C/2026/6028

17.11.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/6028)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

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

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Isem il-prodott**

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

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sovranità tal-Ikel u għall-Forestrija - id-Dipartiment għas-Sovranità tal-Ikel u għall-Isports Ekwestri

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għad-DOP "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ma humiex emendi tal-Unjoni peress li ma jissodisfawx il-kriterji stabbiliti fl-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143, jiġifieri:

— ma jinkludux bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem;

— ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-dokument uniku; u

— ma jinvolvux restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Tqattigħ tal-ħnieżer

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

Emenda 1

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 5 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li l-ħnieżer iridu jitqattgħu wkoll fir-reġjuni ta' Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna u Piemonte.

Raġuni: L-emenda tiċċara li l-operazzjonijiet tat-tqattigħ iridu jseħħu wkoll fiż-żona tat-trobbija tal-ħnieżer, f'konformità mal-Artikolu 46 tar-Regolament (UE) 2024/1143.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Karatteristiċi ġenetiċi

Deskrizzjoni

Emenda 2

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal taqsima speċifika dwar "Karatteristiċi ġenetiċi". L-oriġini ġenetika tal-materja prima ġiet iċċarata fir-rigward tat-tip ġenetiku tal-annimali għat-tnissil, kemm irġiel kif ukoll nisa, billi ġew inklużi l-kombinamenti ġenetiċi permessi. Għalhekk, ir-referenza fit-test għad-dispożizzjonijiet dwar ir-razez għad-DOP "Prosciutto di Parma" u għad-DOP "Prosciutto di San Daniele" ġiet sostitwita.

Raġuni: L-emenda tiċċara l-kombinamenti permessi ta' inkroċjamenti tar-razez. Il-valutazzjoni tar-razza u tat-tip ġenetiku taż-żewġ annimali għat-tnissil hija importanti għaż-żamma tal-karatteristiċi tal-ħnieżer ta' piż tqil, b'mod partikolari fir-rigward tal-valutazzjoni tal-kompatibbiltà mat-tliet razez ta' referenza fil-Ktieb tal-Merħla Taljana maħsuba għall-produzzjoni tal-ħnieżer ta' piż tqil.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Tabella tar-rekwiżiti ġenetiċi

Deskrizzjoni

Emenda 3

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal tabella li tispjega r-rekwiżiti ġenetiċi għall-ħnieżer, li turi l-kombinamenti permessi u dawk mhux permessi.

Raġuni: L-inklużjoni tat-tabella tipprovdi ċarezza akbar fid-definizzjoni tal-uniċi kombinamenti possibbli tal-inkroċjar ġenetiku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Aġġornament tal-lista ta' tipi ġenetiċi

Deskrizzjoni

Emenda 4

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal referenza għal-lista tat-tipi ġenetiċi approvati mill-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sovranità tal-Ikel u għall-Forestrija.

Raġuni: Ir-referenza għal-lista u l-aġġornament tagħha jippermettu li l-katina tal-prodott tiġi mmonitorjata aħjar.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Tipi ta' laħam mhux permessi

Deskrizzjoni

Emenda 5

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tipprevjeni l-użu tal-laħam mill-ifħla u mill-majjali nisa u mill-ħnieżer b'karatteristiċi mhux favorevoli (PSS – Sindromu ta' Stress tal-Ħnieżer).

Raġuni: L-emenda hija xierqa sabiex tiċċara li l-laħam mill-ifħla u mill-majjali nisa u mill-ħnieżer b'karatteristiċi mhux favorevoli ma huwiex xieraq biex jintuża fil-produzzjoni tal-"Lard d'Arnad". Dan huwa f'konformità mal-prattika kurrenti, li sa issa kienet ibbażata fuq referenza għall-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott għad-DOP "Prosciutto di Parma" u għad-DOP "Prosciutto di San Daniele".

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Taqsima "Trobbija u tmigħ"

Deskrizzjoni

Emenda 6

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid taqsima speċifika dwar "Trobbija u tmigħ". Żdiedu l-istadji kronoloġiċi tradizzjonali tat-trobbija tal-ħnieżer: il-ħalib, il-ftim, it-tkabbir u l-finitura, u b'hekk tiġi sostitwita r-referenza għad-DOP "Prosciutto di Parma" u għad-DOP "Prosciutto di San Daniele".

