammud on võimaldanud valida uusi sorte, mis ei sisalda glükosinolaate ega eruukhapet (toitainete imendumist takistavad ained); kirje on sõnastatud nii, et see vastaks soja- ja päevalilletoodete puhul kasutatavale ülesehitusele. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, st „rapsiseemnesrott“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „rapsiseemnesrott“ ja „rapsiseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju erinevaid tooteid, mis saadakse rapsiseemnete ekstraheerimisel; kõiki söödamaterjale ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise korral muutuda. Toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ tootmiseks sobiva rasvasuse tagamiseks on lubatud söödamaterjalide tabeli märkustes sätestatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei tohi ületada 2,5 %.

Vitamiinide, mineraalainete ja söödalisandite kasutamine tagab lihasmassi nõuetekohase arengu ning toetab seedimist ja toitainete imendumist.

Mõiste „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“ määratlust on selgitatud, kasutades määruse (EL) 2017/1017 punkti 1.12.9 sõnastust.

Linoolhappe piirmäärale lisatud maksimaalne rasvasisaldus tagab toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ tootmiseks kasutatavate sigade sobiva rasvasuse; need kaks kriteeriumi on olulised, sest sigade rasvasuse kvaliteedile negatiivset mõju avaldada võiva söödamaterjali mahtu on kas suurendatud (mais) või siis on see kasutusele võetud (lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C).

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – seasööda kuivaine päritolu

Kirjeldus

Muudatus 14

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku ning koonddokumendi punkti 4.3.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse nõue, et vähemalt 50 % sigade söödast (kuivmassina) aastas peab pärinema sellest geograafilisest piirkonnast, kus sigu kasvatatakse.

Põhjus: sigade söödamaterjal pärineb sigade kasvatamise geograafilisest piirkonnast. Mõnel aastal võib aga kliimaga seotud ja kaubanduslikel põhjustel juhtuda, et tehniliselt ei ole võimalik 100 % söödamaterjalist kohapealt hankida. Igal juhul on toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ omadused ja seos piirkonnaga alati tagatud asjaoluga, et kooskõlas määruse (EL) 2024/1143 artikli 47 lõikega 2 pärineb vähemalt 50 % aastases söödaratsioonis sisalduvast kuivainest geograafilisest kasvatuspiirkonnast.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – nuumamisetapp

Kirjeldus

Muudatus 15

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse viide, et eeskirjad, mis käsitlevad sigade söötmist nuumamisetapis, on esitatud kasvuetapi osa käsitlevas tabelis „Lubatud söödamaterjalid“, koos teatavate nuumamisetapiga seotud vajalike täpsustustega.

Põhjus: muudatus annab selge ülevaate söödast, mida on lubatud kasutada ka nuumamisetapi ajal.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – jaotis „Tapmine ja tükeldamine“

Kirjeldus

Muudatus 16

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse jaotis „Tapmine ja tükeldamine“ ning sõnastatakse ümber säte minimaalse tapavanuse kohta (seda sisuliselt muutmata), sidudes selle nõudega kontrollida vanust päritolukoha templijäljendi ja/või seda asendava või sellega koos kasutatava identifitseerimisvahendiga, mida on kirjeldatud sigade söötmist ja kasvatamist käsitlevas osas.

Põhjus: selle muudatusega muudetakse tootespetsifikaat selgemaks tapaetapi, sealhulgas tehnoloogia arengu osas. Sigade vanuse arvutamise meetodi lisamine võimaldab ettevõtjatel ja kontrolliasutusel sigade vanust õigesti ja ühemõtteliselt arvutada.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – sigade tapavanuse määramine

Kirjeldus

Muudatus 17

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse kriteerium sigade tapavanuse arvutamiseks.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse tootespetsifikaati ettevõtjate jaoks ja kontrolli eesmärgil.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – rümpade kaubanduslikud klassid

Kirjeldus

Muudatus 18

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega sõnastatakse ümber viide suurekaaluliste (kategooria „H – Heavy“) rümpade kasutamisele, millest saadakse toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ tootmiseks kasutatavad värsked pekitükid (*baffe*).

Põhjus: muudatus selgitab tootespetsifikaati ja ajakohastab viidet kehtivatele Euroopa Liidu õigusaktidele.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – iga rümba kaal

Kirjeldus

Muudatus 19

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse nõue, et sea eluskaal peab olema 160 kg ±10 %, nõudega, et iga rümba kaal peab olema 110,1–190,0 kg, kindlaks tehtuna tapmise ajal.

