C/2026/6028

17.11.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/6028)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

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

Referentni broj EU-a: PDO-IT-1493-AM01 – 19.8.2026.

1. **Naziv proizvoda**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda za ZOI Valle d'Aosta Lard d'Arnad nisu izmjene na razini Unije jer ne ispunjavaju kriterije iz članka 24. Uredbe (EU) 2024/1143:

— ne uključuju promjenu naziva ili upotrebe naziva,

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta, i

— ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena članka 2. – Rezanje svinja

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Izmjena 1.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda i točku 5. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da se svinjski trupovi moraju i rezati u regijama Valle d'Aosta, Veneto, Lombardija, Emilija i Romanja i Pijemont.

Razlog: Izmjenom se pojašnjava da se i postupci rezanja moraju obavljati na području na kojem se svinje uzgajaju, u skladu s člankom 46. Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Genetska obilježja

Opis

Izmjena 2.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće poseban odlomak o „genetskim obilježjima". Uključivanjem dopuštenih genetskih kombinacija pojašnjava se genetsko podrijetlo sirovine u odnosu na genetski tip životinja (i mužjaka i ženki) za rasplod. Stoga je zamijenjeno upućivanje u tekstu na odredbe o pasminama za proizvodnju šunke sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i ZOI-jem Prosciutto di San Daniele.

Razlog: Izmjenom se pojašnjavaju dopuštene kombinacije križanja. Utvrđivanje pasmine i genetske vrste rasplodnog para životinja važno je za očuvanje obilježja teških svinja, posebno kad je riječ o ocjeni usklađenosti s tri referentne pasmine iz talijanske genealoške knjige za uzgoj teških svinja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Tablica genetskih zahtjeva

Opis

Izmjena 3.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće tablica s objašnjenjima genetskih zahtjeva za svinje koja prikazuje dopuštene i nedopuštene kombinacije.

Razlog: Tablica se uvrštava kako bi bilo jasnije koje su jedine moguće kombinacije genetskog križanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Ažuriranje popisa genetskih vrsta

Opis

Izmjena 4.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće upućivanje na popis genetskih vrsta koje je odobrilo Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva.

Razlog: Upućivanje na popis i njegovo ažuriranje omogućuju bolje praćenje proizvodnog lanca.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Nedopuštene vrste mesa

Opis

Izmjena 5.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se sprečava upotreba mesa divljih svinja i krmača te svinja s nepoželjnim osobinama (sindrom stresa kod svinja ili PSS).

Razlog: Izmjena je prikladna jer se njome pojašnjava da meso nerasta i krmača te svinja s nepoželjnim osobinama nije prikladno za proizvodnju proizvoda Lard d'Arnad. To je u skladu sa sadašnjom praksom, koja se dosad temeljila na upućivanju na specifikacije proizvoda sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i ZOI-jem Prosciutto di San Daniele.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Odjeljak „Uzgoj i hranidba"

Opis

Izmjena 6.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće poseban odjeljak „Uzgoj i hranidba". Dodane su tradicionalne kronološke faze uzgoja svinja: sisanje, odbijanje, rast i završna faza, čime je zamijenjeno upućivanje na šunke sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i ZOI-jem Prosciutto di San Daniele.

Razlog: U izmjeni se navode faze uzgoja teških svinja koje su već navedene u specifikaciji proizvoda i na koje se upućuje u izmijenjenoj specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Faza sisanja

Opis

Izmjena 7.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeću odredbe o fazi sisanja prasadi, koja traje najmanje 28 dana, usklađeno s odredbama odjeljka C poglavlja II. Priloga I. Direktivi 2008/120/EZ. Umetnuti su i navodi o prasadi koju doje krmače ili kojoj se mlijeko daje na umjetan način, o davanju dopuštenih sirovina, dodavanju minerala, vitamina i aminokiselina te upotrebi aditiva.

Razlog: Izmjenom se precizno definiraju obilježja faze sisanja u skladu s odredbama zakonodavstva Europske unije. Dodavanjem vitamina, minerala i aminokiselina, kao i aditiva, postiže se pravilan razvoj mišića te olakšava probava i apsorpcija hranjivih tvari.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Tetovirna oznaka podrijetla

Opis

Izmjena 8.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuju metode i vrijeme stavljanja tetovirne oznake podrijetla na oba buta svake svinje, kao i tetovirne oznake i modeli pločica za njihovo stavljanje.

