C/2026/6028

17.11.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/6028)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad / Vallée d’Aoste Lard d’Arnad”

EU-viitenumero: PDO-IT-1493-AM01 – 19.8.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad / Vallée d’Aoste Lard d’Arnad”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☑ maataloustuotteet

☐ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Italian maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” tuote-eritelmän muutokset eivät ole unionin muutoksia, koske ne eivät täytä asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa esitettyjä kriteerejä, eli ne

— eivät sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä

— eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen ja

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – sikojen paloittelu

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että myös sikojen paloittelun on tapahduttava Valle d'Aostan, Veneton, Lombardian, Emilia-Romagnan tai Piedmonten alueella.

Perustelu: Muutoksella selvennetään, että myös paloittelun on tapahduttava siankasvatusalueella asetuksen (EU) 2024/1143 46 artiklan mukaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – geneettiset ominaisuudet

Kuvaus

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään erityinen osio ”Geneettiset ominaisuudet”. Raaka-aineen geneettistä alkuperää on selvennetty sekä uros- että naaraspuolisten siitoseläinten geneettisen tyypin osalta sisällyttämällä tuote-eritelmään sallitut geneettiset yhdistelmät. Tekstiin sisältyneet viittaukset suojattujen alkuperänimitysten ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” rotuja koskeviin määräyksiin on siksi korvattu.

Perustelu: Muutoksella selvennetään risteytyksessä sallittuja yhdistelmiä. Molempien siitoseläinten rodun ja geneettisen tyypin arviointi on tärkeää, jotta voidaan säilyttää lihasioille tyypilliset ominaisuudet ja erityisesti arvioida yhteensopivuutta niiden lihasikojen tuotantoon tarkoitettujen kolmen perusrodun kanssa, jotka mainitaan Italian kantakirjajärjestelmässä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – geneettisten ominaisuuksien taulukko

Kuvaus

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään taulukko, jossa selostetaan sikoja koskevat geneettiset vaatimukset esittämällä sallitut ja kielletyt yhdistelmät.

Perustelu: Lisätyssä taulukossa ilmoitetaan entistä selkeämmin ainoat mahdolliset geneettiset risteytysyhdistelmät.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – geneettisten tyyppien luettelon päivittäminen

Kuvaus

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään viittaus luetteloon, jossa esitetään Italian maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriön hyväksymät geneettiset tyypit.

Perustelu: Viittaus luetteloon ja sen päivittämiseen mahdollistaa tuoteketjun paremman seurannan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – lihat, joita ei sallita

Kuvaus

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella estetään sellaisen lihan käyttö, joka on peräisin karjuista tai emakoista taikka sioista, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden (PSS – sikojen stressialttius) kantajia.

Perustelu: Muutos on perusteltu sen selventämiseksi, että Lard d'Arnad -tuotteen valmistukseen ei voi käyttää lihaa, joka on peräisin sellaisista karjuista tai emakoista, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden kantajia. Tämä vastaa nykyistä käytäntöä, joka on tähän saakka perustunut viittaukseen suojattujen alkuperänimitysten ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” tuote-eritelmiin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – osio ”Kasvatus ja ruokinta”

Kuvaus

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään erillinen osio ”Kasvatus ja ruokinta”. Tekstiin on lisätty perinteiset siankasvatusvaiheet aikajärjestyksessä eli imetys, vieroitus, kasvuvaihe ja lihotusvaihe. Näin on korvattu viittaus suojattuihin alkuperänimityksiin ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele”.

Perustelu: Muutoksella täsmennetään lihasikojen kasvatusvaiheet, jotka sisältyivät ennestään muutettavassa tuote-eritelmässä mainittuihin tuote-eritelmiin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – imetysvaihe

Kuvaus

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään määräyksiä porsaiden imetysvaiheesta, joka kestää vähintään 28 päivän ikään ja on direktiivin 2008/120/EY liitteessä I olevan II luvun C kohdan säännösten mukainen. Tuote-eritelmään on myös lisätty maininnat siitä, että porsaat ovat emakon imetettävänä tai saavat maitoa keinoruokintana, tiettyjen sallittujen raaka-aineiden antamisesta ja kivennäisaineiden, vitamiini- ja aminohappolisien sekä lisäaineiden käytöstä.

Perustelu: Muutoksella määritetään tarkasti imetysvaiheen ominaispiirteet Euroopan unionin lainsäädännön säännösten mukaisesti. Vitamiini-, kivennäisaine- ja aminohappolisien sekä lisäaineiden käyttö takaa lihasten asianmukaisen kasvun ja helpottaa ruoansulatusta sekä ravinteiden imeytymistä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – alkuperän ilmaiseva tatuointi

Kuvaus

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella määritellään menetelmät, joilla jokaisen sian kumpaankin takaraajaan tehdään sian alkuperästä kertova merkintä musteella, ja merkitsemisen ajankohta sekä kyseinen merkintä ja sen tekemiseen käytettävät mallilaatat.

