C/2026/6028

2026 11 17

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/6028)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

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

ES nuorodos numeris PDO-IT-1493-AM01 – 2026 8 19

1. **Produkto pavadinimas**

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

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija, Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" žymimo produkto specifikacijos pakeitimai nėra Sąjungos lygmens pakeitimai, nes jie neatitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnyje nustatytų kriterijų, t. y., jais:

— nekeičiamas pavadinimas arba jo naudojimas,

— nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove, arba

— neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Skerdenų išpjaustymas

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 1

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 5 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad ir kiaulių skerdenų išpjaustymo veiksmai turi būti atliekami Aostos slėnio, Veneto, Lombardijos, Emilijos-Romanijos ir Pjemonto regionuose.

Pagrindimas. Pakeitimu paaiškinama, kad laikantis Reglamento (ES) 2024/1143 46 straipsnio nuostatų, kiaulių auginimo vietovėje turi būti atliekami ir skerdenų išpjaustymo veiksmai.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Genetinės savybės

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 2

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamas straipsnio skirsnis „Genetinės savybės“. Pateikiant leidžiamus genetinius derinius aiškiau nurodoma žaliavos genetinė kilmė, susijusi su veislinių patinų ir patelių genetiniu tipu. Todėl šiuo straipsnio skirsniu pakeičiama nuoroda į nuostatas dėl veislių, susijusių su SKVN „Prosciutto di Parma“ ir SKVN „Prosciutto di San Daniele“.

Pagrindimas. Pakeitimu paaiškinami leidžiami veislinių gyvūnų kryžminimo deriniai. Įvertinti abiejų veislinių gyvūnų (patelės ir patino) veisles ir genetinius tipus yra svarbu tam, kad būtų išlaikytos nepakitusios sunkiųjų kiaulių savybės; visų pirma svarbu įvertinti jų suderinamumą su Italijos veislinių gyvūnų kilmės knygoje nurodytomis trimis referencinėmis veislėmis, naudojamomis auginant sunkiąsias kiaules.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Genetinių reikalavimų lentelė

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 3

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama aiškinamoji lentelė, kurioje pateikiami kiaulėms taikomi genetiniai reikalavimai: nurodomi leidžiami ir neleidžiami deriniai.

Pagrindimas. Įtraukus lentelę, galima aiškiau nustatyti vienintelius galimus genetinio kryžminimo derinius.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Genetinių tipų sąrašo atnaujinimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 4

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama nuoroda į Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerijos patvirtintų genetinių tipų sąrašą.

Pagrindimas. Remiantis įterpta nuoroda į sąrašą ir su juo susijusį atnaujinimą galima geriau tikrinti gamybos grandinę.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Neleidžiamos mėsos rūšys

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 5

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu nustatoma, kad negali būti naudojama kuilių, paršavedžių ir kiaulių, turinčių netinkamų genetinių savybių (kiaulių streso sindromą, KSS), mėsa.

Pagrindimas. Šis pakeitimas reikalingas siekiant paaiškinti, kad gaminiui „Lard d'Arnad" gaminti negali būti naudojama kuilių, paršavedžių ir kiaulių, turinčių netinkamų genetinių savybių, mėsa; tai dera su šiuo metu taikoma praktika, kuri grindžiama nuoroda į SKVN „Prosciutto di Parma" ir „Prosciutto di San Daniele" žymimų produktų specifikacijas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Straipsnio skirsnis „Auginimas ir šėrimas"

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 6

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama teksto dalis „Auginimas ir šėrimas". Įtraukiami chronologine tvarka pateikti tradiciniai kiaulių auginimo proceso etapai: žindymas, nujunkymas, auginimas ir penėjimas; taip pakeičiama nuoroda į SKVN „Prosciutto di Parma" ir SKVN „Prosciutto di San Daniele".

Pagrindimas. Pakeitimu sudaromos sąlygos nurodyti sunkiųjų kiaulių auginimo etapus, jau įtrauktus į produkto specifikacijas, į kurias daroma nuoroda keičiamoje produkto specifikacijoje.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Žindymo etapas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 7

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiamos nuostatos dėl paršelių žindymo etapo, kurio trukmė (ne trumpesnė kaip 28 dienos) atitinka Direktyvos 2008/120/EB I priedo II skyriaus C skirsnio reikalavimus. Nurodoma, kad paršeliai gali būti žindomi natūraliai paršavedės arba dirbtiniu būdu ir kad kiaulės gali būti šeriamos leidžiamomis pašarinėmis žaliavomis ir gali būti naudojami mineralai bei priedai, o kiaulių racioną galima papildyti vitaminais bei aminorūgštimis.

Pagrindimas. Pakeitimu, atsižvelgiant į Europos Sąjungos teisės aktų nuostatas, tiksliai apibūdinami žindymo etapo ypatumai. Leidžiant į racioną integruoti vitaminus, mineralus bei aminorūgštis ir naudoti priedus užtikrinamas tinkamas raumenų formavimasis ir palengvinamas virškinimas bei maisto medžiagų įsisavinimas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Rašalinis kilmės ženklas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 8

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu nustatomi kiekvienos kiaulės abiejų šlaunų žymėjimo rašaliniu kilmės ženklu metodai ir terminai ir pateikiami atitinkami ženklo ir jam atspausti naudojamos plokštelės pavyzdžiai.