Razlog: Izmjenom se precizno propisuju alati i potrebni koraci za osiguravanje praćenja i sljedivosti sirovine za proizvod Lard d'Arnad od prve faze uzgoja, i to primjenom alata koji se već upotrebljavaju i koji su u skladu s uvedenim specifikacijama.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Slovo koje označava mjesec prasenja

Opis

Izmjena 9.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće referentna tablica sa slovima za označivanje mjeseca prasenja praseta, koja se unose u tetovirnu oznaku podrijetla.

Razlog: Izmjenom se omogućuje potpuna jasnoća i transparentnost u praćenju i sljedivosti svinja koje se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" kako bi se olakšala provjera starosti svinja u fazama uzgoja i klanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Identifikacijski uređaji koji se upotrebljavaju umjesto tetovirne oznake podrijetla ili u kombinaciji s njom

Opis

Izmjena 10.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se dodaje mogućnost da se identifikacijski uređaji upotrebljavaju umjesto tetovirne oznake podrijetla koju stavlja uzgajivač ili u kombinaciji s njome.

Razlog: Upotrebom identifikacijskih uređaja umjesto tetovirne oznake podrijetla ili u kombinaciji s njome omogućuje se primjena drugih alata za praćenje i slijeđenje u skladu s razvojem tehnologije.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Utvrđivanje dobi svinja

Opis

Izmjena 11.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće pravilo za utvrđivanje dobi svinja u mjesecima.

Razlog: Izmjenom se omogućuje nedvojbena i nedvosmislena provjera starosti svinja u fazama uzgoja i klanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Faza odbijanja

Opis

Izmjena 12.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvode odredbe o fazi odbijanja svinja. Uvode se pravila o trajanju te faze, maksimalna masa prasadi i pravila o hranidbi. Uvode se navodi o „suhoj hrani za životinje”, dodavanju vitamina, minerala i aminokiselina te upotrebi aditiva. Razdoblje odbijanja produljuje se s 80 dana na tri mjeseca, a maksimalna masa prasadi utvrđuje se na 40 kg.

Razlog: Izmjenom se utvrđuju dva parametra, trajanje i maksimalna masa, kojima se jamči postupan i uravnotežen rast svinja u fazi odbijanja. Svinje se u toj fazi smiju hraniti svim sirovinama koje su dopuštene važećim pravilima kako bi se zadovoljile njihove potrebe povezane s ishranom, dobrobiti i zdravljem. Budući da se predviđa davanje suhe hrane, uzgajivači mogu odabrati metodu koju će primjenjivati. Dodavanjem vitamina, minerala i aminokiselina, kao i aditiva, postiže se pravilan razvoj mišića te olakšava probava i apsorpcija hranjivih tvari.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Faza rasta

Opis

Izmjena 13.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeću odredbe o fazi rasta kojima se trajanje utvrđuje na najviše pet mjeseci, a masa koja se može postići na kraju te faze povećava s 80 kg na 85 kg.

Utvrđuju se dopuštena odstupanja za pojedinačne sirovine u skladu s člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009, pri čemu se briše navedeni postotak od 10 %. Izričito se uzgajivačima daje mogućnost da hrane životinje suhom hranom.

Umeće se tablica dopuštenih sirovina koja će se upotrebljavati i za sljedeću, završnu fazu. Uzimajući u obzir nomenklaturu iz pravila Europske unije utvrđenih Uredbom (EU) br. 68/2013, kako je ažurirana Uredbom (EU) 2017/1017, izmjenjuju se sljedeći nazivi sirovina:

— „kukuruz” se na talijanskom više ne navodi kao „mais”, nego kao „granturco”,

— „krupica” se sad navodi kao „brašno”,

— „dehidrirano brašno od lucerne” sad se navodi kao „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)”,

— „pogača od sjemenki lana” na talijanskom se više ne navodi kao „expeller di lino”, nego kao „panello di lino” i dodaje joj se sljedeće: „krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana”, „krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „komina jabuke i kruške, lupine grožđa ili rajčice kao nositelji dodataka prehrani” sad se navode kao „voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa”,

— „pivski kvasac i/ili torula kvasac” sad se navodi kao „kvasci”,

— „ostaci ekstrakcije kukuruznih klica” (na talijanskom „mais”) sad se navodi kao „brašno od kukuruznih klica” (na talijanskom „granturco”),

— „destilacijski trop” sad se navodi kao „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”.

Brišu se sljedeće sirovine:

— „rogač bez sjemenki”,

— „lizati bjelančevina”,

— „dehidrirani krumpir”,

— „kasava”,

— „prešana i silirana pulpa repe”,

— „sezamovo brašno”,

— „kokosovo brašno”,

— „mesno brašno, samo ako je dobre kvalitete i dopušteno propisima Zajednice”.

Iz kategorije „manje žitarice” izbrisana je riječ „zob”.