Perustelu: Muutoksella säännellään tarkasti välineitä ja vaadittuja vaiheita, joilla varmistetaan tuotteen ”Lard d’Arnad” raaka-aineiden seuranta ja jäljitettävyys ensimmäisestä kasvatusvaiheesta lähtien jo käytössä olevilla välineillä, jotka ovat käyttöön otettujen eritelmien mukaisia.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – porsimiskuukautta koskeva kirjain

Kuvaus

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään taulukko, josta käy ilmi, mitä kirjainta alkuperän ilmaisevassa tatuoinnissa on käytettävä porsimiskuukauden ilmoittamiseksi.

Perustelu: Muutoksella annetaan mahdollisimman selkeä ja avoin kuvaus tuotteen ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” valmistukseen käytettyjen sikojen seurannasta ja jäljitettävyydestä sikojen iän tarkistamisen helpottamiseksi kasvatus- ja teurastusvaiheessa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – alkuperän ilmaisevan tatuoinnin sijasta tai yhdessä sen kanssa käytettävät tunnistuslaitteet

Kuvaus

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään mahdollisuus käyttää tunnistuslaitteita kasvattajan tekemän alkuperän ilmaisevan tatuoinnin sijasta tai yhdessä sen kanssa.

Perustelu: Tunnistusvälineiden käyttö alkuperän ilmaisevan tatuoinnin sijasta tai yhdessä sen kanssa mahdollistaa muiden seuranta- ja jäljitysvälineiden käytön teknologian kehityksen mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – sikojen iän määrittäminen

Kuvaus

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään sääntö, jonka mukaisesti sikojen ikä lasketaan kuukausina.

Perustelu: Muutos mahdollistaa sikojen iän tarkistamisen kiistattomasti ja yksiselitteisesti kasvatus- ja teurastusvaiheissa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – vieroitusvaihe

Kuvaus

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään sikojen vieroitusvaihetta koskevia määräyksiä. Eritelmään on lisätty tämän vaiheen kestoa, porsaiden enimmäispainoa ja ruokintaa koskevat säännöt. Tuote-eritelmään on lisätty maininnat rehun antamisesta kuivarehuna, vitamiini-, kivennäisaine- ja aminohappolisistä sekä lisäaineiden käytöstä. Vieroitusvaiheen kestoa on pidennetty 80 päivästä kolmeen kuukauteen, ja porsaiden enimmäispainorajaksi on asetettu 40 kg.

Perustelu: Muutoksella vahvistetaan kaksi muuttujaa – kesto ja enimmäispaino – jotka takaavat sikojen asteittaisen ja tasapainoisen kasvun vieroitusvaiheessa. Tämän vaiheen aikana sikojen ravinnoksi voidaan käyttää kaikkia voimassa olevien sääntöjen sallimia raaka-aineita, jotta varmistetaan, että eläinten ravintoon, hyvinvointiin ja terveyteen liittyvät tarpeet tulevat täytetyiksi. Kuivarehun antamista koskevalla maininnalla kasvattajalle annetaan mahdollisuus valita haluamansa ruokintamenetelmä. Vitamiini-, kivennäisaine- ja aminohappolisien sekä lisäaineiden käyttö takaa lihasten asianmukaisen kasvun ja helpottaa ruoansulatusta sekä ravinteiden imeytymistä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – kasvatusvaihe

Kuvaus

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Kasvuvaiheen enimmäiskestoksi asetetaan viisi kuukautta, ja sen loppuun mennessä saavutettava sallittu paino nostetaan 80 kg:sta 85 kg:aan.

Mainintaa eri raaka-aineita koskevista poikkeamista on täsmennetty asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaisesti, ja 10 prosentin raja on poistettu. Tuote-eritelmään on lisätty nimenomainen maininta siitä, että kasvattaja voi antaa rehun myös kuivassa muodossa.

Tuote-eritelmään on lisätty ”Sallittujen raaka-aineiden taulukko”, joka koskee myös seuraavaa vaihetta eli lihotusvaihetta. Muutoksella on korjattu seuraavien raaka-aineiden nimitykset ottaen huomioon asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on päivitettynä asetuksella (EU) 2017/1017, vahvistettujen Euroopan unionin sääntöjen mukainen nimikkeistö:

— ”maissista” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*mais*” vaan ilmaisua ”*granturco*”

— ilmaisun ”suurimot” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”rouhe”

— ilmaisun ”kuivattu sinimailasjauho” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”sinimailanen (lämpökuivattu)”

— ”pellavansiemenpuristeesta” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*expeller di lino*” vaan ilmaisua ”*panello di lino*”, ja raaka-aineluetteloon on lisätty myös seuraavat ilmaisut: ”pellavansiemenpuristerehu”, ”pellavansiemenrouhe” ja ”pellavansiemenrouherehu”

— ilmaisun ”omena- ja päärynäpulppa, rypäleiden ja tomaattien kuoret ravintolisien kantaja-aineina” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hedelmäpulppa ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina”

— ilmaisun ”panimo- ja/tai torulahiiva” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hiivat”

— ilmaisun ”uuttamalla käsitellyistä maissinalkioista saatava rouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi ”*mai”s*) sijasta käytetään nyt ilmaisua ”maissinalkiorouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi ”*granturco*”)

— ilmaisun ”rankki” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet”.

Seuraavat raaka-aineet on poistettu:

— johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet

— proteiinilysaatit

— kuivattu peruna

— maniokki

— puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa

— seesamirouhe

— kookosrouhe

— lihajauho (ainoastaan jos laatu on hyvä ja yhteisön lainsäädäntö sen sallii).