Pagrindimas. Pakeitimu tiksliai reglamentuojamos priemonės, kurių turi būti imamasi, ir reikalavimai, kurių turi būti laikomasi, kad jau naudojamomis ir nustatytas specifikacijas atitinkančiomis priemonėmis būtų nuo pat pirmojo kiaulių auginimo etapo užtikrintas gaminio „Lard d'Arnad" žaliavos atsekamumas bei surandamumas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Identifikacinė atsivedimo mėnesio raidė

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 9

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama informacinė lentelė, kurioje nurodoma, kokia raide kilmės ženkle turi būti žymimas paršelio atsivedimo mėnuo.

Pagrindimas. Pakeitimu sudaromos sąlygos užtikrinti kuo didesnį aiškumą ir skaidrumą, susijusius su gaminiui „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" gaminti naudojamų kiaulių atsekamumu bei surandamumu. Taip sudaromos sąlygos auginimo ir skerdimo etapais lengviau patikrinti kiaulių amžių.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Vietoj rašalinio kilmės ženklo arba kartu su juo naudojamos identifikavimo priemonės

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 10

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama galimybė vietoj ūkininko dedamo rašalinio kilmės ženklo arba kartu su juo naudoti kitas identifikavimo priemones.

Pagrindimas. Leidžiant vietoj kilmės ženklo arba kartu su juo naudoti kitas identifikavimo priemones suteikiama galimybė, atsižvelgiant į technologinius pokyčius, naudotis kitomis atsekamumo bei surandamumo priemonėmis.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Kiaulių amžiaus nustatymas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 11

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama kiaulių amžiaus nustatymo mėnesių tikslumu taisyklė.

Pagrindimas. Šiuo pakeitimu sudaromos sąlygos kiaulių auginimo ir skerdimo etapuose tinkamai ir patikimai tikrinti kiaulių amžių.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Nujunkymo etapas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 12

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiamos nuostatos dėl paršelių nujunkymo etapo. Nustatoma šio etapo trukmė, didžiausias paršelių svoris ir šėrimo taisyklės. Nurodoma, kad pašarai gali būti pateikiami sausu pavidalu ir kad gali būti integruojami vitaminai, mineralai bei aminorūgštys ir naudojami priedai. Nujunkymo laikotarpis pailginamas nuo 80 dienų iki 3 mėnesių ir nustatomas didžiausias leistinas paršelių svoris – 40 kg.

Pagrindimas. Pakeitimu nustatomi du parametrai – nujunkymo laikotarpio trukmė ir didžiausias paršelių svoris, kurių laikantis užtikrinamas laipsniškas ir subalansuotas paršelių augimas nujunkymo etapu. Šiame etape paršeliai gali būti šeriami visomis pagal galiojančias taisykles leidžiamomis naudoti pašarinėmis žaliavomis, kad būtų patenkinti jų mitybos, gerovės ir sveikatos poreikiai. Numatant galimybę pašarus pateikti sausu pavidalu, ūkininkui sudaromos sąlygos pasirinkti, kokiu pavidalu juos pateikti. Leidžiant į racioną integruoti vitaminus, mineralus bei aminorūgštis ir naudoti priedus užtikrinamas tinkamas raumenų formavimasis ir palengvinamas virškinimas bei maisto medžiagų įsisavinimas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Auginimo etapas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 13

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiamos nuostatos dėl auginimo etapo: nustatoma jo ilgiausia – penkių mėnesių – trukmė ir nuo 80 iki 85 kg padidinamas didžiausias etapo pabaigoje leidžiamas pasiekti svoris.

Atsižvelgiant į Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktą, patikslinamos nuorodos į atskiroms pašarinėms žaliavoms taikomus nuokrypius ir išbraukiama nuoroda į 10 % dydį. Aiškiai nurodoma, kad ūkininkai pašarus gali pateikti ir sausu pavidalu.

Įtraukiama leidžiamų naudoti pašarinių žaliavų lentelė, kuri taip pat naudojama kitu, t. y. penėjimo, etapu. Atsižvelgiant į Europos Sąjungos teisės akte, t. y. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, nustatytą nomenklatūrą, pakeičiami šių pašarinių žaliavų pavadinimai:

— itališkas žodis „kukurūzai“ (vietoj žodžio *mais* įrašoma *granturco*),

— vietoj „[kukurūzų ir (arba) grūdų] glitimas“ įrašoma „miltai“,

— vietoj „dehidratuoti liucernos miltai“ įrašoma „aukštoje temperatūroje išdžiovintos liucernos“,

— vietoj „linų išspaudos“ įrašoma „sėmenų išspaudos“ ir prirašoma „sėmenų išspaudų pašarai“, „sėmenų miltai“ ir „sėmenų miltų pašarai“,

— vietoj „obuolių ir kriaušių išspaudos, vynuogių ir pomidorų odelės, kaip žarnyno veiklą skatinanti medžiaga“ įrašoma „vaisių išspaudos ir pomidorų išspaudos, kaip premiksų užpildai“,

— vietoj „alaus ir (arba) torula mielės“ įrašoma „mielės“,

— vietoj „kukurūzų daigų rupiniai“ įrašoma „kukurūzų gemalų miltai“,

— vietoj „distiliavimo atliekos“ įrašoma „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“.

Išbraukiamos šios pašarinės žaliavos:

— išgliaudyti saldžiavaisio pupmedžio vaisiai,

— baltyminiai lizatai,

— dehidratuotos bulvės,

— manioka,

— spaustų ir silosuotų runkelių minkštimas,

— sezamo miltai,

— kokoso ekstrakto miltai,

— mėsos miltai (tik jei geros kokybės ir kai leidžiami pagal Bendrijos teisę).

Iš smulkių grūdų kategorijos išbraukiamos avižos.