Mijenjaju se količine sljedećih sirovina:

— „mlaćenica” samo za fazu rasta (mijenja se na do 250 g suhe tvari po grlu dnevno), ne dovodeći u pitanje činjenicu da „sirutka” i „mlaćenica” zajedno ne smiju prijeći 15 litara po grlu dnevno,

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena” (s do 5 % na do 10 %),

— „kukuruz” (s do 55 % na do 65 %),

— „sirak” (s do 40 % na do 55 %),

— „ječam” (s do 40 % na do 55 %),

— „pšenica” (s do 25 % na do 55 %),

— „pšenoraž” (s do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirani repini rezanci” (s do 4 % na do 10 %),

— „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)” (s do 2 % na do 4 %).

Dodaju se sljedeće sirovine:

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzna silaža”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzno brašno od cijelog klipa”,

— „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, i u završnoj fazi,

— „krmivo od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „lipidi s talištem iznad 36 °C”, i u završnoj fazi,

— „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice”,

— „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje”, samo za fazu rasta.

Sirovina „grašak i/ili ostalo zrnje mahunarki” podijeljena je u dva unosa: „grašak” i „druge mahunarke”, a količine su povećane (za „grašak” do 25 %, a za „druge mahunarke” do 10 %).

Kad je riječ o „brašnu od zrna i/ili klipova”, navodi se da se misli na „brašno od zrna i/ili klipova kukuruza”.

„Ostaci ekstrakcije soje” sad se navode kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje”, a njihov postotak u fazi rasta i završnoj fazi standardiziran je na do 20 %.

„Suncokretovo brašno” sad se navodi kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta”, a njihov postotak utvrđen je na do 10 %.

U napomeni br. 4 uz tablicu utvrđuje se maksimalni udio sirove masti koji ne prelazi 2,5 % suhe tvari za proizvode dobivene ekstrakcijom zrna soje, sjemenki suncokreta i uljane repice.

Dodaje se mogućnost upotrebe minerala, vitamina i aditiva.

U napomeni br. 2 pojašnjava se definicija „osušenog destilacijskog tropa i topljivih ostataka”.

Uz maksimalni udio linolne kiseline od 2 %, izmjenom se unosi i maksimalni udio masti od 5 % suhe tvari u prehrani.

Razlog: Maksimalna masa povećana je s 80 kg na 85 kg zbog napretka u genetici te boljih standarda ishrane i dobrobiti životinja, koji su omogućili veći rast svinja. Dodano je najdulje trajanje, od pet mjeseci, kako bi se osigurao uravnotežen rast prije završne faze.

Navođenje dopuštenih odstupanja za pojedinačne sirovine omogućuje usklađivanje sa zakonodavstvom o hrani za životinje na snazi, i to člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009.

Budući da se predviđa davanje suhe hrane, uzgajivači mogu odabrati metodu koju će primjenjivati.

Umetanjem jedne tablice dopuštenih sirovina za fazu rasta i završnu fazu specifikacija proizvoda postaje čitljivija.

Nazivi sirovina mijenjaju se u skladu s odredbama Uredbe Komisije (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2017/1017. Ažuriranje terminologije nužno je kako bi vrsta sirovine bila jasnija.

Upućivanje na „zob” briše se jer spada u kategoriju „manje žitarice”.

Uklanja se „mesno brašno” jer se više ne koristi zbog nedavno uvedenih regulatornih ograničenja.

Uklanjaju se sirovine „rogač bez sjemenki”, „lizati bjelančevina”, „dehidrirani krumpir”, „kasava”, „repa, prešana i silirana vlažna pulpa”, „sezamovo brašno” i „kokosovo brašno” jer se rijetko uzgajaju na zemljopisnom području na kojem se odvija uzgoj svinja ili se više uopće ne uzgajaju, slabo su dostupne, imaju nisku hranjivu vrijednost ili se ne upotrebljavaju zbog tehničkih poteškoća i niske kvalitete. Izmjenom se stoga uklanja mogućnost upotrebe sirovina koje potječu izvan područja uzgoja svinja i dosad su se upotrebljavale samo u zanemarivim količinama ili uopće nisu. Umjesto njih upotrebljavaju se druge lokalne sirovine, čime se jača povezanost između proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” i zemljopisnog područja.

Posebno se veće težište stavlja na važnost ishrane na bazi žitarica i povećava se postotak „kukuruza”, „ječma”, „sirka”, „pšenice” i „pšenoraži” jer je ta hrana oduvijek bila temelj tradicionalne ishrane svinja. Osim toga, to je hrana koja se obično uzgaja na zemljopisnom području i često je uzgajaju sami uzgajivači, čime se jača povezanost sa samim područjem i postiže se da svinje imaju odgovarajući stupanj prekrivenosti masnim tkivom za proizvodnju proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad”.