Sana ”kaura” on poistettu luokasta ”vähempiarvoiset viljat”.

Seuraavien raaka-aineiden määriä on muutettu:

— piimä, ainoastaan kasvuvaiheessa (määräksi on muutettu enintään 250 g kuiva-ainetta eläintä kohden päivässä), tämä ei vaikuta siihen, että yhdelle eläimelle saa antaa heraa ja piimää yhteensä enintään 15 litraa päivässä

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu (enintään 5 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— maissi (enintään 55 prosentista enintään 65 prosenttiin)

— durra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ohra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— vehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ruisvehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— kuivattu juurikasleike (enintään 4 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— lämpökuivattu sinimailanen (enintään 2 prosentista enintään 4 prosenttiin).

Sallittuihin raaka-aineisiin on lisätty seuraavat:

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, myös lihotusvaiheen aikana

— maissisäilörehu, myös lihotusvaiheen aikana

— jauhetut kokonaiset maissintähkät

— kuivattu rankki ja liukoiset aineet, myös lihotusvaiheen aikana;

— pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu

— rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, myös lihotusvaiheen aikana

— rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet

— paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet, ainoastaan kasvuvaiheessa.

Raaka-aine ”herneet ja/tai muiden palkokasvien siemenet” on jaettu kahdeksi nimitykseksi eli ”herneet” ja ”muiden palkokasvien siemenet”, ja määriä on kasvatettu (herneet enintään 25 % ja muiden palkokasvien siemenet enintään 10 %).

Ilmaisu ”jauhetut jyvät ja/tai tähkät” on täsmennetty ilmaisuksi ”jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät”.

Ilmaisu ”soijarouhe” on korvattu ilmaisulla ”soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet”, ja käytettäväksi osuudeksi on yhdenmukaistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa.

Ilmaisu ”auringonkukkarouhe” on muutettu muotoon ”auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet”, ja tämän raaka-aineen käyttömääräksi on asetettu enintään 10 prosenttia.

Taulukkoon liittyvässä huomautuksessa 4 vahvistetaan, että soijapapujen, auringonkukansiementen ja rapsinsiementen uuttamisesta saatavissa tuotteissa raakarasvan määrä saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta.

Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää kivennäisaineita, vitamiineja ja lisäaineita.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty huomautuksessa 2.

Jo aiemmin voimassa olleen linolihappoa koskevan 2 prosentin enimmäisosuuden lisäksi muutoksella otetaan nyt käyttöön rasvan osuuden enimmäisraja, joka on 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta.

Perustelu: Enimmäispainoksi on vahvistettu 85 kg aiemman 80 kg:n sijasta, mikä johtuu sikojen kasvukyvyn parantumisesta geneettisten ominaisuuksien ja ravinnon sekä eläinten hyvinvointia koskevien vaatimusten kehittymisen tuloksena. Viiden kuukauden enimmäiskesto on lisätty sen varmistamiseksi, että kasvu on tasapainoista ennen lihotusvaihetta.

Lisäämällä maininta eri raaka-aineita koskevista poikkeamista kohta yhdenmukaistetaan voimassa olevan rehulainsäädännön ja ennen kaikkea asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan kanssa.

Kuivarehun antamista koskevalla maininnalla kasvattajalle annetaan mahdollisuus valita haluamansa ruokintamenetelmä.

Lisäämällä yksi sallittujen raaka-aineiden taulukko, joka kattaa sekä kasvu- että lihotusvaiheen, parannetaan tuote-eritelmän luettavuutta.

Raaka-aineiden nimitykset on muutettu komission asetuksen (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2017/1017, säännösten mukaisiksi. Terminologian päivittäminen on tarpeen sen selventämiseksi, minkä tyyppisiin raaka-aineisiin tekstissä viitataan.

Sana ”kaura” on poistettu, koska se sisältyy luokkaan ”vähempiarvoiset viljat”.

”Lihajauho” on poistettu, koska sitä ei enää käytetä äskettäin käyttöön otettujen sääntelyrajoitusten vuoksi.

Raaka-aineet ”johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet”, ”proteiinilysaatit”, ”kuivattu peruna”, ”maniokki”, ”puristettu sokerijuurikkaan märkä säilörehumassa”, ”seesamirouhe” ja ”kookosrouhe” on poistettu, koska näitä raaka-aineita ei juurikaan kasvateta sikojen kasvatusalueella, koska niitä ei enää kasvateta ollenkaan, koska niiden hankkiminen on vaikeaa, koska niiden ravintoarvot ovat heikkoja tai koska niitä ei käytetä teknisistä tai laatuun liittyvistä syistä. Muutoksella poistetaan näin ollen mahdollisuus käyttää raaka-aineita, jotka ovat peräisin sikojen kasvatusalueen ulkopuolelta tai joita käytettiin muutenkin vain vähäisessä määrin tai ei lainkaan. Niiden sijaan käytetään muita paikallisia raaka-aineita, mikä vahvistaa Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuotteen ja maantieteelliseen alueen välistä yhteyttä.