Põhjus: eluskaalu väljajätmine ja iga rümba kaalu kriteeriumi lisamine võimaldavad täpsemalt kontrollida, et iga tapetud siga vastab sätestatud nõuetele, sest tegemist on läbipaistvama, täpsema, sihipärasema ja üldiselt parema meetodiga. Sea kaalu suurendamine on seotud valitseva suundumusega Euroopa seakasvatuses, mis on tingitud parematest geneetilistest omadustest, loomade paranenud heaolust ja paremast toitmisest.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – tükeldamine

Kirjeldus

Muudatus 20

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et tükeldamine võib toimuda ka muudes lihalõikusettevõtetes, mitte ainult tapamajas, kus loomad tapeti.

Põhjus: sättega määratakse kindlaks uus rümpade tükeldamise kord, mis on kooskõlas määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao V peatükiga.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – pekitükkide säilitamistemperatuur

Kirjeldus

Muudatus 21

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse eeskirjad selle kohta, millisel temperatuuril tuleb rümpadest eraldatud pekitükke säilitada kuni nende transportimiseni ja tootjatele tarnimiseni, kehtestades temperatuurivahemikuks –1 °C kuni +4 °C.

Põhjus: muudatusega tagatakse külmaahela katkematus, mis takistab mikroobide kasvu ja pekitükkide rääsumist, tagades seega toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ nõuetekohase tootmise ning tootespetsifikaadi artiklis´ 6 osutatud maitse- ja lõhnaomaduste saavutamise.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine – tapamaja tõendit käsitleva sätte väljajätmine

Kirjeldus

Muudatus 22

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 viiendat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja tootespetsifikaadi artikli 2 viies lõik.

Põhjus: väljajätmine on vajalik, kuna need sätted käsitlevad kontrollisüsteemi.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 3 muutmine – ebatäpsuse parandamine

Kirjeldus

Muudatus 23

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 teist lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse itaaliakeelne sõna „predominati“ sõnaga „predominanti“.

Põhjus: muudatus on vajalik, et parandada tootespetsifikaadi tekstis kirjaviga vastavalt 17. augusti 2010. aasta *Euroopa Liidu Teatajas* 2010/C 222 avaldatud kaitstud päritolunimetuse standardmuudatuse taotlusele, mille muudatuses 2 on itaalia keeles sõnad „essere predominanti“.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muudatus 4 – peki tükeldamise ja mahutitesse paigutamise tähtaeg

Kirjeldus

Muudatus 24

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 kolmandat lõiku ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse sõnad „48 tundi“ sõnadega „kuus päeva“, mis on peki tükeldamise ja puidust mahutitesse (*doils*) paigutamise tähtaeg.

Põhjus: muudatus on vajalik, et ettevõtjatel oleks lihtsam saada kaitstud päritolunimetusega toote tootmiseks vajalikku toorainet, kuna Alpides asuvas toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ tootmispiirkonnas esineb mägipiirkondadele omaseid logistilisi ja taristuprobleeme. Külmaahela katkematus tähendab, et tooraine jääb kasutuskõlblikuks isegi siis, kui peki tükeldamise ja puidust mahutitesse paigutamise tähtaega pikendatakse.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine – trimmimine

Kirjeldus

Muudatus 25

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 viiendat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaati valikulise trimmimise kirjeldus.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse, kuidas teha valikulist trimmimist, mida võib mitu korda korrata. Trimmimine võimaldab parandada tükeldamisvead ja muuta pekipinna ühtlasemaks, hõlbustades seega soolvee edasist toimet.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine – pekitükkide temperatuur kuni mahutitesse paigutamiseni

Kirjeldus

Muudatus 26

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 viiendat lõiku, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse kohustus hoida värskeid pekitükke kindlaksmääratud temperatuurivahemikus –1 °C kuni +4 °C, kuni need paigutatakse puidust mahutitesse.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse tingimusi, milles tuleb pekitükke enne puidust mahutitesse paigutamist hoida, tagades seega nende värskena püsimise, et oleks võimalik saavutada tootespetsifikaadi artiklis 6 osutatud maitse- ja lõhnaomadused. Muudatus võimaldab nõudeid kogu tootmisahela ulatuses täpselt kontrollida.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine – minimaalne laagerdumisaeg

Kirjeldus

Muudatus 27

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse peki minimaalses laagerdumisajas sõnad „kolm kuud“ sõnadega „90 päeva“ ning täpsustatakse, kuidas tuleb päevade arvu arvestada.

Põhjus: muudatus võimaldab laagerdamise minimaalse kestuse täpselt kindlaks määrata, mis hõlbustab kaitstud päritolunimetuse kontrollisüsteemis registreeritud tootjate tööd ja kontrolli.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 6 muutmine – toote omaduste kindlakstegemise aeg

Kirjeldus

Muudatus 28

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ omadused, millele on osutatud artiklis 6, peavad olemas olema laagerdumise lõpus ja on vajalikud toote tarbimisse lubamiseks.