„Kukuruzna silaža” i „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, pri čemu je potonje bogato vitaminom B, sad su dodani u završnu fazu jer su idealne sirovine koje omogućuju primjeren stupanj prekrivenosti masnim tkivom i jer ih odrasle svinje mnogo lakše probavljaju od mlađih zbog udjela vlakana.

„Kukuruzno brašno od cijelog klipa”, koje je vrlo bogato vlaknima, nadomješta posije kao izvor vlakana u životinjskoj prehrani.

Povećava se upotreba „dehidriranih repinih rezanaca” jer je to vrlo koristan i vrlo vlaknast proizvod; njegov udio vlakana lako se probavlja u debelom crijevu i stoga je prikladan proizvod za odrasle životinje.

Povećana je upotreba „mlaćenice” (u fazi rasta), „lucerne (osušene na visokoj temperaturi)” i „proizvoda dobivenih ekstrakcijom sjemenki suncokreta” zbog njihove dostupnosti na tradicionalnom području proizvodnje i znanstvenih saznanja u industriji hrane za životinje tijekom posljednjeg desetljeća.

Povećana upotreba „kukuruznog glutenskog brašna i/ili krmiva na bazi kukuruznog glutena” povezana je s njegovim visokim udjelom bjelančevina, što je korisno u prehrani (sirove bjelančevine) i lako probavljivo.

Uvodi se korištenje „lipida s talištem iznad 36 °C” za fazu rasta i završnu fazu jer se dodavanjem novog maksimalnog udjela masti od 5 % suhe tvari u prehrani uz postojeći maksimalni udio linolne kiseline od 2 % postiže odgovarajući stupanj prekrivenosti svinja masnim tkivom ako se u završnoj fazi hrane svinjskom mašću.

Pojašnjeno je da se „brašno od zrna i/ili klipova” odnosi na „brašno od zrna i/ili klipova kukuruza” jer se izraz „klip” može upotrebljavati i za druge žitarice.

„Krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana” i „krmivo od brašna od sjemenki lana” dodaju se uz „pogaču od sjemenki lana” jer su slične sirovine i dio su Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

Dodaju se „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje” jer soja svinjama pruža neophodnu energiju u fazi rasta.

Povećana je upotreba „graška” i „drugih mahunarki” jer se te sirovine uzgajaju na području proizvodnje. „Graškom” se ujedno jamči kvaliteta masnog tkiva u svinja jer, za razliku od drugih mahunarki, ima nisku koncentraciju antinutritivnih čimbenika.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom zrna soje”, postotak je postavljen na 20 % u fazi rasta i završnoj fazi kako bi svinje bile prikladno prekrivene masnim tkivom. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sojina sačma od (zrna) soje” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim su 2013. podijeljeni na dva („sojina sačma od (zrna) soje” i „krmivo od sojine sačme (od zrna)”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje. Nije ih moguće sve navesti i podložni su promjenama u slučaju ažuriranja/izmjena Uredbe (EU) 2017/1017. Maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari naveden je u napomenama za tablicu dopuštenih sirovina kako bi se osigurala primjerena prekrivenost masnim tkivom.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom sjemenki suncokreta” (čiji je udio sad postavljen na 10 %), udio sirove masti sirovine bitan je da bi svinje bile primjereno prekrivene masnim tkivom. Stoga se maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari uvrštava u napomene za tablicu dopuštenih sirovina. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sačma od sjemenki suncokreta” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim su 2013. podijeljeni na dva („sačma od sjemenki suncokreta” i „krmivo od sačme od sjemenki suncokreta”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta. Nije ih moguće sve navesti i podložni su promjenama u slučaju ažuriranja/izmjena Uredbe (EU) 2017/1017.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom sjemenki uljane repice”, „uljana repica” dodaje se na popis sirovina zato što je napredak u genetici omogućio selekciju novih sorti bez glukozinolata i eručne kiseline (antinutritivni čimbenici). Navod je formuliran tako da odgovara strukturi koja je korištena za proizvode od soje i suncokreta. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sačma od sjemenki uljane repice” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim su 2013. podijeljeni na dva („sačma od sjemenki uljane repice” i „krmivo od sačme od sjemenki uljane repice”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2017/1017. U Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice. Nije moguće navesti sve sirovine jer su podložne promjenama u slučaju ažuriranja Uredbe (EU) 2017/1017. Maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari naveden je u napomenama za tablicu dopuštenih sirovina kako bi se osigurala primjerena prekrivenost masnim tkivom za proizvodnju proizvoda „Valle d’Aosta Lard d’Arnad”.

