C/2026/6028

2026.11.17.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/6028)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

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

EU hivatkozási szám: PDO-IT-1493-AM01 – 2026.8.19.

1. **A termék elnevezése**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" OEM termékleírásának módosításai nem uniós módosítások, mivel nem felelnek meg az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkében meghatározott kritériumoknak, azaz:

— nem változtatják meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve

— nem járnak az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, valamint

— nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A 2. cikk módosítása – A sertések darabolása

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

1. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a sertések darabolását is Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna és Piemont régióban kell elvégezni.

Indokolás: A módosítás egyértelművé teszi, hogy – az (EU) 2024/1143 rendelet 46. cikkével összhangban – a darabolási műveleteket is a sertéstartási területen kell elvégezni.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – Genetikai jellemzők

Leírás

2. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a „Genetikai jellemzők" című külön szakasszal egészül ki. Egyértelműbben meghatározásra kerül a nyersanyag genetikai eredete, mind a hímivarú, mind a nőivarú tenyészállatok genetikai típusával kapcsolatban, és hozzáadásra kerülnek az engedélyezett genetikai kombinációk. Ezért a „Prosciutto di Parma" és „Prosciutto di San Daniele" OEM termékekhez kapcsolódó fajtákra vonatkozó előírások szövege megváltozik.

Indokolás: A módosítás pontosítja a keresztezés engedélyezett genetikai kombinációit. Mind az anyaállatok, mind az apaállatok fajtájának és genetikai típusának értékelése fontos a hússertések jellemzőinek fenntartásához, különös tekintettel az olasz törzskönyv szerinti, hússertések előállítására szánt három referenciafajtával való kompatibilitás szempontjára.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – Genetikai követelmények táblázata

Leírás

3. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás az engedélyezett és a nem engedélyezett kombinációkat tartalmazó magyarázó táblázatot illeszt be a sertések genetikai követelményeivel kapcsolatban.

Indokolás: A táblázat beillesztése egyértelműbbé teszi a genetikai keresztezés egyetlen lehetséges kombinációjának meghatározását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – A genetikai típusok jegyzékének frissítése

Leírás

4. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium által jóváhagyott genetikai típusok jegyzékére való hivatkozást illeszt be.

Indokolás: A jegyzékre való hivatkozás és annak frissítése lehetővé teszi a terméklánc jobb nyomon követését.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – Nem engedélyezett hústípusok

Leírás

5. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás megakadályozza a tenyészkanokból és -kocákból, valamint a kedvezőtlen tulajdonságokat hordozó (stresszre való hajlam – Porcine Stress Syndrome vagy PSS) sertésekből származó hús felhasználását.

Indokolás: A módosítás helyénvaló annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a tenyészkanokból és -kocákból, valamint a kedvezőtlen tulajdonságokat, különösen stresszérzékenységet hordozó sertésekből származó hús nem alkalmas a „Lard d'Arnad" előállítására. Ez összhangban van a jelenlegi gyakorlattal, amely eddig a „Prosciutto di Parma" OEM és a „Prosciutto di San Daniele" OEM termékleírására való hivatkozáson alapult.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – „Tartás és takarmányozás" szakasz

Leírás

6. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás külön szakaszt illeszt be „Tartás és takarmányozás" címmel. A szövegbe időrendben bekerülnek a sertéstartás hagyományos szakaszai, azaz a szoptatás, elválasztás, előhizlalás és hizlalás, ily módon felváltva a „Prosciutto di Parma" és a „Prosciutto di San Daniele" OEM-re való hivatkozást.

Indokolás: A módosítás meghatározza a hússertéstartás szakaszait, amelyek már szerepelnek a módosítás alatt álló termékleírásban hivatkozott termékleírásokban.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – Szoptatási szakasz

Leírás

7. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás rendelkezéseket illeszt be a malacok szoptatási szakaszához, amelynek időtartama (legalább 28 nap) összhangban van a 2008/120/EK irányelv I. melléklete II. fejezete C. szakaszának rendelkezéseivel. A szöveg ezenkívül utalásokkal egészül ki a kocák által szoptatott vagy mesterségesen tejjel táplált malacokra, az engedélyezett nyersanyagok alkalmazására, valamint a takarmány ásványi anyagokkal, vitaminokkal, aminosavakkal és adalékanyagokkal való kiegészítésére.

Indokolás: A módosítás pontosan meghatározza a szoptatási szakasz jellemzőit, összhangban az uniós jogszabályok rendelkezéseivel. A takarmány vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal végzett kiegészítése és az adalékanyagok használata megfelelő izomépítést biztosít, valamint elősegíti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – A származást igazoló, tintával történő tetoválás

Leírás

8. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás meghatározza a sertések származását igazoló, tintával történő tetoválás módját és idejét, valamint a tetoválás és az annak elhelyezésére szolgáló lemez sablonjait.