Põhjus: muudatus on vajalik selgitamaks, et soolapekil (*lardo*) peavad olema tootespetsifikaadis sätestatud omadused laagerdumise lõpuks; see on kasulik ka kontrollisüsteemi jaoks.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 7 muutmine – kontrolli käsitleva sätte väljajätmine

Kirjeldus

Muudatus 29

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja artikli 7 säte, mis käsitleb kontrolli.

Põhjus: väljajätmine on vajalik, kuna tegemist on kontrollisüsteemiga seotud sättega.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – artikli 8 numbri muutmine

Kirjeldus

Muudatus 30

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega saab artiklist 8 artikkel 7.

Põhjus: muudatus on vajalik, et võtta arvesse tootespetsifikaadi artiklite uut liigendust.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – toote nimetusega seotud täpsustused

Kirjeldus

Muudatus 31

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse võimalus kasutada toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" – mille täielik ja õige nimetus on sättesse lisatud – puhul sõnade „Denominazione di origine protetta" (kaitstud päritolunimetus) asemel lühendit „DOP" (KPN).

Põhjus: muudatusega viiakse tootespetsifikaat kooskõlla Euroopa Liidu kehtivate eeskirjadega, mis on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 37 lõikes 6, ja nimetuse kaitstud päritolunimetusena registreerimise täpse viisiga.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol

Kirjeldus

Muudatus 32

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse säte Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümboli kasutamise kohta koos nimetusega „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Põhjus: muudatus võimaldab viia tootespetsifikaadi kooskõlla määruse (EL) 2024/1143 artikli 37 lõikega 3.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – tootja märkimine toote märgisele

Kirjeldus

Muudatus 33

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 teist lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse kohustus märkida kaitstud päritolunimetusega toote märgisele toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tootja nimi või äriline käibenimi ja/või kaubamärk ja aadress.

Põhjus: muudatuse eesmärk on tuua kasu tarbijatele ja teha kaitstud päritolunimetusega toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tootjad märgisel nähtavaks.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – toote turustamise vormid

Kirjeldus

Muudatus 34

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 viiendat lõiku ja koonddokumendi punkti 4.5.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaadi artiklisse 7 eraldi lõik tooteliikide ja -vormide kohta, milles toodet „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" turustatakse: „tükkidena, nagu on sätestatud artiklis 6, või viilutatuna".

Põhjus: muudatusega märgitakse tootespetsifikaati täpselt tooteliigid ja -vormid, milles toodet „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tuleb turustada, aidates tagada selle eristatavuse tarbijate jaoks, pidades muu hulgas silmas kinnispakis toodete kasvavat tähtsust turul.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – kamarat käsitlevad eeskirjad

Kirjeldus

Muudatus 35

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 viiendat lõiku ja koonddokumendi punkti 4.5.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse võimalus eemaldada pakendamiseks või hilisemaks viilutamiseks ette nähtud laagerdunud soolapeki tükkidelt laagerdumise lõpus kamar, sätestades, et kamar tuleb pakendada koos soolapeki tükiga.

Põhjus: muudatus on vajalik, sest kaubanduslikel põhjustel ja viilutajate töö optimeerimiseks võidakse tootjatelt nõuda, et nad tarniksid pakendatud kaitstud päritolunimetusega toote nii, et kamar on juba eemaldatud. Sellisel juhul peab kamar vastavalt artiklis 6 osutatud tunnusele, mille kohaselt peab kamar olema toote kõrval, olema pakitud koos soolapeki tükiga.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Uue artikli 8 lisamine seose kohta keskkonnaga

Kirjeldus

Muudatus 36

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lisamist, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaati uus artikkel 8 „Seos keskkonnaga“, milles kirjeldatakse toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ seost keskkonnaga, kasutades registreerimistaotluses esitatud teavet, st kokkuvõtet (punkti 5 alapunkt f), mis saadeti Euroopa Komisjonile 1994. aastal vastavalt sel ajal kehtinud nõukogu 14. juuli 1992. aasta määruse (EMÜ) nr 2081/92 artiklile 17.

Põhjus: lisamine on vajalik, et saavutada kooskõla kehtivate Euroopa Liidu õigusnormidega, mis on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 49 lõikes 1.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Uue artikli 9 lisamine päritolutõendi kohta

Kirjeldus

Muudatus 37

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 9 lisamist, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaati artikkel 9 „Päritolutõend“, milles täpsustatakse, et kõigi kaitstud päritolunimetusega toote tootmisahelas osalejate tegevust tuleb jälgida ja delegeeritud asutus peab tegema nende üle järelevalvet, et tagada registreeritud nimetusega toote jälgitavus ja päritolu kindlakstegemine.