Upotrebom vitamina, minerala i aditiva postiže se pravilan razvoj mišića te olakšava probava i apsorpcija hranjivih tvari.

Definicija „osušenog destilacijskog tropa i topljivih ostataka” pojašnjava se izrazom iz točke 1.12.9. Uredbe (EU) 2017/1017.

Maksimalni udio masti, koji se dodaje maksimalnom udjelu linolne kiseline, jamči prikladan stupanj prekrivenosti masnim tkivom svinja od kojih se proizvodi „Valle d’Aosta Lard d’Arnad”. Ta su dva kriterija ključna jer su sirovine koje su mogući izvori masnoća koje mogu narušiti kvalitetu prekrivenosti svinja masnim tkivom povećane (kukuruz) ili uvedene (lipidi s talištem iznad 36 °C također za završnu fazu).

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Podrijetlo suhe tvari u hrani za svinje

Opis

Izmjena 14.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda i točku 4.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi odredba da minimalno 50 % suhe tvari u hrani za svinje na godišnjoj osnovi mora potjecati sa zemljopisnog područja na kojem se svinje uzgajaju.

Razlog: Sirovine kojima se svinje hrane potječu sa zemljopisnog područja na kojem se svinje uzgajaju. Međutim, zbog klimatskih i trgovinskih razloga može biti tehnički neizvedivo sve sirovine dobaviti s lokalnog područja. U svakom slučaju, značajke proizvoda „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” i njegova povezanost sa zemljopisnim područjem uvijek se jamče činjenicom da najmanje 50 % suhe tvari u obroku hrane za životinje godišnje potječe sa zemljopisnog područja uzgoja u skladu s člankom 47. stavkom 2. Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Završna faza

Opis

Izmjena 15.

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se u pravilima za hranidbu svinja u završnoj fazi upućuje na tablicu dopuštenih sirovina navedenu u dijelu o fazi rasta, uz određene specifikacije koje se odnose na završnu fazu.

Razlog: Izmjenom se daje jasan pregled hrane za životinje koja je dopuštena i u završnoj fazi.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Odjeljak „Klanje i rezanje”

Opis

Izmjena 16.

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće odlomak „Klanje i rezanje” i preoblikuje se odredba o minimalnoj starosti svinja za klanje bez mijenjanja same odredbe, koja se povezuje s provjerom pomoću tetovirne oznake podrijetla i/ili identifikacijskog uređaja koji zamjenjuje tetovirnu oznaku podrijetla ili se s njome kombinira, kako je opisano u dijelu o hranidbi i uzgoju svinja.

Razlog: Izmjenom se u specifikaciji proizvoda jasnije definira faza klanja, među ostalim i s obzirom na razvoj tehnologije. Navođenje metode za izračun starosti svinja omogućuje gospodarskim subjektima i kontrolnom tijelu da je točno i nedvojbeno izračunaju.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Utvrđivanje dobi svinja za klanje

Opis

Izmjena 17.

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi kriterij za izračun starosti svinja za potrebe klanja.

Razlog: Izmjenom se pojašnjava specifikacija proizvoda za gospodarske subjekte i potrebe kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Komercijalne klase trupova

Opis

Izmjena 18.

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se preoblikuje navod o upotrebi trupova kategorije H („Heavy”) od kojih se dobivaju svježi komadi sala (*baffe*) za proizvodnju proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad”.

Razlog: Izmjenom se razjašnjava specifikacija proizvoda i ažurira se upućivanje na zakonodavstvo Europske unije koje je na snazi.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Masa pojedinačnog trupa

Opis

Izmjena 19.

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se parametar žive mase svinje od 160 kg +/– 10 % zamjenjuje masom pojedinačnog trupa od 110,1 do 190,0 kg, koja se utvrđuje za vrijeme klanja.

Razlog: Uklanjanjem žive mase i dodavanjem kriterija mase pojedinačnog trupa omogućuje se preciznija provjera usklađenosti svake zaklane svinje sa zahtjevima prihvatljivosti, što je transparentnija, točnija, preciznija i općenito bolja metoda. Povećanje mase svinja odraz je trenutačnog trenda u europskom svinjogojstvu koji proizlazi iz bolje genetike, dobrobiti životinja i prehrane.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Postupci rezanja

Opis

Izmjena 20.

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da se postupci rezanja mogu obavljati i u rasjekavaonicama koje nisu u okviru klaonice u kojoj su životinje zaklane.