Indokolás: A módosítás pontosan szabályozza azokat az eszközöket és szükséges lépéseket, amelyek biztosítják a „Lard d'Arnad" nyersanyagának nyomon követését és nyomonkövethetőségét a sertéstartás első szakaszától kezdve, a már használatban lévő, a bevezetett előírásoknak megfelelő eszközök használatával.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – A születési hónapot azonosító betű

Leírás

9. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás beilleszt a szövegbe egy referenciatáblázatot, amely megadja a származást igazoló tetoválásba beillesztendő, a malac születési hónapját azonosító betűt.

Indokolás: A módosítás maximális egyértelműséget és átláthatóságot biztosít a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" előállításához használt sertések nyomon követése és nyomonkövethetősége tekintetében, hogy megkönnyítse a sertések életkorának ellenőrzését a tartási és vágási szakaszban.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – A származást igazoló, tintával történő tetoválást kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközök

Leírás

10. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti a tenyésztő által alkalmazott, a sertés származását igazoló tetoválást kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközök használatának lehetőségét.

Indokolás: A származást igazoló tetoválást kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközök használata lehetővé teszi a technológiai fejlődéssel összhangban álló más helymeghatározási és nyomonkövetési eszközök alkalmazását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – A sertések életkorának meghatározása

Leírás

11. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás beilleszti a sertések hónapokban kifejezett életkorának meghatározására vonatkozó szabályt.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a sertések életkorának egyértelmű és félreérthetetlen ellenőrzését a tartási és vágási szakaszban.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – Elválasztási szakasz

Leírás

12. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a sertések elválasztására vonatkozó rendelkezéseket illeszt be. Szabályozza a szakasz időtartamát, a malacok maximális súlyát és a takarmányozási előírásokat. Hozzáadásra kerül a takarmány „száraz állagára”, a vitamin-, ásványianyag- és aminosav-kiegészítőkre és az adalékanyagok használatára való hivatkozás. 80 napról három hónapra növeli az elválasztási szakasz időtartamát, és a malacok által elérhető maximális tömeget 40 kg-ban rögzíti.

Indokolás: A módosítás két paramétert határoz meg – az időtartamot és a maximális tömeget –, amelyek biztosítják a sertések fokozatos és kiegyensúlyozott növekedését az elválasztási szakaszban. E szakaszban a sertéseket táplálkozási, állatjóléti és egészségügyi szükségleteik kielégítése érdekében a hatályos szabályok által engedélyezett valamennyi nyersanyaggal lehet takarmányozni. A száraztakarmány adására vonatkozó rendelkezés lehetővé teszi a mezőgazdasági termelő számára, hogy megválassza az alkalmazni kívánt módszert. A takarmány vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal végzett kiegészítése és az adalékanyagok használata megfelelő izomépítést biztosít, valamint elősegíti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – Előhizlalási szakasz

Leírás

13. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás rendelkezéseket illeszt be az előhizlalási szakaszra vonatkozóan, amelynek időtartamát legfeljebb öt hónapban határozza meg, és a szakasz végén elérhető tömeget 80 kg-ról 85 kg-ra növeli.

Pontosítja az egyes nyersanyagok tűréshatárainak a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdésének b) pontja szerinti hivatkozását, törölve a 10 %-os arányra való hivatkozást. A szöveg kifejezetten kiegészül azzal a lehetőséggel, hogy a tenyésztő a takarmányt száraz formában is alkalmazhatja.

Beillesztésre kerül az „Engedélyezett nyersanyagok táblázata”, és azt a következő szakaszra, azaz a hizlalásra is alkalmazni kell. A következő nyersanyagok terminológiája módosul, figyelembe véve a 68/2013/EU rendeletben előírt és az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített európai uniós szabályok szerinti terminológiát:

— az olasz szövegben a „*mais*” [kukorica] helyébe „*granturco*” [kukorica] lép,

— a „dara” helyébe „liszt” lép,

— a „dehidratált lucernaliszt” helyébe „magas hőmérsékleten szárított lucerna” lép,

— a lenpogácsa az olasz szövegben „*expeller di lino*” helyett a továbbiakban „*panello di lino*” néven szerepel, ehhez pedig a „lenmagpogácsa-takarmány”, „lenmagliszt”, „lenmagliszt-takarmány” kiegészítés társul,

— az „alma- és körtemaradék és szőlő- vagy paradicsomhéj, mint étrend-kiegészítők vivőanyagai” helyébe „gyümölcspréselési maradékok és paradicsompréselési maradékok, mint előkeverékek vivőanyaga” lép,

— a „sör- és/vagy torulaélesztő” helyébe „élesztők” lép,

— a „kukoricacsíra kivonatából készült liszt” helyébe (amely kifejezésben az olasz szöveg a „*mais*” szót használja) a „kukoricacsíra-liszt” lép (az olaszban a „*granturco*” szó használatával),

— a „szeszgyári gabonamoslék” helyébe „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” lép.

A következő nyersanyagokat törlik:

— „magozott szentjánoskenyér”,

— „fehérje lizátumok”,

— „szárított burgonya”,

— „manióka”,

— „préselt és silózott cukorrépapép”,

— „szezámliszt”,

— „kókuszkivonatból készült liszt”,

— „húsliszt, csak akkor, ha jó minőségű és ha a közösségi szabályozás megengedi”.