Erityisesti on painotettu viljapohjaisen ruokavalion merkitystä ja kasvatettu maissin, ohran, durran, vehnän ja ruisvehnän prosenttiosuuksia, sillä nämä rehut ovat aina muodostaneet sikojen perinteisen ruokavalion perustan. Lisäksi kasvattajat viljelevät tyypillisesti itse näitä rehuja maantieteellisellä alueella, joten tämä vahvistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen. Ne varmistavat myös, että sioilla on Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuotteen valmistukseen soveltuva rasvakerros.

Maissisäilörehua sekä kuivattua rankkia ja liukoisia aineita, joista jälkimmäinen sisältää runsaasti B-vitamiinia, voidaan nyt käyttää lihotusvaiheen aikana. Nämä raaka-aineet ovat ihanteellisia riittävän rasvakerroksen varmistamiseksi, ja niiden kuitupitoisuuden ansiosta täysikasvuiset siat pystyvät sulattamaan ne nuoria sikoja paremmin.

Jauhetut kokonaiset maissintähkät ovat hyvin kuitupitoisia, ja niitä käytetään leseille vaihtoehtoisena kuidunlähteenä eläinten ruokinnassa.

Kuivatun juurikasleikkeen osuuden kasvu johtuu siitä, että se on erittäin hyvä ja erittäin kuitupitoinen tuote. Kuitupitoisuuden ansiosta kuivattu juurikasleike sulaa erittäin hyvin paksusuolessa, joten se soveltuu aikuisille eläimille.

Raaka-aineiden ”piimä” (kasvuvaiheessa), ”lämpökuivattu sinimailanen” ja ”auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet” osuutta on lisätty. Tämä perustuu niiden saatavuuteen perinteisellä tuotantoalueella ja rehualalla viimeisimmän vuosikymmenen aikana saatuihin tieteellisiin havaintoihin.

Maissigluteenijauhon ja/tai maissigluteenirehun käyttöä on lisätty, koska kyse on hyvin proteiinipitoisesta raaka-aineesta, josta on hyötyä ruokinnassa (raakaproteiini) ja joka on erittäin sulavaa.

Sekä kasvu- että lihotusvaiheessa voidaan nyt käyttää rasvoja, joiden sulamispiste on yli 36 °C, koska rasvamäärän uusi raja-arvo 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta ja linolihapon raja-arvo 2 prosenttia varmistavat sen, että sikoja voidaan lihotusvaiheessa ruokkia ihralla, jolloin sikoihin kehittyy riittävä rasvakerros.

Tekstissä on täsmennetty, että ilmaisu ”jauhetut jyvät ja/tai tähkät” tarkoittaa täsmällisempää ilmaisua ”jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät”, sillä ilmaisu ”tähkät” voisi tarkoittaa myös muita viljoja.

Pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu on lisätty pellavansiemenpuristeen rinnalle, koska ne ovat samankaltaisia raaka-aineita ja koska ne luetellaan komission asetuksessa (EU) 2017/1017.

Paahdettuja kokonaisia soijapapuja ja/tai soijapuristeita voidaan nyt käyttää kasvuvaiheessa, koska niillä on suuri merkitys sikojen energiantarpeen täyttämisen kannalta.

Herneiden ja muiden palkokasvien siementen osuutta on lisätty, koska näitä raaka-aineita kasvatetaan tuotantoalueella. Herneet myös varmistavat sikojen rasvakerroksen laadun, sillä muista palkokasveista poiketen herneet sisältävät vain vähäisiä määriä ravitsemusta haittaavia tekijöitä.

Soijapapujen uuttamisesta saatavien tuotteiden prosenttiosuudeksi on vahvistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy sopiva rasvakerros. Nämä tuotteet kattoivat aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (soija(papu)rouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 1017/2017, kahteen kohtaan (soija(papu)rouhe ja soija(papu)rouherehu). Asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan soijapapujen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella taulukossa, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä. Sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksissa on vahvistettu, että raakarasvan osuus kuiva-aineesta saa olla enintään 2,5 prosenttia. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros.

Auringonkukansiementen uuttamisesta saatavien tuotteiden osuudeksi on nyt vahvistettu 10 prosenttia. Tämän raaka-aineen raakarasvapitoisuus on tärkeä tekijä sen varmistamisessa, että sikoihin kehittyy sopiva rasvakerros. Siksi sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksiin on lisätty maininta siitä, että raakarasvan osuus saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta. Nämä tuotteet kattoivat aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (auringonkukkarouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) 2017/1017, kahteen kohtaan (auringonkukkarouhe ja auringonkukkarouherehu). Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan auringonkukansiementen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella taulukossa, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä.

Mitä tulee rapsinsiementen uuttamisesta saataviin tuotteisiin, rapsinsiemenet on vastikään sisällytetty raaka-aineiden luetteloon, koska genetiikan kehityksen ansiosta valittavana on uusia lajikkeita, jotka eivät sisällä glukosinolaatteja eivätkä erukahappoa (ravitsemusta haittaavia tekijöitä). Kohdan sanamuodon on tarkoitus vastata soija- ja auringonkukkatuotteista käytettyä rakennetta. Aiemmin, asetuksessa (EU) N:o 575/2011 yhden kohdan kattamia tuotteita (esimerkiksi rapsirouhe) jaettiin vuonna 2013 kahteen eri kohtaan kuuluviksi (rapsirouhe ja rapsirouherehu) asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) 1017/2017. Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan rapsinsiementen uuttamisesta. Kaikkia raaka-aineita ei ole mahdollista luetella taulukossa, ja ne voivat muuttua, jos asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään päivityksiä. Sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksissa on vahvistettu, että raakarasvan osuus kuiva-aineesta saa olla enintään 2,5 prosenttia. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros Valle d'Aosta Lard d'Arnad -tuotteen valmistusta varten.