Pakeičiami šių pašarinių žaliavų kiekiai:

— pasukų, naudojamų tik auginimo etapu, kiekis pakeičiamas į ne daugiau kaip 250 g vienam gyvūnui per dieną sausosios medžiagos, tačiau lieka nepakitęs reikalavimas, kad bendras vienam gyvūnui per dieną duodamas išrūgų ir pasukų kiekis neviršytų 15 litrų,

— kukurūzų glitimo pašaro – nuo ne daugiau kaip 5 % iki ne daugiau kaip 10 %,

— kukurūzų – nuo ne daugiau kaip 55 % iki ne daugiau kaip 65 %,

— sorgų – nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— miežių – nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— kviečių – nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— kvietrugių – nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— išspausto sauso runkelių minkštimo – nuo ne daugiau kaip 4 % iki ne daugiau kaip 10 %,

— aukštoje temperatūroje išdžiovintų liucernų – nuo ne daugiau kaip 2 % iki ne daugiau kaip 4 %.

Į žaliavų sąrašą įtraukiami šie įrašai:

— „kukurūzų glitimo pašaras“ – naudotina ir penėjimo etapu,

— „kukurūzų silosas“ – naudotina ir penėjimo etapu,

— „visos kukurūzų burbuolės pašaras“,

— „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ – naudotina ir penėjimo etapu,

— „sėmenų išspaudų pašarai, sėmenų miltai ir sėmenų miltų pašarai“,

— „riebalai, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C“, – naudotina ir penėjimo etapu,

— „produktai, gaunami ekstrahuojant rapsų sėklas“,

— „skrudintos nesmulkintos sojos ir (arba) sojų išspaudos“ – naudotina tik auginimo etapu.

Žaliavai skirtas įrašas „žirneliai ir (arba) kitos ankštinių sėklos“ suskirstomas ir įtraukiami du įrašai: „žirniai“ ir „kitos ankštinių sėklos“ (žirnių kiekis padidinamas iki 25 %, o kitų ankštinių sėklų – iki 10 %).

Įrašas „javų varpų ir (arba) kukurūzų burbuolių košė“ patikslinamas į jį įtraukiant žodžius „kukurūzų košė“.

Vietoj įrašo „sojos ekstrakto miltai“ įrašoma „produktai, gaunami ekstrahuojant sojas“ ir nustatoma, kad tiek auginimo, tiek penėjimo etapu naudotinas toks pat šių žaliavų kiekis – iki 20 %.

Vietoj įrašo „saulėgrąžų miltai“ įrašoma „produktai, gaunami ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas“, o naudotinas šių žaliavų kiekis padidinamas iki 10 %.

Lentelės 4 pastaboje nustatoma, kad produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas, saulėgrąžų sėklas ir rapsų sėklas, didžiausias žalių riebalų kiekis negali viršyti 2,5 % sausosios medžiagos.

Įtraukiama galimybė naudoti mineralus, vitaminus ir priedus.

2 pastaboje patikslinama termino „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ apibrėžtis.

Be nustatyto didžiausio linolo rūgšties kiekio – 2 % raciono sausosios medžiagos, pakeitimu nustatomas didžiausias riebalų kiekis – 5 % raciono sausosios medžiagos.

Pagrindimas. Atsižvelgiant į genetikos, šėrimo ir gyvūnų gerovės standartų pokyčius, dėl kurių gali būti užauginamos didesnės kiaulės, didžiausias 80 kg svoris padidinamas iki 85 kg. Kad būtų užtikrintas subalansuotas kiaulių augimas iki penėjimo etapo, įtraukiama ilgiausia auginimo etapo trukmė – penki mėnesiai.

Nurodant atskiroms pašarinėms žaliavoms taikomus leistinus nuokrypius užtikrinamas derėjimas su galiojančiais pašarų srities teisės aktais, būtent, Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktu.

Numatant galimybę pašarus pateikti sausu pavidalu, ūkininkui sudaromos sąlygos pasirinkti, kokiu pavidalu juos pateikti.

Įtraukus bendrą abiem – auginimo ir penėjimo – etapams taikomą leidžiamų pašarinių žaliavų lentelę, palengvinamas specifikacijos skaitymas.

Pašarinių žaliavų terminija pakeičiama laikantis Komisijos reglamento (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, nuostatų. Ši peržiūra būtina siekiant aiškiau nurodyti pašarinių žaliavų, į kurias daroma nuoroda, rūšį.

Išbraukiamos avižos, nes ši žaliava priskiriama smulkių grūdų kategorijai.

Išbraukiami mėsos miltai, nes jie nebenaudojami dėl neseniai nustatytų reguliavimo apribojimų.

Pakeitimu išbraukiamos šios pašarinės žaliavos: išgliaudyti saldžiavaisio pupmedžio vaisiai, baltyminiai lizatai, dehidratuotos bulvės, manioka, spaustas ir silosuotas runkelių minkštimas, sezamo miltai ir kokoso ekstrakto miltai, nes šios žaliavos auginamos retai, jų geografinėje kiaulių auginimo vietovėje visai nebeturima arba sunku gauti, jos yra menkos maistinės vertės arba nebenaudojamos dėl techninių ar kokybinių priežasčių. Taigi, šiuo pakeitimu panaikinama galimybė naudoti kiaulių auginimo vietovei nebūdingas ir jau visiškai nebenaudojamas arba naudojamas nedideliais kiekiais pašarines žaliavas ir pirmenybė teikiama kitoms, vietinėms žaliavoms, taip sustiprinant gaminio „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ ryšį su geografine vietove.