A „zab” kifejezést törlik a „kisebb gabonafélék” kategóriájából.

A következő nyersanyagok mennyisége módosul:

— „író” csak az előhizlalás szakaszához (egyedenként naponta legfeljebb 250 g/nap szárazanyagra emelkedik), változatlanul hagyva, hogy a „savó” és az „író” együttesen egyedenként legfeljebb napi 15 liter lehet,

— „kukoricaglutén-liszt és/vagy kukoricaglutén-takarmány” (legfeljebb 5 % helyett legfeljebb 10 %),

— „kukorica” (legfeljebb 55 % helyett legfeljebb 65 %),

— „cirok” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „árpa” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „búza” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „tritikálé” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „szárított cukorrépapép” (legfeljebb 4 % helyett legfeljebb 10 %),

— „magas hőmérsékleten szárított lucerna” (legfeljebb 2 % helyett legfeljebb 4 %).

A lista a következő nyersanyagokkal egészül ki:

— „kukoricaglutén-liszt és/vagy kukoricaglutén-takarmány”, a hizlalási szakaszban is,

— „kukoricaszilázs”, a hizlalási szakaszban is,

— „teljes értékű kukoricacsutka-dara”,

— „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „lenmagpogácsa-takarmány”, „lenmagliszt”, „lenmagliszt-takarmány”,

— „36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipidek”, a hizlalási szakaszban is,

— „repcemag extrahálásával nyert termékek”,

— „pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsa”, csak az előhizlalás szakaszához.

A „borsó és/vagy egyéb hüvelyesek” nyersanyagot két tételre osztják: az egyik a „borsó”, a másik az „egyéb hüvelyesek”, mennyiségük pedig növekszik (a „borsó” legfeljebb 25 %-ra, az „egyéb hüvelyesek” legfeljebb 10 %-ra).

A „szemeskukorica- és/vagy kukoricacsutka-dara” esetében az olasz szövegben pontosítják, hogy ez „szemes kukoricára és/vagy kukoricacsutkára” vonatkozik.

A „szójakivonatból készült dara” helyébe a „szójabab extrahálásával nyert termékek” lép, amely termékek felhasználását az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt legfeljebb 20 %-ban egységesítették.

A „napraforgóliszt” helyébe a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását legfeljebb 10 %-ban határozták meg.

A szójabab, napraforgómag és repcemag extrahálásával nyert termékek esetében a táblázat 4. megjegyzése szerint a nyerszsír mennyisége nem haladhatja meg a szárazanyag 2,5 %-át.

Bevezetik az ásványi anyagok, vitaminok és adalékanyagok használatának lehetőségét.

A 2. megjegyzés pontosítja a „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” meghatározását.

A linolsav 2 %-os felső határértékének megállapításán felül a módosítás az étrend szárazanyag-tartalmának legfeljebb 5 %-ában határozza meg a zsírtartalom felső határát.

Indokolás: A maximális tömeget – 80 kg helyett – 85 kg-ban határozzák meg a genetikai, táplálkozási és állatjóléti előírások fejlődése miatt, ami a sertések növekedési képességének javulásához vezetett. A maximális időtartam – öt hónap – azért kerül beillesztésre, hogy a hizlalási szakasz előtt biztosítható legyen a kiegyensúlyozott növekedés.

Az egyes nyersanyagok esetében alkalmazott tűréshatárokra való hivatkozás lehetővé teszi a hatályos takarmányozási jogszabályoknak, nevezetesen a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdése b) pontjának való megfelelést.

A száraztakarmány adására vonatkozó rendelkezés lehetővé teszi a mezőgazdasági termelő számára, hogy megválassza az alkalmazni kívánt módszert.

Az „Engedélyezett nyersanyagok táblázata” című, az előhizlalás és a hizlalás esetében egységesítést hozó rész beillesztése könnyebben olvashatóvá teszi a termékleírást.

A nyersanyagok terminológiája az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített 68/2013/EU bizottsági rendeletben foglaltakkal összhangban módosul. A terminológia frissítésére azért van szükség, hogy egyértelműbben meg lehessen határozni az említett nyersanyag típusát.

A „zab”-ra való hivatkozást törlik a „kisebb gabonafélék” kategóriájából.

A „húsliszt” törlésre kerül, mivel a közelmúltban bevezetett szabályozási korlátozások miatt már nem használják.

A módosításból kikerülnek a „magozott szentjánoskenyér”, „fehérje lizátumok”, „szárított burgonya”, „manióka”, „préselt és silózott cukorrépapép”, „szezámliszt” és „kókuszkivonatból készült liszt” nyersanyagok, mert ezeket a sertéstartás földrajzi területén alig vagy már egyáltalán nem termesztik, vagy nehezen elérhetők, alacsony tápértékűek vagy műszaki vagy minőségi okokból kevéssé használatosak. A módosítás tehát megszünteti annak lehetőségét, hogy a sertéstartási területen kívülről származó olyan nyersanyagokat használjanak fel, amelyeket már csak elhanyagolható mennyiségben, vagy egyáltalán nem alkalmaznak. Ezek helyett más helyi nyersanyagokat használnak fel, ezáltal erősítve a „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” és a földrajzi terület közötti kapcsolatot.