Vitamiinien ja kivennäisaineiden sekä lisäaineiden käyttö takaa lihasten asianmukaisen kasvun ja helpottaa ruoansulatusta sekä ravinteiden imeytymistä.

Käsitteen "kuivattu rankki ja liukoiset aineet" määritelmää on selvennetty käyttämällä asetuksessa (EU) 2017/1017 olevan rehuaineluettelon 1.12.9 kohdan mukaista sanamuotoa.

Rasvamäärän yläraja ja aiempi linolihappoa koskeva raja varmistavat sen, että Valle d'Aosta Lard d'Arnad -tuotteen valmistukseen käytettäviin sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros. Nämä kaksi kriteeriä ovat hyvin tärkeitä, sillä tuote-eritelmässä on toisaalta kasvatettu sellaisten raaka-aineiden osuutta, joiden sisältämät rasvat voivat heikentää sikojen rasvakerroksen laatua (maissi), ja toisaalta tuote-eritelmään on lisätty tällaisia raaka-aineita (rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C myös lihotusvaihetta varten).

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – sikojen ravinnon sisältämän kuiva-aineen alkuperä

Kuvaus

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään määräys, jonka mukaan vuositasolla vähintään 50 prosenttia sikojen ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta on oltava peräisin samalta maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan.

Perustelu: Raaka-aineet, joilla sikoja ruokitaan, ovat peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan. Ilmastoon liittyvistä ja kaupallisista syistä kaikkien raaka-aineiden hankkiminen paikallisesti voi kuitenkin olla teknisesti mahdotonta. Joka tapauksessa Valle d'Aosta Lard d'Arnad -tuotteen ominaisuudet ja yhteys maantieteelliseen alueeseen taataan aina sillä, että vähintään 50 prosenttia rehuannoksen kuiva-aineesta hankitaan vuosittain maantieteelliseltä kasvatusalueelta asetuksen (EU) 2024/1143 47 artiklan 2 kohdan mukaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – lihotusvaihe

Kuvaus

Muutos 15

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutos liittyy sikojen lihotusvaiheen aikaista ruokintaa koskeviin sääntöihin, ja siinä viitataan sallittujen raaka-aineiden taulukkoon, joka sisältyy kasvuvaihetta koskevaan osioon. Lihotusvaiheen osalta on tehty tiettyjä tarpeellisia täsmennyksiä.

Perustelu: Muutoksella annetaan selkeä kuva myös lihotusvaiheen aikana sallitusta rehusta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – osio ”Teurastus ja paloittelu”

Kuvaus

Muutos 16

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään osio ”Teurastus ja paloittelu” ja muotoillaan uudelleen säännös, joka koskee teurastettavien sikojen vähimmäisikää (itse ikä ei muutu). Ikä tarkistetaan alkuperän ilmaisevan tatuoinnin ja/tai sen korvaavan tai yhdessä sen kanssa käytettävän tunnistuslaitteen avulla. Nämä on kuvattu sikojen ruokintaa ja kasvatusta koskevassa osassa.

Perustelu: Muutoksella selvennetään tuote-eritelmää teurastusvaiheen osalta, mukaan lukien viittaus teknologiseen kehitykseen. Sikojen iän laskentamenetelmän ilmoittaminen antaa toimijoille ja valvontaelimelle mahdollisuuden laskea ikä kiistattomasti ja yksiselitteisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – teurassikojen iän määrittäminen

Kuvaus

Muutos 17

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella määritellään, miten teurastettavien sikojen ikä lasketaan.

Perustelu: Muutoksella selvennetään tuote-eritelmää toimijoita ja tarkastuksia varten.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – kaupalliset ruholuokat

Kuvaus

Muutos 18

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella muotoillaan uudelleen maininta luokkaan H (Heavy) luokiteltujen ruhojen käytöstä, joista saadaan Valle d'Aosta Lard d'Arnad -tuotteen valmistukseen käytettävät tuoreet rasvapalat (*baffe*).

Perustelu: Muutoksella selvennetään tuote-eritelmää ja saatetaan ajan tasalle viittaukset voimassa olevaan Euroopan unionin lainsäädäntöön.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – yksittäisen teurasruhon paino

Kuvaus

Muutos 19

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan sikojen painoa koskevassa vaatimuksessa elopaino 160 kilogrammaa +/– 10 % yksittäisten teurasruhojen painolla, joka on teurastushetkellä 110,1–190,0 kilogrammaa.

Perustelu: Poistamalla elopainoa koskeva vaatimus ja lisäämällä yksittäisten teurasruhojen painoa koskeva vaatimus voidaan paremmin valvoa, että jokainen teurastettu sika täyttää tarvittavat vaatimukset. Kyseinen menetelmä on läpinäkyvämpi, tarkempi, kohdennetumpi ja yleisesti ottaen parempi. Sikojen painorajan nostaminen liittyy eurooppalaisen siankasvatuksen nykyiseen kehityssuuntaukseen, joka on seurausta geneettisten ominaisuuksien, eläinten hyvinvoinnin ja ravinnon parantumisesta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – ruhojen paloittelu

Kuvaus

Muutos 20

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että ruhot voidaan paloitella myös muissa leikkaamoissa kuin eläinten teurastuksen suorittaneissa teurastamoissa.