Visų pirma daugiau dėmesio skiriama grūdais grindžiamam racionui: kadangi kukurūzai, miežiai, sorgai, kviečiai ir kvietrugiai visais laikais sudarė tradicinio kiaulių raciono pagrindą, padeda užtikrinti gaminiui „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ gaminti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį ir paprastai yra auginami bei dažnai užsiauginami geografinėje vietovėje, padidinamos šių pašarų procentinės dalys ir taip sustiprinamas ryšys su vietove.

Kukurūzų silosą ir daug vitamino B turinčius džiovintus grūdų žlaugtus bei sunką leidžiama naudoti penėjimo etape, nes tai – puikios pašarinės žaliavos, padedančios užtikrinti tinkamą riebalinio sluoksnio dydį, be to, jas, kaip skaidulinį produktą, daug geriau virškina suaugę, o ne jauni gyvūnai.

Visos kukurūzų burbuolės pašaras – labai daug skaidulų turinti pašarinė žaliava, naudojama kaip alternatyva sėlenoms siekiant, kad gyvūnai gautų skaidulų.

Išspausto sauso runkelių minkštimo dalies padidinimas grindžiamas tuo, kad tai – puikus ir labai daug skaidulų turintis produktas; šios skaidulos lengvai virškinamos storojoje žarnoje, todėl tinka suaugusioms kiaulėms.

Padidinant naudojamą tokių pašarinių žaliavų, kaip pasukos (auginimo etape), aukštoje temperatūroje išdžiovintos liucernos ir produktai, gaunami ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas, kiekį atsižvelgiama į šių žaliavų prieinamumą tipiškoje gamybos vietovėje ir per paskutinį dešimtmetį pašarų sektoriuje gautus mokslinius rezultatus.

Padidinamas naudojamo kukurūzų glitimo pašaro kiekis, nes ši žaliava turi daug baltymų, yra naudinga mitybai (žali baltymai) ir gerai virškinama.

Numatoma, kad tiek auginimo, tiek penėjimo etapu naudojami riebalai, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C. Iš tiesų, nustačius didžiausio – 5 % – riebalų kiekio raciono sausojoje medžiagoje ir didžiausio – 2 % – linolo rūgšties kiekio sausojoje medžiagoje reikalavimą, jei penėjimo etape naudojami lydyti kiaulės taukai, užtikrinama, kad kiaulės turėtų pakankamą riebalinį sluoksnį.

Kalbant apie varpų ir (arba) burbuolių košę patikslinama, kad tai – kukurūzų košė, nes terminas „burbuolės“ gali būti reikšti ir kitų grūdinių kultūrų burbuoles.

Šalia įrašo „sėmenų išspaudos“ įrašoma „sėmenų išspaudų pašarai“, „sėmenų miltai“ ir „sėmenų miltų pašarai“, nes šios žaliavos panašios į sėmenų išspaudas ir yra įtrauktos į Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017.

Įtraukiamas įrašas „skrudintos nesmulkintos sojos ir (arba) sojų išspaudos“, nes kiaulių auginimo etape naudojamos sojos šiems gyvūnams suteikia labai svarbios energijos, reikalingos jų energijos poreikiui patenkinti.

Numatomas didesnis naudojamų žirnių ir kitų ankštinių sėklų kiekis, nes šios pašarinės žaliavos auga gamybos vietovėje, be to, žirniai padeda užtikrinti kiaulių riebalinio sluoksnio kokybę ir juose, priešingai nei kituose ankštiniuose, yra maža antimitybinių veiksnių koncentracija.

Nustatoma, kad tiek auginimo, tiek penėjimo etapu produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas, procentinė dalis turi sudaryti 20 %. Taip siekiama užtikrinti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį. Produktų, kurie anksčiau į Reglamentą (ES) Nr. 575/2011 buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, sojų miltų, įrašai 2013 m. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti dviem atskirais įrašais: „sojų rupiniai“ ir „sojų rupinių pašaras“. Reglamente (ES) 2017/1017 numatyta įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas. Visų minėtų produktų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant / keičiant Reglamentą (ES) 2017/1017 jie galėtų būti pakeisti. Siekiant užtikrinti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį, nustatomas didžiausias žalių riebalų kiekis – 2,5 % sausosios medžiagos; šis reikalavimas nurodomas leidžiamų pašarinių žaliavų lentelės pastabose.

Kalbant apie ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas gaunamus produktus, kuriems taikoma 10 % riba, pasakytina, kad svarbus veiksnys, padedantis užtikrinti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį, – žalių riebalų kiekis pašarinėje žaliavoje. Todėl leidžiamų pašarinių žaliavų lentelės pastabose nurodomas didžiausias 2,5 % žalių riebalų kiekis sausojoje medžiagoje. Produktų, kurie anksčiau į Reglamentą (ES) Nr. 575/2011 buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, saulėgrąžų sėklų miltų, įrašai 2013 m. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti dviem atskirais įrašais: „saulėgrąžų sėklų rupiniai“ ir „saulėgrąžų sėklų rupinių pašaras“. Komisijos reglamente (ES) 2017/1017 numatyta daug įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas. Visų minėtų produktų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant / keičiant Reglamentą (ES) 2017/1017 jie galėtų būti pakeisti.