Põhjus: artikli lisamine on vajalik, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate Euroopa Liidu eeskirjadega, mis on sätestatud komisjoni rakendusmääruse (EL) 2025/26 artiklis 20.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

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

ELi viitenumber: PDO-IT-1493-AM01 – 19.8.2026

1. **Nimetus(ed)**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad" / „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" on soolatud ja naturaalselt laagerdatud sealihatoode, mis on valmistatud vähemalt üheksa kuu vanuste sigade aba- ja seljatükkidest ning millel on tarbimisse lubamisel vähemalt 3 cm paksune pekikiht.

Pekk tuleb tükeldada ja paigutada puidust mahutitesse (*doils*) kuue päeva jooksul pärast tapmisele järgnevat päeva.

Mahutite valmistamiseks tuleb kasutada kastani-, tamme- või lehisepuitu.

Pekk paigutatakse mahutitesse nii, et iga pekikiht vaheldub soola- ning looduslike lõhna- ja maitseainete kihiga, jätkates samal viisil kuni mahuti täitumiseni; seejärel kaetakse kõik soolase veega, mis on kõigepealt keema aetud ja jahtuda lastud, et saada peki säilitamiseks vajalik soolvesi.

Pekk peab seisma mahutites vähemalt 90 päeva alates päevast, mil see sinna paigutatakse, kaasa arvatud nii sissepaneku- kui ka väljavõtmispäev.

Laagerdumise lõpuks ja tarbimisse lubamiseks peavad tootel „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" olema järgmised omadused.

Füüsilised omadused

Kuju: eri suurusega tükid – olenevalt jaotustükist ja meetodist –, mille pekikihi paksus ei ole alla 3 cm. Iga tüki kõrvale tuleb alles jätta kamar.

Välimus: valge värvusega, võimaliku õhukese tairibaga, samas kui sisemus on tavaliselt heleroosa ega ole läbikasvanud.

Organoleptilised omadused

Lõhn: rikkalikud aroomid.

Maitse: meeldiv maitse, milles on tunda soolvees kasutatud ürte.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Sigadele söödetav söödamaterjal peab olema pärit sellest geograafilisest piirkonnast, kus sigu kasvatatakse. Mõnel aastal ei pruugi aga kliimaga seotud või kaubanduslikel põhjustel olla tehniliselt võimalik hankida 100 % sigadele söödetavast söödamaterjalist kohapealt. Et tagada toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" seotus piirkonnaga ja kvaliteet, tuleb niisugustel juhtudel kooskõlas määruse (EL) 2024/1143 artikli 47 lõikega 2 alati tagada, et vähemalt 50 % kuivainest, mida sead aastas tarbivad, on pärit geograafilisest piirkonnast, kus need sead on kasvatatud.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tootmine alates soolamisest kuni laagerdamiseni toimub täielikult geograafilises piirkonnas, mis hõlmab Arnadi kohalikku omavalitsusüksust (Valle d'Aosta autonoomses piirkonnas).

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toodet „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" võib turustada:

— tükkidena või

— viilutatuna.

Toote pakendamisel on tootjaettevõttel lubatud kamar eelnevalt eemaldada; sellisel juhul tuleb kamar pakendada koos soolapeki tükiga.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Nimetus „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" peab olema esitatud selgete ja kustumatute tähtedega ning kogu muust tekstist selgelt eraldi ja sellele peavad järgnema sõnad „Denominazione di Origine Protetta" (kaitstud päritolunimetus) või lühend „DOP" (KPN) ja Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol.

Nimetuse võib esitada itaalia keeles – „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" – või prantsuse keeles – „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Märgisel peab olema toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tootja nimi või äriline käibenimi ja/või kaubamärk ning aadress.

See teave võib olla koos päritolunimetuse logoga.

Keelatud on lisada kirjeldusi, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tootmispiirkond on geograafiline piirkond, mis hõlmab Arnadi kohalikku omavalitsusüksust (Valle d'Aosta autonoomses piirkonnas).

Toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" valmistamiseks kasutatavad sead peavad olema sündinud, kasvatatud, tapetud ja tükeldatud järgmistes maakondades: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna ja Veneto.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Kaitstud päritolunimetusega toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" suhtes kohaldatavad nõuded on seotud keskkonnatingimuste ning loodus- ja inimfaktoriga. Eelkõige sõltuvad tooraine omadused konkreetsest määratletud piirkonnast.

Piirkonnas, kust toorainet saadakse, on loomakasvatuse areng seotud viljakasvatuse laialdase leviku ja piimatootmissektori väga spetsialiseerunud töömeetoditega, mis on soodustanud kohalikku seakasvatust.

Toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" kohalik töötlemine tugineb pikaajalistele käsitööndusliikele meetoditele, mille juured on sügaval Arnadi kohaliku omavalitsusüksuse elanike traditsioonides.

Toote „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" eripära tuleneb tootmisprotsess igast etapist. Seejuures on olulised nii sigade söödarežiim, mille puhul on välistatud söödasegud ja eelistatud looduslik sööt, kui ka liha töötlemine, tükeldamine ja puhastamine.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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