Perustelu: Säännöksessä määritellään uusi ruhojen leikkaamista koskeva järjestely, joka on asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan I jakson V luvun mukainen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – rasvapalojen säilytyslämpötila

Kuvaus

Muutos 21

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään säännöt lämpötilasta (–1 °C – + +4 °C), jossa ruhosta erotettuja rasvapaloja on säilytettävä, kunnes ne kuljetetaan ja toimitetaan tuottajalle.

Perustelu: Muutoksella taataan kylmäketjun jatkuvuus, estetään mikrobien kasvu ja pysäytetään rasvapalojen eltaantuminen. Näin varmistetaan, että Valle d'Aosta Lard d'Arnad -tuote valmistetaan oikein ja että sillä on tuote-eritelmän 6 kohdassa tarkoitettu tunnusomainen maku ja tuoksu.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan – teurastamon todistusta koskevan määräyksen poistaminen

Kuvaus

Muutos 22

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan viidettä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan viidettä alakohtaa.

Perustelu: Poistaminen on tarpeen, koska määräykset koskevat valvontajärjestelmää.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan – epätarkkuuden korjaaminen

Kuvaus

Muutos 23

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan italiankielinen sana ”*predominati*” sanalla ”*predominanti*”.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän tekstissä olevan toimituksellisen virheen korjaamiseksi. Tämä koskee suojatun alkuperänimityksen vakiomuutosta koskevaa hakemusta, joka on julkaistu 17. elokuuta 2010 *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* 2010/C 222 ja jossa muutos 2 on italiaksi ”*essere predominanti*”.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 4 – rasvan leikkaamista ja astioihin pakkaamista koskevat määräajat

Kuvaus

Muutos 24

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan ilmaisu ”48 tuntia” ilmaisulla ”kuusi päivää”, joka on määräaika, jonka kuluessa rasva on leikattava ja asetettava puuastioihin (*doil*-astia).

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta yritysten olisi helpompi hankkia suojatulla alkuperänimityksellä merkityn tuotteen tuotantoon tarvittavaa raaka-ainetta, sillä Valle d'Aosta Lard d'Arnad -tuotetteen valmistusalue sijaitsee Alpeilla, joten siellä on vuoristoalueille tyypillisiä logistisia ja infrastruktuuriin liittyviä haasteita. Kylmäketjun ylläpitäminen tarkoittaa, että raaka-aine säilyy käyttökelpoisena, vaikka ajanjakso, jonka kuluessa rasva on leikattava ja laitettava puuastioihin, pitenisi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan – ruhojen viimeistely

Kuvaus

Muutos 25

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan viidettä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään kuvaus valittavissa olevista ruhojen viimeistelymenetelmistä.

Perustelu: Muutoksella täsmennetään, miten vapaaehtoiset viimeistelymenetelmät suoritetaan. Viimeistely voidaan toistaa useita kertoja. Näiden toimenpiteiden avulla voidaan korjata palojen mahdolliset puutteet ja tehdä rasvan pinnasta yhtenäisempi, mikä tehostaa suolaveden vaikutusta myöhemmin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan – rasvapalojen lämpötila ennen niiden astioihin pakkaamista

Kuvaus

Muutos 26

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan viidettä alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön velvoite säilyttää tuoreet rasvapalat tietyssä lämpötilassa (–1 °C – + +4 °C), kunnes ne asetetaan *doil*-astioihin.

Perustelu: Muutoksella selvennetään olosuhteita, joissa rasvapalat on säilytettävä ennen niiden asettamista *doil*-astioihin. Näin varmistetaan, että ne säilyvät tuoreina, jotta tuote-eritelmän 6 kohdassa tarkoitettu tunnusomainen maku ja tuoksu voidaan saavuttaa. Muutoksen ansiosta vaatimukset voidaan tarkastaa perusteellisesti koko tuotantoketjussa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan – vähimmäiskypsytysaika

Kuvaus

Muutos 27

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan ilmaisu ”kolme kuukautta” ilmaisulla ”90 päivää”, joka on vähimmäisaika, jonka ajan rasvaa on kypsytettävä, sekä täsmennetään, miten päivien lukumäärä lasketaan.

Perustelu: Muutoksen ansiosta kypsytyksen vähimmäiskesto voidaan määritellä tarkasti, mikä helpottaa SAN-merkinnän valvontajärjestelmään rekisteröityneiden tuottajien työtä ja valvontaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 6 kohtaan – tuotteen ominaisuuksien määrittämisen ajoittaminen

Kuvaus

Muutos 28

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuotteella on kypsytyksen lopussa oltava tuote-eritelmän 6 kohdassa tarkoitetut ominaisuudet, ja että ne ovat välttämättömiä tuotteen luovuttamiseksi kulutukseen.