Kalbant apie produktus, gaunamus ekstrahuojant rapsų sėklas, pasakytina, kad rapsai vėl įtraukiami į pašarinių žaliavų sąrašą, nes atlikus genetinius patobulinimus atsirado galimybė atrinkti naujas veisles, kuriose nėra gliukozinolatų ir eruko rūgšties (antimitybinių veiksnių). Įrašas suformuluotas taip, kad atitiktų terminų, kuriais apibūdinami sojų ir saulėgrąžų produktai, struktūrą. Produktų, kurie anksčiau į Reglamentą (ES) Nr. 575/2011 buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, rapsų sėklų miltų, įrašai 2013 m. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti dviem atskirais įrašais: „rapsų rupiniai“ ir „rapsų rupinių pašaras“. Komisijos reglamente (ES) 2017/1017 numatyta daug įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant rapsų sėklas. Visų pašarinių žaliavų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant Reglamentą (ES) 2017/1017 jos gali būti pakeistos. Siekiant užtikrinti gaminiui „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ gaminti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį, nustatomas didžiausias žalių riebalų kiekis – 2,5 % sausosios medžiagos; šis reikalavimas nurodomas leidžiamų pašarinių žaliavų lentelės pastabose.

Naudojant vitaminus, mineralus ir priedus užtikrinamas tinkamas raumenų formavimasis ir palengvinamas virškinimas bei maisto medžiagų įsisavinimas.

Remiantis Reglamento (ES) 2017/1017 1.12.9 punktu, aiškiau išdėstoma termino „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ apibrėžtis.

Šalia didžiausio linolo rūgšties kiekio nustačius didžiausią riebalų kiekį užtikrinamas gaminiui „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ gaminti tinkamas riebalinis sluoksnis. Šie du kriterijai yra labai svarbūs, nes padidinus kai kurių pašarinių žaliavų (kukurūzų) kiekius arba įtraukus naujų žaliavų (riebalų, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, galimų naudoti ir penėjimo etapu), iš kurių gali būti gaunami riebalai, gali būti padarytas neigiamas poveikis kiaulių riebalinio sluoksnio kokybei.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Kiaulių pašarų sausosios medžiagos kilmė

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 14

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis ir turi įtakos bendrojo dokumento 4.3 punktui.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama nuostata, pagal kurią ne mažiau kaip 50 % metinio kiaulių pašarų sausosios medžiagos kiekio turi sudaryti geografinės kiaulių auginimo vietovės kilmės sausoji medžiaga.

Pagrindimas. Kiaulėms šerti naudojamos pašarinės žaliavos gaunamos iš geografinės gyvulių auginimo vietovės. Tačiau gauti vietoje visų pašarinių žaliavų gali būti techniškai neįmanoma dėl su klimatu susijusių ir komercinių priežasčių. Bet kuriuo atveju gaminio „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ kokybę ir ryšį su vietove visada padeda užtikrinti mažiausias bent 50 % iš geografinės auginimo vietovės per metus gaunamų pašarų sausosios medžiagos kiekis, kaip nustatyta Reglamento (ES) 2024/1143 47 straipsnio 2 dalyje.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Penėjimo etapas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 15

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Darant pakeitimą, į kiaulių šėrimo penėjimo etapu taisykles įtraukiama nuoroda į leidžiamų pašarinių žaliavų lentelę, pateiktą auginimo etapo aprašyme, ir nurodomi tam tikri penėjimo etapu keliami būtini reikalavimai.

Pagrindimas. Šis pakeitimas leidžia susidaryti aiškų vaizdą apie pašarus, leidžiamus naudoti ir penėjimo etapu.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Straipsnio skirsnis „Skerdimas ir išpjaustymas“

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 16

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiamas straipsnio skirsnis „Skerdimas ir išpjaustymas“ ir performuluojama (tačiau nekeičiama) nuostata dėl minimalaus skerdžiamų kiaulių amžiaus, kuris nustatomas patikrinus kilmės ženklą ir (arba) vietoj jo arba su juo naudojamą identifikavimo priemonę, kaip aprašyta kiaulių šėrimui ir auginimui skirtoje teksto dalyje.

Pagrindimas. Darant pakeitimą aiškiau išdėstoma (be kita ko, darant nuorodą į technologinius pokyčius) skerdimo etapo specifikacija. Pateikiant kiaulių amžiaus apskaičiavimo metodą, sudaromos sąlygos veiklos vykdytojams ir kontrolės įstaigai atlikti tinkamą ir patikimą apskaičiavimą.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Kiaulių amžiaus nustatymas skerdimo tikslais

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 17

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamas kiaulių amžiaus apskaičiavimo skerdimo tikslais kriterijus.

Pagrindimas. Pakeitimu užtikrinama, kad specifikacija būtų aiškesnė veiklos vykdytojams ir tikrinimą atliekantiems subjektams.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Komercinės skerdenų klasės

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 18

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu performuluojama nuostata, kuria nurodoma, kad gaminiui „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" gaminti naudojami švieži lašinių gabalai turi būti gaunami iš sunkiųjų kiaulių (klasės *H Heavy*) skerdenų.

Pagrindimas. Pakeitimu užtikrinama, kad produkto specifikacija būtų aiškesnė, ir atnaujinama nuoroda į galiojančius Europos Sąjungos teisės aktus.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Atskiros skerdenos svoris

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 19

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu gyvojo kiaulės svorio – 160 kg ± 10 % – parametras pakeičiamas atskiros skerdenos svorio, kuris gali būti nuo 110,1 iki 190,0 kg ir kuris nustatomas skerdimo metu, parametru.

Pagrindimas. Panaikinus gyvojo svorio kriterijų ir įtraukus atskiros skerdenos svorio kriterijų, galima tiksliau patikrinti kiekvienos paskerstos kiaulės atitiktį reikalavimams. Toks metodas yra skaidresnis, tikslesnis ir tobulesnis. Nustatant didesnį kiaulių svorį atsižvelgiama į šiuo metu Europoje vyraujančią kiaulių auginimo tendenciją, kurią lemia geresnė genetika, gyvūnų gerovė ir mityba.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Išpjaustymo operacijos

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 20

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu nurodoma, kad išpjaustymo operacijos gali būti atliekamos ne tik skerdykloje, kurioje buvo paskersti gyvūnai, bet ir kitoje mėsos išpjaustymo įmonėje.