Raġuni: L-emenda tispeċifika l-istadji tat-trobbija tal-ħnieżer ta' piż tqil diġà inklużi fl-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott li tirreferi għalihom l-ispeċifikazzjoni tal-prodott li qed tiġi emendata.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Stadju tat-treddigħ

Deskrizzjoni

Emenda 7

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet dwar l-istadju tat-treddigħ tal-qżieqeż, li d-durata tiegħu, sa mill-anqas 28 jum, hija f'konformità mad-dispożizzjonijiet tat-Taqsima C tal-Kapitolu II tal-Anness I tad-Direttiva 2008/120/KE. Iddaħħlu wkoll referenzi għall-qżieqeż li jingħataw il-ħalib mill-majjala jew b'mod artifiċjali, għall-amministrazzjoni tal-materja prima permessa u għall-użu ta' supplimenti tal-minerali, tal-vitamini u tal-amminoaċidi u għall-użu tal-addittivi.

Raġuni: L-emenda tiddefinixxi b'mod preċiż il-karatteristiċi tal-istadju tal-ħalib f'konformità mad-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea. L-użu ta' supplimenti tal-vitamini, tal-minerali u tal-amminoaċidi, u tal-addittivi, jiżgura tkabbir muskolari xieraq u jgħin id-diġestjoni u l-assorbiment tan-nutrijenti.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Marka tal-oriġini bil-linka

Deskrizzjoni

Emenda 8

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tistabbilixxi l-metodi u t-twaqqit tal-applikazzjoni tal-marka tal-oriġini bil-linka maż-żewġ riġlejn ta' kull ħanżir u l-mudelli tal-marka bil-linka u tal-pjanċi assoċjati għall-applikazzjoni tagħha.

Raġuni: L-emenda tirregola preċiżament l-għodod u l-passi meħtieġa biex jiġu żgurati t-trekkjar u t-traċċabilità tal-materja prima għal-"Lard d'Arnad" mill-ewwel stadju tat-trobbija, bl-użu tal-għodda li diġà jintużaw, li jikkonformaw mal-ispeċifikazzjonijiet introdotti.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Ittra li tirrappreżenta x-xahar tat-twelid

Deskrizzjoni

Emenda 9

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal tabella ta' referenza li turi liema ittra għandha tintuża biex tirrappreżenta x-xahar tat-twelid tal-qażquż, li għandha tiġi inkluża fil-marka tal-oriġini bil-linka.

Raġuni: L-emenda tipprovdi ċarezza u trasparenza massimi fit-trekkjar u fit-traċċabilità tal-ħnieżer użati għall-produzzjoni tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" sabiex tiġi vverifikata l-età tal-ħnieżer fl-istadji tat-trobbija u tal-iskarnar.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Apparat ta' identifikazzjoni użat minflok il-marka tal-oriġini bil-linka jew flimkien magħha

Deskrizzjoni

Emenda 10

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid il-possibbiltà li jintuża apparat ta' identifikazzjoni minflok il-marka tal-oriġini bil-linka applikata mill-bidwi, jew flimkien magħha.

Raġuni: L-użu ta' apparat ta' identifikazzjoni minflok il-marka tal-oriġini bil-linka jew flimkien magħha jippermetti li jintużaw għodod oħrajn ta' trekkjar u ta' traċċar skont l-iżviluppi teknoloġiċi.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Determinazzjoni tal-età tal-ħnieżer

Deskrizzjoni

Emenda 11

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal regola għad-determinazzjoni tal-età tal-ħnieżer f'xhur.