Perustelu: Muutos on tarpeen sen selventämiseksi, että ”*lardo*” vastaa tuote-eritelmässä määriteltyjä ominaisuuksia kypsytyksen päättyessä. Tämä on hyödyllistä myös valvontajärjestelmän kannalta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan – valvontaa koskevan määräyksen poistaminen

Kuvaus

Muutos 29

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan valvontaa koskeva 7 kohdan määräys.

Perustelu: Tämän määräyksen poistaminen on tarpeen, koska se koskee valvontajärjestelmää.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan – tuote-eritelmän 8 kohdan uudelleennumerointi

Kuvaus

Muutos 30

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella numeroidaan 8 kohta uudelleen 7 kohdaksi.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän kohtien uuden jaon vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan – tuotteen nimeä koskevat vaatimukset

Kuvaus

Muutos 31

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön mahdollisuus käyttää lyhennettä ”DOP” (SAN) ilmaisun ”*Denominazione di origine protetta*” (suojattu alkuperänimitys) sijasta, kun kyseessä on Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuote, jonka täydellinen ja oikea nimi on lisätty määräykseen.

Perustelu: Muutoksella tuote-eritelmä saatetaan vastaamaan voimassa olevia Euroopan unionin sääntöjä, joista säädetään asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklan 6 kohdassa, ja tarkkaa tapaa, jolla nimi rekisteröidään suojattuna alkuperänimityksenä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan – Euroopan unionin SAN-tunnus

Kuvaus

Muutos 32

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään määräys, joka koskee Euroopan unionin SAN-tunnuksen käyttöä yhdessä nimen ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” kanssa.

Perustelu: Muutoksella kohta saatetaan asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklan 3 kohdan mukaiseksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan – tuottajan nimen lisääminen tuotteen merkintöihin

Kuvaus

Muutos 33

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella velvoitetaan mainitsemaan SAN-tuotteen ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” tuottajan nimi tai toiminimi ja/tai tuotemerkki ja osoite asianomaisen tuotteen merkinnöissä.

Perustelu: Muutoksen on tarkoitus olla hyödyllinen kuluttajille ja lisätä SAN-tuotteen ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” tuottajien näkyvyyttä merkinnöissä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan – tuotteen kaupanpitämismuodot

Kuvaus

Muutos 34

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan viidettä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.5 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmän 7 kohtaan lisätään erityinen kohta tuotetyypeistä ja muodoista, joissa Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuotetta pidetään kaupan: paloina 6 kohdan mukaisesti tai viipaloituna.

Perustelu: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään tarkka maininta Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuotteen tyypeistä ja kaupanpitämismuodoista, mikä auttaa varmistamaan sen erityisyyden kuluttajien näkökulmasta katsottuna ja ottaa huomioon valmiiksi pakattujen tuotteiden kasvavan merkityksen markkinoilla.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan – kamaraa koskevat säännöt

Kuvaus

Muutos 35

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan viidettä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.5 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella mahdollistetaan kamaran poistaminen kypsytyksen päättyessä sellaisista kypsytetyistä *lardo*-paloista, jotka on tarkoitettu pakattavaksi tai sittemmin viipaloitavaksi, ja määrätään, että kamara on pakattava yhdessä *lardo*-palan kanssa.

Perustelu: Muutos on tarpeen, koska kaupallisista syistä ja viipalointilaitteiden toiminnan optimoimiseksi tuottajia voidaan pyytää toimittamaan pakattu SAN-tuote kamara valmiiksi poistettuna. Tällöin tuote-eritelmän 6 kohdassa tarkoitettujen ominaisuuksien mukaisesti silloin, kun tuotteessa on oltava kamaraa, kamara on pakattava *lardo*-palan kanssa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Lisätään uusi tuote-eritelmän 8 kohta, joka koskee yhteyttä ympäristöön.

Kuvaus

Muutos 36

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään uusi 8 kohta ”Yhteys ympäristöön”, jossa kuvataan, miten Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuote liittyy ympäristöön hyödyntämällä rekisteröintihakemuksessa annettuja tietoja eli tiivistelmää (5 kohdan f alakohta), joka lähetettiin Euroopan komissiolle vuonna 1994 tuolloin sovelletun 14 päivänä heinäkuuta 1992 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 17 artiklan mukaisesti.

Perustelu: Lisäys on tarpeen, jotta tuote-eritelmä vastaisi voimassa olevaa Euroopan unionin lainsäädäntöä eli asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan 1 kohdassa säädettyä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmään lisätään uusi 9 kohta, joka koskee tuotteen alkuperän todistamista.

Kuvaus

Muutos 37

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmän 9 kohta ”Alkuperän todistaminen”, jossa täsmennetään, että kaikkia SAN-tuotteen tuotantoketjun osapuolia on seurattava ja ne on asetettava valvontaelimen valvontaan sen varmistamiseksi, että tuotetta, jonka nimi on rekisteröity, voidaan seurata ja se voidaan jäljittää.

Perustelu: Kohdan lisääminen on tarpeen, jotta tuote-eritelmä olisi komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/26 20 artiklassa vahvistettujen voimassa olevien Euroopan unionin sääntöjen mukainen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad / Vallée d’Aoste Lard d’Arnad”

EU-viitenumero: PDO-IT-1493-AM01 – 19.8.2026

1. **Nimi/nimet**

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad / Vallée d’Aoste Lard d’Arnad”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad”/”Vallée d’Aoste Lard d’Arnad” on sianlihasta jalostettu, suolattu ja luontaisesti kypsytetty tuote, joka valmistetaan vähintään yhdeksän kuukauden ikäisten sikojen lapojen ja selän lihasta. Kulutukseen luovutettaessa tuotteen rasvakerroksen paksuus on vähintään 3 cm.