Pagrindimas. Šioje nuostatoje nurodoma praktinė skerdenų išpjaustymo galimybė, kuri taip pat numatyta Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio V skyriuje.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Lašinių gabalų laikymo temperatūra

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 21

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiami nuo skerdenų atskirtų lašinių gabalų laikymo iki tol, kol jie bus vežami ir perduodami perdirbėjams, reikalavimai ir nustatoma, kad jie turi būti laikomi nuo –1 °C iki + 4 °C temperatūroje.

Pagrindimas. Pakeitimu užtikrinamas šaldymo grandinės tęstinumas; taip užkertamas kelias lašinių gabalų mikrobinei taršai ir neleidžiama jiems apkarsti. Be to, taip užtikrinama tinkama gaminio „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" gamyba ir sudaromos sąlygos gauti produkto specifikacijos 6 straipsnyje nurodytas skonio ir kvapo savybes.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas. Nuostatos dėl skerdyklos sertifikato išbraukimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 22

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio penkta pastraipa, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiama produkto specifikacijos 2 straipsnio penkta pastraipa.

Pagrindimas. Tą pastraipą išbraukti būtina, nes jos nuostatos susijusios su kontrolės sistema.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

3 straipsnio pakeitimas. Netikslumo klaidos ištaisymas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 23

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 straipsnio antra pastraipa, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu itališkas žodis „predominati“ pakeičiamas žodžiu „predominanti“.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant produkto specifikacijos tekste ištaisyti spausdinimo klaidą, nustatytą šį tekstą lyginant su SKVN žymimo produkto specifikacijos standartinio pakeitimo paraiška, paskelbta 2010 m. rugpjūčio 17 d. *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* (2010/C 222): tos paraiškos pakeitimo Nr. 2 aprašyme rašoma „essere predominanti“ (liet. „neturi užgožti“).

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

4 straipsnio pakeitimas. Lašinių supjaustymo ir sudėjimo į talpyklas terminas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 24

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio trečia pastraipa ir turi įtakos bendrojo dokumento 4.2 punktui.

Aprašymas. Pakeitimu 48 valandų terminas, per kurį lašiniai turi būti supjaustyti ir sudėti į medines talpyklas (vadinamas *doils*), pakeičiamas į 6 dienų terminą.

Pagrindimas. Pakeitimas reikalingas tam, kad įmonėms būtų lengviau apsirūpinti SKVN žymimam gaminiui gaminti reikalinga žaliava, nes Alpių regionui priklausančiai gaminio „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ gamybos vietovei būdingi paprastai kalnų vietovėse patiriami logistiniai ir su infrastruktūra susiję sunkumai. Išlaikant šaldymo grandinę užtikrinamas žaliavos tinkamumas naudoti net ir tuomet, kai pailginamas laikotarpis, per kurį lašiniai turi būti supjaustomi ir sudedami į medines talpyklas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

4 straipsnio pakeitimas. Apipjaustymo operacijos

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 25

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio penkta pastraipa, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu į produkto specifikaciją įtraukiamas neprivalomo apipjaustymo operacijų aprašymas.

Pagrindimas. Pakeitimu nurodomi neprivalomo apipjaustymo, kuris gali būti atliekamas kelis kartus, būdai. Atliekant apipjaustymą galima patobulinti supjaustytų lašinių formą ir išlyginti jų paviršių. Taip paruoštą gaminį vėliau lengviau įsūdyti sūryme.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

4 straipsnio pakeitimas. Lašinių gabalų laikymo iki tol, kol jie bus sudėti į talpyklas, temperatūra

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 26

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio penkta pastraipa, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu nustatomas įpareigojimas šviežius kiaulių lašinių gabalus iki tol, kol jie bus sudėti į talpyklas (vadinamas *doils*), laikyti nustatytoje nuo −1 iki +4° C temperatūroje.

Pagrindimas. Pakeitimu paaiškinama, kokiomis sąlygomis turi būti laikomi lašinių gabalai prieš juos sudedant į talpyklas, kad jie išliktų švieži ir taip būtų užtikrintos produkto specifikacijos 6 straipsnyje nustatytos gaminio skonio ir aromato savybės. Pakeitimu sudaromos sąlygos atlikti tikslią reikalavimų laikymosi visoje gamybos grandinėje patikrą.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas. Trumpiausias brandinimo laikas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 27

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio pirma pastraipa ir turi įtakos bendrojo dokumento 4.2 punktui.

Aprašymas. Pakeičiamas trumpiausias lašinių brandinimo laikas – vietoj „tris mėnesius“ įrašoma „90 dienų“ ir nurodoma, kaip skaičiuojamos dienos.

Pagrindimas. Pakeitimu sudaromos sąlygos tiksliai nurodyti trumpiausią brandinimo laikotarpį. Toks patikslinimas yra naudingas SKVN kontrolės sistemoje registruotiems gamintojams ir kontrolės vykdytojams.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

6 straipsnio pakeitimas. Gaminio savybių tikrinimo laikas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 28

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad 6 straipsnyje nurodytos savybės gaminiui „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ turi būti būdingos pasibaigus brandinimo laikotarpiui, kad jis galėtų būti išleidžiamas vartoti.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant paaiškinti, kad specifikacijoje nustatytos savybės lašiniams turi būti būdingos pasibaigus brandinimo laikotarpiui. Šis pakeitimas naudingas ir kontrolės sistemai.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

7 straipsnio pakeitimas. Nuostatos dėl kontrolės išbraukimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 29

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiama 7 straipsnio nuostata dėl kontrolės.