Raġuni: L-emenda tagħmilha possibbli biex b'mod inekwoviku u mhux ambigwu tiġi vverifikata l-età tal-ħnieżer fl-istadji tat-trobbija u tal-iskarnar.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Stadju tal-ftim

Deskrizzjoni

Emenda 12

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet dwar l-istadju tal-ftim tal-ħnieżer. Ġew introdotti regoli li jirregolaw id-durata ta' dan l-istadju, il-piż massimu tal-qżieqeż u t-tmigħ. Ġiet introdotta referenza għall-amministrazzjoni tal-"għalf niexef", l-użu ta' supplimenti tal-vitamini, tal-minerali u tal-amminoaċidi u l-użu tal-addittivi. Il-perjodu tal-ftim żdied minn 80 jum għal tliet xhur u l-limitu tal-piż massimu għall-qżieqeż ġie stabbilit għal 40 kg.

Raġuni: L-emenda tistabbilixxi żewġ parametri – id-durata u l-piż massimu – li jiżguraw it-tkabbir gradwali u bilanċjat tal-ħnieżer waqt l-istadju tal-ftim. Matul dan l-istadju, il-ħnieżer jistgħu jingħalfu l-materja prima kollha permessa mir-regoli fis-seħħ sabiex jiġi żgurat li jiġu ssodisfati l-ħtiġijiet nutrizzjonali, tal-benesseri tal-annimali u tas-saħħa tagħhom. Il-provvediment għall-amministrazzjoni tal-għalf niexef tippermetti lill-bidwi jagħżel liema metodu juża. L-użu ta' supplimenti tal-vitamini, tal-minerali u tal-amminoaċidi, u tal-addittivi, jiżgura tkabbir muskolari xieraq u jgħin id-diġestjoni u l-assorbiment tan-nutrijenti.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Stadju tat-tkabbir

Deskrizzjoni

Emenda 13

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet dwar l-istadju tat-tkabbir, filwaqt li tistabbilixxi durata massima ta' ħames xhur u żżid il-piż li jista' jinkiseb fi tmiem l-istadju minn 80 kg għal 85 kg.

Ġiet speċifikata referenza għat-tolleranzi fuq materja prima individwali f'konformità mal-Artikolu 17(2)(b) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009, u tħassret ir-referenza għall-perċentwal ta' 10 %. Żdiedet b'mod espliċitu l-possibbiltà li l-bidwi jamministra l-għalf f'forma niexfa wkoll.

Iddaħħlet it-"Tabella tal-materja prima permessa" u din għandha tintuża wkoll għall-fażi li jmiss, jiġifieri l-finitura. L-ismijiet tal-materja prima li ġejja ġew emendati, filwaqt li titqies in-nomenklatura prevista fir-regoli tal-Unjoni Ewropea stabbiliti fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif aġġornat bir-Regolament (UE) 2017/1017:

— "qamħirrum" ma għadux jissejjaħ "*mais*" bit-Taljan, iżda minflok "*granturco*";

— "semolina" issa tissejjaħ "grixa";

— "grixa tan-nefel deidratat" issa tissejjaħ "nefel (imnixxef f'temperatura għolja)";

— "espellent taż-żerriegħa tal-kittien" ma għadux jissejjaħ "*expeller di lino*" bit-Taljan iżda minflok "*panello di lino*", u miegħu żdiedu dawn li ġejjin: "għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien", "grixa taż-żerriegħa tal-kittien" u "għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien";

— "karfa tat-tuffieħ u tal-lanġas, qoxra tal-għeneb jew tat-tadam bħala trasportaturi għal supplimenti nutrizzjonali" issa jissejħu "polpa tal-frott u polpa tat-tadam (residwi tat-tadam) bħala trasportaturi tal-premixxela";

— "ħmira tal-birriera u/jew ħmira tat-torula" issa tissejjaħ "ħmejjer";

— "grixa tal-estrazzjoni min-nebbieta tal-qamħirrum" (bl-użu tal-kelma "*mais*" bit-Taljan) issa tissejjaħ "grixa min-nebbieta tal-qamħirrum" (bl-użu tal-kelma "*granturco*" bit-Taljan);

— "ħbub tad-distillerija" issa jissejħu "ħbub u solubbli mnixxfin tad-distilleriji".

Il-materja prima li ġejja tneħħiet:

— "ħarrub mingħajr għadma";

— "liżati tal-proteina";

— "patata deidrata";

— "manjoka";

— "polpa tal-pitravi pressata u insilata";

— "grixa tal-ġunġlien";

— "grixa tal-estrazzjoni tal-ġewż tal-Indi";

— "grixa tal-laħam biss jekk tkun ta' kwalità tajba u fejn permess mil-liġi Komunitarja".