Nagyobb hangsúlyt kap a gabonaalapú étrend jelentősége, és nő a „kukorica”, az „árpa”, a „cirok”, a „búza” és a „tritikálé” százalékos aránya, mivel ezek a takarmányok mindig is a sertések hagyományos étrendjének alapját képezték. Emellett ezeket a takarmányokat gyakran maguk a tenyésztők termesztik a földrajzi területen, ezáltal erősítve a területtel való kapcsolatot; és azt is biztosítják, hogy a sertések a „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” előállításához megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek.

A szöveg a hizlalási szakasz tekintetében kiegészül továbbá a „kukoricaszilázzsal” és a (B-vitaminban gazdag) „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékokkal”, mivel olyan ideális nyersanyagokról van szó, amelyek biztosítják, hogy a sertések megfelelő mértékű fedőzsírral rendelkezzenek, és amelyeket – magas rosttartalmuk miatt – a felnőtt sertések sokkal könnyebben emésztenek, mint a fiatal sertések.

A „teljes értékű kukoricacsutka-dara” nagyon rostos nyersanyag, amelyet a korpa helyett használnak az állatok rosttal való ellátásához.

A „szárított cukorrépapép” aránya növelésének oka, hogy nagyon jó, rostos termékről van szó; amelynek rosttartalma a vastagbélben könnyen emészthető, így megfelelő termék a kifejlett állatok számára.

Az „író” (az előhizlalás szakaszában), a „magas hőmérsékleten szárított lucerna” és a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” felhasználását növelik, tekintettel e nyersanyagoknak a jellemző előállítási területen való elérhetőségére és a takarmányozási ágazat elmúlt évtizedben elért tudományos eredményeire.

A „kukoricaglutén-liszt és/vagy kukoricaglutén-takarmány” fokozott felhasználása a magas fehérjetartalommal függ össze, amely hasznos az étrendben (nyersfehérje) és könnyen emészthető.

A „36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipidek” használatát az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt bevezették, mivel a linolsavra vonatkozó 2 %-os határértéknek a takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmára vonatkozó új 5 %-os határértékkel való kiegészítése biztosítja, hogy a lipidek hizlalási szakaszban való felhasználása megfelelő mértékű fedőzsírt eredményezzen a sertéseknél.

A „szemeskukorica- és/vagy kukoricacsutka-dara” esetében az olasz nyelvi változatba bekerült „di granturco” kifejezés biztosítja a más gabonaféléktől való megkülönböztetést.

A szöveg a „lenmagpogácsa” mellett kiegészül a „lenmagpogácsa-takarmánnyal”, a „lenmaglisztt el” és a „lenmagliszt-takarmánnyal”, mivel olyan hasonló nyersanyagokról van szó, amelyek szerepelnek az (EU) 2017/1017 bizottsági rendeletben.

A szöveg kiegészül a „pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsa” kifejezéssel, mivel a szója a hizlalás szakaszában a sertés energiaszükségletének kielégítéséhez nélkülözhetetlen energiát biztosít.

A „borsó” és az „egyéb hüvelyesek” használatának arányát növelik, mivel ezek olyan növények, amelyek az előállítási területen nőnek; a „borsó” biztosítja a sertések fedőzsírjának minőségét is, és más hüvelyesekkel ellentétben alacsony koncentrációban tartalmaz antinutritív tényezőket.

Ami a „szójabab extrahálásával nyert termékeket” illeti, arányukat az előhizlalási és a hizlalási szakasz esetében egyaránt 20 %-ban határozzák meg annak biztosítása érdekében, hogy a sertések megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „szója(bab)dara” – vonatkozott, majd az (EU) 2017/1017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet 2013-ban ezt kettébontotta „szója(bab)darára” és „szója(bab)dara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 rendelet számos különböző, szójabab extrahálásával nyert terméket sorol fel, nem lehet azonban valamennyire kitérni, és az (EU) 2017/1017 rendelet naprakésszé tétele / módosítása esetén ezek változhatnak is. A megfelelő fedőzsír biztosítása érdekében az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzések a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat írnak elő.

Ami a jelenleg 10 %-ban meghatározott „napraforgómag extrahálásával nyert termékeket” illeti: a nyersanyag nyerszsírtartalma fontos annak biztosításához, hogy a sertések megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek; ezért az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzésekben a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalom szerepel. E termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „napraforgódara” – vonatkozott, majd az (EU) 2017/1017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet ezt 2013-ban kettébontotta „napraforgódarára” és „napraforgódara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, napraforgómag extrahálásával nyert terméket sorol fel, nem lehet azonban valamennyire kitérni, és az (EU) 2017/1017 rendelet naprakésszé tétele / módosítása esetén ezek változhatnak is.