Pagrindimas. Šią nuostatą išbraukti būtina, nes ji susijusi su kontrolės sistema.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. 8 straipsnio pernumeravimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 30

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu 8 straipsnis pernumeruojamas į 7 straipsnį.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas dėl naujos produkto specifikacijos straipsnių tvarkos.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. Su gaminio pavadinimu susijusi specifikacija

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 31

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio pirma pastraipa ir turi įtakos bendrojo dokumento 4.6 punktui.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama galimybė gaminiui „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, kurio visas teisingas pavadinimas pateikiamas specifikacijoje, žymėti vietoj termino „Saugoma kilmės vietos nuoroda“ (it. *Denominazione di origine protetta*) vartoti santrumpą SKVN (it. *DOP*).

Pagrindimas. Pakeitimu produkto specifikacija suderinama su Reglamento (ES) 2024/1143 37 straipsnio 6 dalyje nustatytomis galiojančiomis Europos Sąjungos taisyklėmis, o joje pateikiamas pavadinimas – su tiksliu pavadinimu, kuris užregistruotas kaip žymimas SKVN.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. Europos Sąjungos SKVN simbolis

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 32

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio pirma pastraipa ir turi įtakos bendrojo dokumento 4.6 punktui.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama nuostata, susijusi su Europos Sąjungos SKVN simbolio naudojimu kartu su pavadinimu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“.

Pagrindimas. Pakeitimu užtikrinamas specifikacijos derėjimas su Reglamento (ES) 2024/1143 37 straipsnio 3 dalies reikalavimais.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. Gamintojo nurodymas gaminio etiketėje

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 33

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio antra pastraipa ir turi įtakos bendrojo dokumento 4.6 punktui.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiamas įpareigojimas SKVN žymimo gaminio etiketėje nurodyti gaminio „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" gamintojo vardą bei pavardę arba prekybinį pavadinimą ir (arba) prekių ženklą ir adresą.

Pagrindimas. Pakeitimu siekiama suteikti naudos vartotojams ir SKVN „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" žymimo gaminio etiketėse užtikrinti matomumą jo gamintojams.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. Tiekiamo rinkai gaminio pavidalai

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 34

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio penkta pastraipa ir turi įtakos bendrojo dokumento 4.5 punktui.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu į produkto specifikacijos 7 straipsnį įtraukiama pastraipa, kurioje nurodomos rinkai tiekiamo gaminio „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" rūšys ir pavidalai: supjaustytas į gabalus, kaip numatyta 6 straipsnyje, arba griežinėliais.

Pagrindimas. Pakeitimu sudaromos sąlygos produkto specifikacijoje tiksliai ir aiškiai nurodyti rinkai leidžiamo tiekti gaminio „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" rūšis ir pavidalus, kad jį galėtų išskirti vartotojai, taip pat turinti omenyje rinkoje didėjančią fasuotų gaminių svarbą.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. Nuostatos dėl odos

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 35

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio penkta pastraipa ir turi įtakos bendrojo dokumento 4.5 punktui.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama galimybė brandinimo pabaigoje odą nuo brandinto ir numatyto pakuoti arba vėliau pjaustyti lašinių gabalo atskirti ir nurodoma, kad oda turi būti supakuojama kartu su lašinių gabalu.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas, nes dėl komercinių priežasčių, o kartu siekiant optimizuoti ir pjaustytojų veiklą, gamintojo gali būti prašoma, kad pateiktas supakuotas SKVN žymimas gaminys jau būtų be odos. Tokiais atvejais, atsižvelgiant į 6 straipsnyje nurodytą savybę, t. y. tai, kad gaminio šone turi būti oda, ši turi būti supakuota kartu su lašinių gabalu.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Naujo 8 straipsnio, susijusio su ryšiu su aplinka, įtraukimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 36

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos papildymu 8 straipsniu, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu į specifikaciją įtraukiamas naujas 8 straipsnis „Ryšys su aplinka“, kuriame aprašomas gaminio „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ ryšys su aplinka. Šiame aprašyme pateikiamas tas pats tekstas, kuris buvo išdėstytas 1994 m. Europos Komisijos tarnyboms, vadovaujantis tuo metu galiojusio 1992 m. liepos 14 d. Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2081/92 17 straipsniu, pateiktos registracijos paraiškos (santraukos) 5 punkto f papunktyje.

Pagrindimas. Įtraukiant šį straipsnį užtikrinamas suderinamumas su galiojančių Europos Sąjungos teisės aktų reikalavimais, nurodytais Reglamento (ES) 2024/1143 49 straipsnio 1 dalyje.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Naujo 9 straipsnio, susijusio su kilmės įrodymu, įtraukimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 37

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos papildymu 9 straipsniu, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Aprašymas. Pakeitimu į produkto specifikaciją įtraukiamas 9 straipsnis „Kilmės įrodymas“. Jame nurodoma, kad turi būti atliekama SKVN žymimo gaminio gamybos grandinės visų kategorijų subjektų stebėsena ir jie turi būti įgaliotosios įstaigos kontroliuojami, kad būtų galima atsekti ir surasti gaminį, kurio pavadinimas užregistruotas.