Razlog: Tom se odredbom utvrđuje nov način rezanja trupova koji je u skladu s odjeljkom I. poglavljem V. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Temperatura pri kojoj se čuvaju komadi sala

Opis

Izmjena 21.

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeću pravila o temperaturi pri kojoj se moraju čuvati komadi sala odvojeni od trupa dok se ne prevezu i dostave proizvođačima, a pritom se uvodi raspon temperature od –1 °C do +4 °C.

Razlog: Izmjenom se jamči kontinuitet hladnog lanca, što sprečava razvoj mikroba i užeglost komada sala, čime se osigurava pravilna proizvodnja proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” i dobivanje svojstava okusa i mirisa iz članka 6. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2. – Brisanje odredbe o certifikatu klaonice

Opis

Izmjena 22.

Izmjena se odnosi na članak 2. peti stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se briše članak 2. peti stavak specifikacije proizvoda.

Razlog: Potrebno je obrisati tu odredbu jer se odnosi na sustav kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 3. – Ispravak netočnosti

Opis

Izmjena 23.

Izmjena se odnosi na članak 3. drugi stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se talijanska riječ *„predominati”* zamjenjuje riječju *„predominanti”*.

Razlog: Izmjena je potrebna kako bi se administrativna pogreška u tekstu specifikacije proizvoda ispravila u skladu sa zahtjevom za standardnu izmjenu koja se odnosi na ZOI, objavljenim u *Službenom listu Europske unije* 2010/C 222 od 17.8.2010., u kojem je u izmjeni 2. upotrijebljena talijanska fraza *„essere predominanti”*.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena 4. – Rok za rezanje sala i smještanje u posude

Opis

Izmjena 24.

Izmjena se odnosi na članak 4. treći stavak specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se rok za rezanje sala i smještanje u drvene posude (*doils*) produžuje s „48 sati” na „šest dana”.

Razlog: Izmjena je potrebna kako bi se gospodarskim subjektima olakšala opskrba sirovinom za proizvodnju ZOI-ja jer su na području proizvodnje proizvoda Valle d'Aosta Lard d'Arnad, koje se nalazi u Alpama, prisutne logističke i infrastrukturne prepreke tipične za planinska područja. Zahvaljujući činjenici da se održava hladni lanac sirovina ostaje prikladna za upotrebu čak i ako se produlji razdoblje u kojem se salo mora narezati i smjestiti u drvene posude.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. – Postupci obrezivanja

Opis

Izmjena 25.

Izmjena se odnosi na članak 4. peti stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se u specifikaciju proizvoda uvodi opis neobveznih postupaka obrezivanja.

Razlog: Izmjenom se navodi kako provesti neobvezne postupke obrezivanja, koji se mogu ponoviti više puta. Ti postupci omogućuju ispravljanje eventualnih nesavršenosti na komadima i dobivanje ujednačenije površine sala, čime se pospješuje naknadno djelovanje salamure.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. – Temperatura komada sala do smještanja u posude

Opis

Izmjena 26.

Izmjena se odnosi na članak 4. peti stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi obveza da se svježi komadi sala čuvaju unutar utvrđenog raspona temperature, od –1 °C do +4 °C, dok se ne smjeste u *doils*.

Razlog: Izmjenom se pojašnjavaju uvjeti u kojima se moraju čuvati komadi sala prije smještanja u *doils*, čime se osigurava da ostanu svježi kako bi se mogla dobiti svojstva okusa i mirisa iz članka 6. specifikacije proizvoda. Izmjenom se omogućuje precizna provjera tih zahtjeva u cijelom lancu proizvodnje.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5. – Minimalno razdoblje sušenja

Opis

Izmjena 27.

Izmjena se odnosi na članak 5. prvi stavak specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se kao minimalno razdoblje u kojem se salo mora sušiti umjesto „tri mjeseca” navodi „90 dana” i utvrđuje se kako se taj broj dana mora brojiti.

Razlog: Izmjenom se omogućuje točno navođenje minimalnog trajanja sušenja, što će olakšati rad proizvođačima registriranima u sustavu kontrole ZOI-ja, ali i same kontrole.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 6. – Vrijeme utvrđivanja svojstava proizvoda

Opis

Izmjena 28.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da proizvod „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” nakon sušenja mora imati svojstva iz članka 6., koja su nužna kako bi se pustio u prodaju.

Razlog: Izmjena je potrebna kako bi se pojasnilo da *lardo* nakon sušenja mora imati svojstva utvrđena u specifikaciji proizvoda, što će biti korisno i za sustav kontrole.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 7. – Brisanje odredbe o kontrolama

Opis

Izmjena 29.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se briše odredba iz članka 7. koja se odnosi na kontrole.