Ami a „repcemag extrahálásával nyert termékeket” illeti, a „repcemag” újonnan kerül be a nyersanyagok jegyzékébe, mivel a genetika fejlődésének köszönhetően lehetővé vált a glükozinolátoktól és az erukasavtól (antinutritív tényezők) mentes új fajták kiválasztása; a bejegyzést úgy fogalmazták meg, hogy megfeleljen a szója- és napraforgótermékek esetében használt szerkezetnek. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „repcemagdara” – vonatkozott, majd az (EU) 2017/1017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet 2013-ban ezt kettébontotta: „repcemagdarára” és „repcemagdara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, repcemag extrahálása során nyert terméket sorol fel, nem lehet azonban valamennyi nyersanyagra kitérni, és az (EU) 2017/1017 rendelet naprakésszé tétele esetén ezek változhatnak is. A „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” előállításához megfelelő fedőzsír biztosítása érdekében az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzésekben a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat írnak elő.

A vitaminok, ásványi anyagok és adalékanyagok használata megfelelő izomépítést biztosít, valamint elősegíti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

A „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” fogalommeghatározását az (EU) 2017/1017 rendelet 1.12.9. pontjára való hivatkozással pontosítják.

A zsírtartalomra vonatkozó felső határértéknek a linolsavtartalomra vonatkozó felső határérték melletti bevezetése biztosítja, hogy a „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” előállításához használt sertések optimális mértékű fedőzsírral rendelkezzenek; e két kritérium alapvető fontosságú, mivel a sertések esetében a fedőzsír minőségére hatást gyakorolni képes, potenciális zsírforrásnak minősülő nyersanyagokat vagy növelték (kukorica) vagy bevezették (36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipidek a hizlalási szakaszra vonatkozóan is).

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – A sertéstakarmány szárazanyag-tartalmának eredete

Leírás

14. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését és az egységes dokumentum 4.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás beilleszt egy olyan rendelkezést, amely kimondja, hogy a sertéstakarmány éves szárazanyag-tartalmának legalább 50 %-a arról a földrajzi területről kell hogy származzon, ahol a sertéseket tenyésztik.

Indokolás: A sertések takarmányozására használt nyersanyagok a tartási hely földrajzi területéről származnak. Előfordulhat azonban, hogy éghajlati és kereskedelmi okokból technikailag nem lehetséges a nyersanyagok 100 %-át helyben beszerezni. Mindenesetre a „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” minőségét és a területtel való kapcsolatát mindig garantálja az a tény, hogy a takarmányadag szárazanyag-tartalmának éves szinten legalább 50 %-a a tartás földrajzi területéről származik, az (EU) 2024/1143 rendelet 47. cikkének (2) bekezdésével összhangban.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – Hizlalási szakasz

Leírás

15. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A sertéstakarmányozás hizlalási szakaszra vonatkozó szabályozásának módosítása visszautal az előhizlalási szakaszhoz beillesztett „Engedélyezett nyersanyagok táblázatára”, a hizlalási szakaszhoz szükséges néhány előírással.

Indokolás: A módosítás világos képet ad a hizlalási szakaszban engedélyezett takarmányról is.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – „Sertések levágása és darabolása” szakasz

Leírás

16. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti a „Sertések levágása és darabolása” című szakaszt, és átfogalmazza a sertések vágáskori minimális életkorára vonatkozó rendelkezést, anélkül, hogy azt módosítaná, összekapcsolva azt a származási tetoválás és/vagy a sertések takarmányozására és tartására vonatkozó részben leírt, a származási tetoválás helyett vagy azzal együtt használt azonosító eszközzel történő ellenőrzéssel.

Indokolás: Ez a módosítás egyértelműbbé teszi a termékleírást a vágási szakasz tekintetében, beleértve a technológiai fejlődést is. A sertések életkorának kiszámítására szolgáló módszer jelzése helyes és egyértelmű számítást tesz lehetővé a gazdasági szereplők és az ellenőrző szervezet számára.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – A vágásra szánt sertések életkorának meghatározása

Leírás

17. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás beilleszti a vágásra szánt sertések életkorának kiszámítására vonatkozó kritériumot.

Indokolás: A módosítás pontosítja a termékleírást a gazdasági szereplők számára, valamint ellenőrzési célokból.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – A hasított testek kereskedelmi osztályai

Leírás

18. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás átfogalmazza a „H Heavy” kategóriába sorolt hasított testek használatára való hivatkozást, amelyekből a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” előállításához felhasznált friss szalonnadarabok [*baffe*] készülnek.

Indokolás: A módosítás pontosítja a termékleírást és aktualizálja a hatályos európai uniós jogszabályokra való hivatkozásokat.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – Egyedi hasított súly

Leírás

19. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a 160 kg ±10 %-os darabonkénti élőtömegre vonatkozó paramétert 110,1 kg és 190,0 kg közötti egyedi hasított súllyal váltja fel, amelyet a vágáskor kell ellenőrizni.