Pagrindimas. Šį straipsnį įtraukti būtina siekiant produkto specifikaciją suderinti su galiojančių Europos Sąjungos teisės aktų reikalavimais, nurodytais Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) 2025/26 20 straipsnyje.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

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

ES nuorodos numeris PDO-IT-1493-AM01 – 2026 8 19

1. **Produkto pavadinimas (-ai)**

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

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

16 | GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Gaminys „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" / „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" – sūdytas ir natūraliai brandintas kiaulienos gaminys, gaunamas iš ne jaunesnių kaip devynių mėnesių amžiaus kiaulių menčių ir nugaros dalies; pateikiamo rinkai gaminio lašinių sluoksnis būna ne plonesnis kaip 3 cm.

Lašiniai turi būti supjaustomi ir sudedami į specialias medines talpyklas (vadinamas *doils*) per ne daugiau kaip šešias dienas nuo dienos, einančios po skerdimo dienos.

Minėtos talpyklos turi būti pagamintos iš kaštonmedžio, ąžuolo arba maumedžio medienos.

Lašinių gabalai į talpyklas dedami sluoksniais pakaitomis su druskos ir prieskonių sluoksniais tol, kol jos pripildomos. Tuomet visa padengiama sūriu pirmiau užvirintu, o vėliau atvėsintu vandeniu. Taip gaunamas lašiniams laikyti būtinas sūrymas.

Lašiniai medinėse talpyklose turi būti laikomi ne trumpiau kaip 90 dienų nuo jų sudėjimo į talpyklas dienos, įskaitant tiek tą dieną, kurią į jas buvo sudėti, tiek tą dieną, kurią iš jų yra išimami.

Pasibaigus brandinimo laikui, paruoštam pateikti rinkai gaminiui „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" būdingos toliau nurodytos savybės.

Fizinės savybės

Forma: gaminį sudaro įvairaus dydžio, priklausančio nuo to, kaip gabalai buvo išpjauti, ir nuo naudotos technologijos, gabalai su ne plonesniu kaip 3 cm lašinių sluoksniu. Kiekvieno gabalo šone turi būti oda.

Išorės išvaizda: gaminys būna baltos, o per vidurį – paprastai šviesiai rausvos spalvos, be gyslelių, jį gali sudaryti plonas raumeninio audinio sluoksnis.

Juslinės savybės

Kvapas – aromatingas.

Skonis– malonus, juntamas ruošiant sūrymą naudoto žolelių mišinio skonis.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Kiaulių pašarinės žaliavos gaunamos geografinėje kiaulių auginimo vietovėje. Tačiau kai kuriais metais dėl su klimatu susijusių ir komercinių priežasčių gauti vietoje visų kiaulėms skirtų pašarinių žaliavų gali būti techniškai neįmanoma. Tokiais atvejais, siekiant pagal Reglamento (ES) 2024/1143 47 straipsnio 2 dalį užtikrinti gaminio „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ryšį su teritorija ir jo kokybę, garantuojama, kad geografinės kiaulių auginimo vietovės kilmės būtų bent 50 % metinio kiaulėms skirtų pašarinių žaliavų sausosios medžiagos kiekio.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gaminio „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" gamybos etapai – nuo sūdymo iki brandinimo – turi vykti Arnado komunos (Aostos slėnio autonominis regionas) teritorijai priklausančioje nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Gaminys „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" gali būti tiekiamas rinkai:

— supjaustytas į gabalus arba

— griežinėliais.

Leidžiama, kad gamybos įmonė, prieš pakuodama gaminį, odą nupjautų. Tuomet ši turi būti supakuojama kartu su lašinių gabalu.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Pavadinimas „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" turi būti pateikiamas aiškiomis, neištrinamomis ir lengvai nuo kitų įrašų atskiriamomis raidėmis, o iš karto po jo turi būti žodžiai „Denominazione di Origine Protetta" [Saugoma kilmės vietos nuoroda] arba santrumpa DOP [SKVN] ir Europos Sąjungos SKVN simbolis.

Pavadinimas gali būti pateikiamas italų kalba – „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" arba prancūzų kalba – „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Etiketėje turi būti nurodomas gaminio „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" gamintojo vardas bei pavardė arba prekybinis pavadinimas ir (arba) prekių ženklas ir adresas.

Tokia informacija gali būti pateikiama kartu su nuorodos logotipu.

Pateikti papildomų aiškiai nenustatytų apibūdinimų draudžiama.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Gaminio „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" gamybos vietovė apima Arnado komunos (Aostos slėnio autonominis regionas) teritorijai priklausančią nustatytą geografinę vietovę.

Gaminiui „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" gaminti skirtos kiaulės turi būti atsivestos, užaugintos, paskerstos ir išpjaustytos Aostos slėnio, Pjemonto, Lombardijos, Emilijos-Romanijos ir Veneto regionų teritorijose.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimo gaminio savybės priklauso nuo aplinkos sąlygų ir gamtos bei žmogiškųjų veiksnių. Visų pirma, žaliavai būdingos nustatytam geografiniam makroregionui savitos savybės.

Žaliavos gavybos zonoje gyvulininkystės raida susijusi su plačiai paplitusiu grūdinių kultūrų auginimu ir labai specializuotos pieno pramonės perdirbimo sistemomis. Šie veiksniai paskatino šioje vietovėje imtis kiaulių auginimo veiklos.

Gaminio „Lard d'Arnad" gamybos šioje vietovėje šaltinis – ilgainiui įsitvirtinusi ir į Arnado komunos gyventojų tradicijas šaknis įleidusi namudinė gamyba.

Gaminio „Lard d'Arnad" savitumas neatsiejamas nuo kiekvieno jo gamybos proceso etapo, pradedant kiaulių šėrimu tik natūraliais pašarais, nenaudojant papildų, ir baigiant gaminio perdirbimu, pjaustymu ir valymu, kol galiausiai pagaminamas galutinis produktas.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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