Razlog: Tu je odredbu potrebno ukloniti jer se odnosi na sustav kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Renumeriranje članka 8.

Opis

Izmjena 30.

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se broj članka mijenja iz 8. u 7.

Razlog: Izmjena je nužna zbog nove strukture članaka u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Zahtjevi u vezi s nazivom proizvoda

Opis

Izmjena 31.

Izmjena se odnosi na članak 8. prvi stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se za proizvod „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", čiji se potpun i točan naziv umeće u tu odredbu, uvodi mogućnost upotrebe pokrate „DOP" (ZOI) umjesto izraza „Denominazione di origine protetta" (Zaštićena oznaka izvornosti).

Razlog: Izmjenom se specifikacija proizvoda usklađuje s važećim pravilima Europske unije, utvrđenima u članku 37. stavku 6. Uredbe (EU) 2024/1143, i točnim načinom na koji je taj naziv registriran kao ZOI.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Simbol ZOI-ja Europske unije

Opis

Izmjena 32.

Izmjena se odnosi na članak 8. prvi stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi odredba o upotrebi simbola ZOI-ja Europske unije zajedno s nazivom „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Razlog: Izmjenom se omogućuje usklađivanje s člankom 37. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Navođenje proizvođača na etiketama proizvoda

Opis

Izmjena 33.

Izmjena se odnosi na članak 8. drugi stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi obveza da se na etiketi ZOI-ja navede ime ili poslovni naziv i/ili robna marka i adresa proizvođača proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Razlog: Izmjenom se želi pomoći potrošačima, a proizvođačima ZOI-ja „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" omogućiti vidljivost na etiketi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Oblici stavljanja proizvoda na tržište

Opis

Izmjena 34.

Izmjena se odnosi na članak 8. peti stavak specifikacije proizvoda i točku 4.5. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se u članak 7. specifikacije proizvoda uvodi poseban stavak o vrstama i oblicima u kojima se proizvod „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" može stavljati na tržište: u komadima, kao što je predviđeno člankom 6., ili u kriškama.

Razlog: Izmjenom se u specifikaciji proizvoda precizno navode vrste i oblici proizvoda u kojima se „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" mora stavljati na tržište, čime se jamči njegova prepoznatljivost među potrošačima, među ostalim s obzirom na sve veću važnost tržišta pretpakiranih proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Pravila o kori

Opis

Izmjena 35.

Izmjena se odnosi na članak 8. peti stavak specifikacije proizvoda i točku 4.5. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi mogućnost da se na kraju sušenja ukloni kora sa sušenih komada *larda* namijenjenih pakiranju ili naknadnom rezanju, a pritom se utvrđuje da se kora mora pakirati zajedno s komadom *larda*.

Razlog: Izmjena je nužna jer se, zbog komercijalnih razloga i kako bi se optimizirao rad rezača, od proizvođača može zatražiti da isporuče pakirani ZOI s kojeg je kora već uklonjena. U takvim se slučajevima, u skladu sa svojstvima iz članka 6. prema kojima se kora mora nalaziti pored proizvoda, kora mora pakirati zajedno s komadom *larda*.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Umetanje novog članka 8. o povezanosti sa zemljopisnim područjem

Opis

Izmjena 36.

Izmjena se odnosi na uvođenje članka 8. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se u specifikaciju proizvoda umeće novi članak 8., „Povezanost sa zemljopisnim područjem”, u kojem se opisuje kako je „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” povezan sa zemljopisnim područjem tako što se navode informacije iz zahtjeva za registraciju, tj. sažetka (točka 5. podtočka (f)) koji je poslan Europskoj komisiji 1994. na temelju tad važećeg članka 17. Uredbe Vijeća (EEZ) br. 2081/92 od 14. srpnja 1992.

Razlog: Uvođenje je potrebno radi usklađivanja s važećim propisima Europske unije, odnosno člankom 49. stavkom 1. Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Uvođenje novog članka 9. o dokazu o podrijetlu.

Opis

Izmjena 37.

Izmjena se odnosi na uvođenje članka 9. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se u specifikaciju proizvoda umeće članak 9., „Dokaz o podrijetlu”, u kojem se navodi da delegirano tijelo mora pratiti i kontrolirati sve kategorije strana u lancu proizvodnje ZOI-ja kako bi se proizvod čiji je naziv registriran mogao pratiti i slijediti.

Razlog: Potrebno je umetnuti taj članak kako bi specifikacija proizvoda bila u skladu s važećim pravilima Europske unije utvrđenima u članku 20. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2025/26.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

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

Referentni broj EU-a: PDO-IT-1493-AM01 – 19.8.2026.