Indokolás: Az élőtömeg megszüntetése és az egyedi hasított súlyra vonatkozó kritérium felvétele lehetővé teszi az egyes levágott sertésekre vonatkozó jogosultsági követelmények pontosabb ellenőrzését, mivel ez átláthatóbb, pontosabb, célzottabb és általában véve jobb módszer. A sertések súlyának növekedése az európai sertéstenyésztésnek a genetika, az állatjólét és a takarmányozás javulásából eredő jelenlegi tendenciájához kapcsolódik.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – Darabolási műveletek

Leírás

20. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a darabolási műveleteket az állatokat levágó vágóhídtól eltérő darabolóüzemekben is el lehet végezni.

Indokolás: A rendelkezés a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakaszának V. fejezetével összhangban új rendelkezést határoz meg a hasított testek darabolására vonatkozóan.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – A szalonnadarabok tárolási hőmérséklete

Leírás

21. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a –1 °C és +4 °C közötti hőmérsékleti tartomány bevezetésével szabályokat határoz meg arra a hőmérsékletre vonatkozóan, amelyen a hasított testről leválasztott szalonnadarabokat a termelőkhöz történő szállításukig és átadásukig tárolni kell.

Indokolás: A módosítás garantálja a hűtési lánc folytonosságát, megakadályozza a mikroorganizmusok szaporodását és megállítja a szalonnadarabok avasodását, ezáltal biztosítva a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” megfelelő előállítását, valamint a termékleírás 6. cikkében említett íz- és illatvilág kialakulását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása – A vágóhídi igazolásra vonatkozó rendelkezés törlése

Leírás

22. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének ötödik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás törli a termékleírás 2. cikkének ötödik bekezdését.

Indokolás: A törlésre azért van szükség, mert a rendelkezések az ellenőrzési rendszerre vonatkoznak.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 3. cikk módosítása – Pontatlanság javítása

Leírás

23. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének második bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás az olasz szövegben a „*predominati*” szót a „*predominanti*” szóval váltja fel.

Indokolás: A módosításra az Európai Unió Hivatalos Lapjának 2010. augusztus 17-i 2010/C 222. számában közzétett, az OEM-re vonatkozó standard módosítás iránti kérelem szerinti termékleírás szövegében előforduló elírás javítása érdekében van szükség, amelyben a 2. módosítás olasz nyelven az „*essere predominanti*” kifejezéssel szerepel.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása – A szalonna darabolásának és tartályokba helyezésének határideje

Leírás

24. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének harmadik bekezdését és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a „48 óra” kifejezést a „hat nap” kifejezéssel váltja fel a darabolásra és a fából készült tartályokba (*doils*) helyezésre vonatkozó határidőként.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy a vállalkozások könnyebben jussanak hozzá az OEM előállításához szükséges nyersanyaghoz, mivel a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” Alpokon belül található előállítási területe a hegyvidéki területekre jellemző logisztikai és infrastrukturális kihívásokkal néz szembe. A hűtési lánc fenntartása azt jelenti, hogy a nyersanyag még abban az esetben is használatra alkalmas marad, ha növekszik az az időszak, amelyen belül a szalonnát fel kell darabolni és fából készült tartályokba kell helyezni.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása – Tisztítási műveletek

Leírás

25. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének ötödik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti a termékleírásba az opcionális tisztítási műveletek leírását.

Indokolás: A módosítás meghatározza az opcionális tisztítási műveletek elvégzésének módját, amelyek többször megismételhetők. Ezek a műveletek lehetővé teszik a darabok esetleges tökéletlenségeinek kijavítását és a szalonna felületének egységesebbé tételét, ezáltal növelve a későbbi sóban való pácolás hatékonyságát.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása – A szalonnadarabok hőmérséklete a tartályokba helyezésig

Leírás

26. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének ötödik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti azt a követelményt, hogy a friss szalonnadarabokat meghatározott, –1 °C és +4 °C közötti hőmérsékleti tartományon belül kell tartani mindaddig, amíg be nem helyezik őket a fából készült tartályokba (*doils*).

Indokolás: A módosítás pontosítja azokat a feltételeket, amelyek mellett a szalonnadarabokat a fából készült tartályokba (*doils*) helyezés előtt tárolni kell, ezáltal biztosítva, hogy azok frissek maradjanak, és így a termékleírás 6. cikkében említett íz- és illatvilág kialakuljon. A módosítás lehetővé teszi a követelmények pontos ellenőrzését a termelési lánc egészében.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása – Minimális pácolási időszak

Leírás

27. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének első bekezdését és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a „három hónap” kifejezést a „90 nap” kifejezéssel váltja fel, amely a szalonna pácolásának minimális időtartama, és meghatározza a napok számának kiszámítási módját.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a pácolás minimális időtartamának pontos meghatározását, ami megkönnyíti az OEM ellenőrzési rendszerében nyilvántartásba vett termelők munkáját és az ellenőrzéseket.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 6. cikk módosítása – A termékjellemzők meghatározásának időzítése

Leírás

28. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” 6. cikkben említett jellemzőinek a pácolás végére ki kell alakulniuk, és szükségesek ahhoz, hogy a terméket forgalomba lehessen hozni.