Rasva on leikattava ja asetettava asianmukaisiin puisiin astioihin (*doil*-astia) enintään kuuden päivän kuluessa teurastusta seuraavasta päivästä.

Doil-astiat on valmistettava kastanjapuusta, tammesta tai lehtikuusesta.

Doil-astia täytetään rasvalla lisäämällä astiaan vuorotellen rasvakerros ja kerros suolaa ja luontaisia aromiaineita, kunnes astia on täynnä; tämän jälkeen kaikki peitetään suolaliemellä, joka on ensin kiehautettu ja jätetty sitten jäähtymään rasvan säilyvyyden kannalta välttämättömän suolaveden saamiseksi.

Rasvaa on säilytettävä *doil*-astioissa vähintään 90 päivän ajan siitä päivästä, jona se laitetaan puuastioihin, mukaan luettuna ne päivät, jolloin rasva laitetaan astiaan ja otetaan sieltä pois.

Kypsytyksen päätyttyä ja kulutukseen luovutettaessa Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuotteella on oltava seuraavat ominaisuudet:

Fyysiset ominaisuudet

Muoto: palat, joiden koko vaihtelee leikkauksesta ja paloittelutavasta riippuen. Rasvakerroksen paksuuden on oltava vähintään 3 cm. Jokaisessa palassa on oltava kamaraa.

Ulkonäkö: väriltään valkoinen, mahdollisesti ohut lihakerros. Sisäpuoli on yleensä hennon vaaleanpunainen eikä marmorointia ole.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Tuoksu: runsaan aromattinen;

Maku: miellyttävä ja tuo mieleen suolaveteen lisätyt yrtit.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Sikojen ravinnon sisältämät raaka-aineet ovat peräisin maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan. Ilmastoon liittyvistä tai kaupallisista syistä kaikkien raaka-aineiden hankkiminen paikallisesti voi kuitenkin olla joinakin vuosina teknisesti mahdotonta. Tällöin on asetuksen (EU) 2024/1143 47 artiklan 2 kohdan mukaisesti aina varmistettava, että vuositasolla vähintään 50 prosenttia sikojen ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta on peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan, jotta voidaan taata alueen ja Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuotteen laadun välinen yhteys.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuotteen valmistus suolauksesta kypsytykseen tapahtuu kokonaisuudessaan Arnadin kunnan (Valle d’Aostan autonominen alue) muodostamalla maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuotetta voidaan pitää kaupan:

— paloina tai

— viipaloituna.

Kun tuote pakataan, tuottajayritys voi poistaa kamaran etukäteen. Tällöin kamara on pakattava yhdessä *lardo*-palan kanssa.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Ilmaisu ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” on merkittävä selkein ja pysyvin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi kaikista muista ilmaisuista, ja sen jälkeen on oltava maininta ”Denominazione di Origine Protetta” (suojattu alkuperänimitys) tai lyhenne ”DOP” (SAN) ja siihen on liitettävä Euroopan unionin SAN-tunnus.

Nimitys voidaan kirjoittaa italiaksi ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” tai ranskaksi ”Vallée d’Aoste Lard d’Arnad”.

Etiketissä on oltava Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuotteen tuottajan nimi tai toiminimi ja/tai tuotemerkki sekä osoite.

Nämä maininnat voidaan esittää yhdessä nimityksen logon kanssa.

Muiden kuin nimenomaisesti mainittujen luonnehdintojen lisääminen on kielletty.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuotetta tuotetaan maantieteellisellä alueella, joka käsittää Arnadin kunnan (Valle d’Aostan autonominen alue).

Valle d’Aosta Lard d’Arnad -tuotteen tuotantoon tarkoitettujen sikojen on oltava syntynyt, kasvatettu ja teurastettu seuraavilla alueilla: Valle d’Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna ja Veneto.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Suojatulla alkuperänimityksellä varustetun tuotteen vaaditut ominaisuudet riippuvat ympäristöstä sekä luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä. Erityisesti raaka-aineen ominaisuudet ovat ominaisia määritellylle rajatulle maantieteelliselle alueelle.

Karjatalouden kehittyminen alueella, jolta raaka-aine hankitaan, liittyy paikalliseen laajamittaiseen viljanviljelyyn ja pitkälle erikoistuneen meijeriteollisuuden jalostusmenetelmiin, jotka ovat myös edistäneet suuntautumista sikatalouteen.

Lard d’Arnad -tuotteen paikallinen tuotanto perustuu aikojen kuluessa vakiintuneisiin käsiteollisiin menetelmiin, joista on tullut kiinteä osa Arnadin kunnan väestön perinteitä.

Lard d’Arnad -tuotteen erityiset ominaisuudet liittyvät sen tuotantoprosessin kaikkiin vaiheisiin, joka alkaa sikojen ruokinnasta, joka lisärehun asemesta perustuu luonnollisiin ainesosiin, ja päättyy jalostukseen, paloitteluun ja viimeistelyyn.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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