1. **Naziv(i)**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad" / „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" je proizvod od svinjskog mesa, soljen i prirodno sušen, koji se proizvodi od lopatice i leđa svinja starih barem devet mjeseci, a pri puštanju u prodaju mora imati sloj masti od barem tri centimetra.

Salo se mora narezati i smjestiti u posebne drvene posude (*doils*) najviše šest dana od dana nakon klanja.

Posude *doils* moraju biti od drva kestena, hrasta ili ariša.

Kad se salo stavlja u *doils*, nakon svakog sloja sala slijedi sloj soli i prirodnih začina, sve dok se spremnik ne napuni. To se zatim prelijeva slanom vodom koja je prvo zavrela pa se ohladila kako bi se dobila salamura potrebna za očuvanje sala.

Salo mora u tim posudama odležati najmanje 90 dana od dana kad je u njih stavljeno, pri čemu se računa i dan kad je u njih stavljeno i dan kad je iz njih izvađeno.

Proizvod „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" nakon sušenja, kako bi se pustio u prodaju, mora imati sljedeća svojstva:

Fizička svojstva

Oblik: u komadima raznih veličina ovisno o rezanju i metodi, a sloj masti mora biti debeo najmanje tri centimetra. Pored svakog komada mora se nalaziti kora.

Vanjski izgled: bijele boje s mogućim tankim slojem mesa, dok je unutrašnjost obično svijetloružičasta i neprošarana.

Organoleptička svojstva

Miris: bogato aromama.

Okus: ugodan okus u kojem se osjeti začinsko bilje iz salamure.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Sirovina za hranjenje svinja mora potjecati sa zemljopisnog područja na kojem se svinje uzgajaju. Međutim, zbog klimatskih ili trgovinskih razloga nekih godina može biti tehnički neizvedivo sve sirovine za svinje dobaviti s lokalnog područja. U takvim slučajevima, u skladu s člankom 47. stavkom 2. Uredbe (EU) 2024/1143, kako bi se zajamčila povezanost sa zemljopisnim područjem i kvaliteta proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", uvijek najmanje 50 % suhe tvari sirovina za svinje godišnje potječe sa zemljopisnog područja njihova uzgoja.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", od soljenja do sušenja, u potpunosti se odvija na zemljopisnom području koje obuhvaća općinu Arnad (autonomna regija Valle d'Aosta).

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad" može se stavljati na tržište:

— u komadima ili

— u kriškama.

Kad se proizvod pakira, poduzeće za proizvodnju može unaprijed ukloniti koru. U takvim se slučajevima kora mora pakirati zajedno s komadom *larda*.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Izraz „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" mora se navesti jasnim i neizbrisivim slovima te biti jasno odijeljen od ostalog teksta, a nakon njega moraju slijediti riječi „Denominazione di Origine Protetta" (zaštićena oznaka izvornosti) ili pokrata „DOP" (ZOI), zajedno sa simbolom ZOI-ja Europske unije.

Naziv se može navesti na talijanskom, „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", ili na francuskom, „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Na etiketi se mora navesti ime ili poslovni naziv i/ili robna marka i adresa proizvođača proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Te oznake mogu se otisnuti pored logotipa oznake.

Zabranjeno je dodavati opise koji nisu izričito predviđeni.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" zemljopisno je područje koje obuhvaća općinu Arnad (autonomna regija Valle d'Aosta).

Svinje namijenjene za proizvodnju proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" moraju se oprasiti, uzgojiti, zaklati i narezati u sljedećim regijama: Valle d'Aosta, Pijemont, Lombardija, Emilija i Romanja i Veneto.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Značajke proizvoda sa ZOI-jem ovise o uvjetima okoliša te prirodnim i ljudskim čimbenicima. Naročito su svojstva sirovine povezana sa specifičnim utvrđenim područjem.

Razvoj stočarstva na području s kojeg potječu sirovine povezan je s raširenim uzgojem žitarica i s metodama rada u visokospecijaliziranom sektoru mljekarstva koji su potaknuli lokalno svinjogojstvo.

Lokalizirana prerada proizvoda Lard d'Arnad temelji se na zanatskim metodama koje su se s vremenom razvile i duboko ukorijenile u običaje lokalnog stanovništva općine Arnad.

Njegova posebna svojstva proizlaze iz svake faze postupka proizvodnje. Ona počinje ishranom svinja, koje ne dobivaju dodatke prehrani, već prirodnu krmnu smjesu, a završava gotovim proizvodom koji je prerađen, narezan i očišćen.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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