Indokolás: A módosításra annak egyértelművé tétele érdekében van szükség, hogy a „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” szalonnának (*lardo*) a pácolás végén a termékleírásban meghatározott jellemzőkkel kell rendelkeznie; ami az ellenőrzési rendszer szempontjából is hasznos lesz.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 7. cikk módosítása – Az ellenőrzésekre vonatkozó rendelkezés törlése

Leírás

29. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás törli az ellenőrzésekre vonatkozó 7. cikk rendelkezéseit.

Indokolás: E rendelkezés törlése szükséges, mivel az ellenőrzési rendszert érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása – A 8. cikk átszámozása

Leírás

30. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a 8. cikket átszámozza 7. cikkre.

Indokolás: A módosításra a termékleírás cikkeinek új struktúrája miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása – A termék elnevezésére vonatkozó előírások

Leírás

31. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének első bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti annak lehetőségét, hogy a „Denominazione di origine protetta” [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] kifejezés helyett a „DOP” [OEM] rövidítést használják a „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” esetében, amelynek teljes és helyes neve bekerült a rendelkezésbe.

Indokolás: A módosítás összhangba hozza a termékleírást az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikkének (6) bekezdésében meghatározott hatályos uniós szabályokkal, valamint az elnevezés OEM-ként történő bejegyzésének pontos módjával.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása – Az európai uniós OEM szimbólum

Leírás

32. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének első bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás rendelkezést vezet be az európai uniós OEM szimbólum és a „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” elnevezés együttes használatára vonatkozóan.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikkének (3) bekezdésével való összhangot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. módosítása – A termelő feltüntetése a termékcímkéken

Leírás

33. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti azt a követelményt, hogy a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" termelőjének nevét vagy cégnevét és/vagy márkanevét és címét fel kell tüntetni az OEM címkéjén.

Indokolás: A módosítás célja, hogy a fogyasztók érdekeit szolgálva láthatóvá tegye a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" OEM termelőit a címkéken.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása – A forgalomba hozott termék megjelenési formái

Leírás

34. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének ötödik bekezdését és az egységes dokumentum 4.5. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a termékleírás 7. cikkét egy külön bekezdéssel egészíti ki a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" terméktípusairól és a forgalomba hozott termék megjelenési formáiról: darabolva, a 6. cikkben előírtak szerint; vagy szeletelve.

Indokolás: A módosítás beilleszti a termékleírásba azon terméktípusok és megjelenési formák pontos megjelölését, amelyekben a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" szalonnát forgalmazni kell, hozzájárulva annak biztosításához, hogy a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" megkülönböztethető legyen a fogyasztók számára, többek között az előrecsomagolt termékek növekvő piaci jelentőségére tekintettel.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása – A bőrre vonatkozó szabályok

Leírás

35. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének ötödik bekezdését és az egységes dokumentum 4.5. pontját érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti azt a lehetőséget, hogy a pácolás végén eltávolítsák a bőrt a csomagolásra vagy szeletelésre szánt, pácolt szalonnadarabokról (*lardo*), előírva, hogy a bőrt a szalonnadarabbal (*lardo*) együtt kell csomagolni.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert kereskedelmi okokból és a szeletelők munkájának optimalizálása érdekében a termelőket megkérhetik arra, hogy a csomagolt OEM-terméket már eltávolított bőrrel szállítsák. Ilyen esetekben a 6. cikkben említett jellemzővel összhangban, amely szerint a bőrnek a termék mellett kell lennie, a bőrt a szalonnadarabbal (*lardo*) együtt kell csomagolni.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A környezettel való kapcsolatról szóló új 8. cikk beillesztése

Leírás

36. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének beillesztésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás beilleszti a termékleírásba a „A környezettel való kapcsolat” című új 8. cikket, amely leírja, hogy a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” hogyan kapcsolódik a környezethez, felhasználva a bejegyzés iránti kérelemben megadott információkat, azaz az Európai Bizottságnak 1994-ben az 1992. július 14-i 2081/92/EGK tanácsi rendelet akkor alkalmazandó 17. cikke alapján megküldött összefoglaló lapot (5. pont, f) bekezdés).

Indokolás: A beillesztésre a hatályos európai uniós jogszabályokkal – az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikkének (1) bekezdésével – való összhang megteremtése érdekében van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A származás igazolásáról szóló új 9. cikk beillesztése.

Leírás

37. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 9. cikkének beillesztésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás révén a szöveg kiegészül „A származás igazolása” című 9. cikkel, amely pontosítja, hogy az OEM előállítási láncának minden szereplőcsoportját monitorozni kell és a felhatalmazott szerv ellenőrzése alá kell vonni annak biztosítása érdekében, hogy a bejegyzett elnevezéssel ellátott termék nyomon követhető és visszakövethető legyen.

Indokolás: A cikk beillesztésre a termékleírás és a hatályos európai uniós jogszabályok – a Bizottság (EU) 2025/26 végrehajtási rendeletének 20. cikke – közötti összhang megteremtése érdekében van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

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

EU hivatkozási szám: PDO-IT-1493-AM01 – 2026.8.19.

1. **Elnevezés(ek)**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" / „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" legalább kilenc hónapos sertések váll- és hátszalonnájából készített, sózott és természetes módon pácolt sertéshústermék, amelynek zsírrétege a forgalomba hozatalkor legalább 3 cm.

A szalonnát a vágás másnapjától számított legkésőbb hat napon belül föl kell darabolni, és az erre szolgáló, fából készült tartályokban (*doils*) el kell helyezni.

A tartályok (*doils*) anyaga gesztenye, tölgy vagy vörösfenyő kell, hogy legyen.

Amikor a szalonnát a fából készült tartályokba (*doils*) helyezik, az első szalonnarétegre sóréteget és természetes ízesítőanyagokat helyeznek, majd újabb szalonnaréteg következik, és ez így folytatódik egészen addig, amíg a tartály meg nem telik; ezt követően az egész rétegezést sós vízzel öntik le, amelyet már korábban felforraltak, majd lehűtöttek, hogy elkészítsék a szalonna tartósításához szükséges sós páclevet.

A szalonnának a fából készült tartályokba (*doils*) helyezés napjától számított legalább 90 napig a tartályban kell maradnia, figyelembe véve mind a behelyezés, mind a kivétel napját.

A pácolás végén, ahhoz, hogy forgalomba lehessen hozni, a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" terméknek a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Fizikai jellemzők

Forma: a darabolástól és a technikától függően különböző méretű darabok, legalább 3 cm vastag zsírréteggel. Mindegyik darab mellett ott kell lennie a bőrnek.

Külső megjelenés: fehér színű, esetleg vékony húsréteggel, míg belső része általában halvány rózsaszínű, erezet nélkül.

Érzékszervi jellemzők

Illat: aromákban gazdag.

Íz: kellemes, a pácléhez használt fűszereket idéző íz.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A sertések számára szükséges nyersanyagok a sertéstartás földrajzi területéről származnak. Bizonyos években azonban előfordulhat, hogy éghajlati és kereskedelmi okokból technikailag nem lehetséges a nyersanyagok 100 %-át helyben beszerezni. Ilyen esetben, az (EU) 2024/1143 rendelet 47. cikkének (2) bekezdésével összhangban, a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" minőségét és a területtel való kapcsolatát mindig biztosítja, hogy a sertések takarmányadagjának szárazanyag-tartalma éves szinten legalább 50 %-ban a tartás földrajzi területéről származik.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" előállítása a sózástól a pácolásig teljes egészében az Arnad települést (Valle d'Aosta autonóm régió) magában foglaló földrajzi területen történik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" forgalomba hozható:

— darabolva, illetve

— szeletelve.

A termék csomagolásakor megengedett, hogy az előállító vállalat előre eltávolítsa a bőrt; ilyen esetekben a bőrt a szalonnadarabbal (*lardo*) együtt kell csomagolni.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" jelzést egyértelmű, kitörölhetetlen, minden egyéb felirattól élesen elkülöníthető betűkkel kell feltüntetni, és azt a „Denominazione di Origine Protetta" [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] kifejezésnek vagy a „DOP" [OEM] rövidítésnek kell követnie, és azt az európai uniós OEM szimbólumnak kell kísérnie.

A nevet olaszul a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", illetve franciául a „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" formában is meg lehet adni.

A címkén fel kell tüntetni a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" termelőjének nevét vagy cégnevét és/vagy márkanevét és címét.

Ezek a jelölések az eredetmegjelölés logójával együtt is szerepeltethetők.

Tilos bárminemű, nem kifejezetten előírt minősítés használata.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" előállítási területe az Arnad települést (Valle d'Aosta autonóm régió) magában foglaló földrajzi terület.

A „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" terméket az alábbi tartományok területén született, tenyésztett, levágott és darabolt sertésekből kell előállítani: Valle d'Aosta, Piemont, Lombardia, Emilia Romagna és Veneto.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

Az eredetmegjelöléssel ellátott termékre vonatkozó követelmények a környezeti körülményektől, továbbá a természeti és emberi tényezőktől függnek. Különösen az alapanyag jellemzői kapcsolódnak szorosan a meghatározott földrajzi makroterület sajátosságaihoz.

A nyersanyag származási területén az állattenyésztés fejlődése a széles körű gabonatermesztéshez és a rendkívül specializált tejágazatban alkalmazott munkamódszerekhez kapcsolódik, amelyek ösztönözték a helyi sertéstenyésztést.

A Lard d'Arnad e helyhez kötődő előállítási módja az Arnad város lakossága körében élő hagyományokból eredő, kézműves gyakorlatból alakult ki az idők során.

A Lard d'Arnad egyedülállóságához az előállítás valamennyi fázisa hozzájárul, kezdve a sertések integrált tápokat teljes mértékben nélkülöző és természetes tápanyagokban gazdag étrendjétől, a feldolgozáson, a daraboláson és a tisztításon keresztül a megmunkálásig.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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