Il-kelma "ħafur" tħassret mill-kategorija taċ-"ċereali minuri".

Il-kwantità tal-materja prima li ġejja nbidlet:

— "xorrox tal-butir" għall-istadju tat-tkabbir biss (li jinbidel għal massimu ta' 250 g għal kull annimal għal kull jum ta' materja niexfa), mingħajr preġudizzju għall-fatt li x-"xorrox" u x-"xorrox tal-butir" meħuda flimkien ma jridux jaqbżu l-15-il litru għal kull annimal għal kull jum;

— "grixa tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum" (minn massimu ta' 5 % sa massimu ta' 10 %);

— "qamħirrum" (minn massimu ta' 55 % sa massimu ta' 65 %);

— "sorgu" (minn massimu ta' 40 % sa massimu ta' 55 %);

— "xgħir"" (minn massimu ta' 40 % sa massimu ta' 55 %);

— "qamħ" (minn massimu ta' 25 % sa massimu ta' 55 %);

— "tritikal" (minn massimu ta' 25 % sa massimu ta' 55 %);

— "polpa tal-pitravi deidratata" (minn massimu ta' 4 % għal massimu ta' 10 %);

— "nefel, imnixxef f'temperatura għolja" (minn massimu ta' 2 % sa massimu ta' 4 %).

Żdiedet il-materja prima li ġejja:

— “grixa tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum”, anke matul l-istadju tal-finitura;

— “silaġġ tal-qamħirrum”, anke matul l-istadju tal-finitura;

— “grixa tal-qamħirrum tas-sbula sħiħa”;

— “ħbub u solubbli mnixxfa tad-distilleriji”, anke matul il-fażi tal-finitura;

— “għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien, grixa taż-żerriegħa tal-kittien u għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien””;

— “lipidi b’punt tat-tidwib ta’ aktar minn 36 °C”, anke matul l-istadju tal-finitura;

— “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-lift”;

— “fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja”, għall-istadju tat-tkabbir biss.

Il-materja prima “piżelli u/jew żrieragħ leguminużi oħrajn” inqasmet f’żewġ entrati: “piżelli” u “żrieragħ leguminużi oħrajn”, u l-kwantitajiet żdiedu (“piżelli” sa massimu ta’ 25 % u “żrieragħ leguminużi oħrajn”sa massimu ta’ 10 %).

Fir-rigward tal-“grixa tal-qamħ u/jew sbula”, ġie speċifikat li dan jikkonċerna “żerriegħa tal-qamħirrum u/jew sbula tal-qamħirrum”.

Il-“grixa tal-estrazzjoni tas-sojja” saret “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja”, u l-perċentwal tal-użu kemm matul l-istadju tat-tkabbir kif ukoll l-istadju tal-finitura ġie standardizzat sa 20 %.

Il-“grixa tal-ġirasol” inbidlet għal “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni miż-żerriegħa tal-ġirasol”, li l-użu tagħha ġie stabbilit sa 10 %.

In-nota 4 tat-tabella tistabbilixxi kontenut massimu ta’ xaħam mhux raffinat li ma jaqbiżx it-2,5 % tal-materja niexfa għall-prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, taż-żerriegħa tal-ġirasol u tal-lift.

Żdiedet l-għażla li jintużaw minerali, vitamini u addittivi.

Fin-nota 2 ġiet iċċarata aktar id-definizzjoni ta’ ““ħbub u solubbli mnixxfa tad-distilleriji”.

Minbarra l-limitu massimu ta’ 2 % għall-aċidu linolejku, l-emenda tintroduċi limitu massimu ta’ xaħam ta’ 5 % tal-materja niexfa tad-dieta.

Raġuni: Il-piż massimu ġie stabbilit għal 85 kg – minflok 80 kg – minħabba l-iżviluppi fil-ġenetika, fin-nutrizzjoni u fl-istandards tal-benesseri tal-annimali, li wasslu għal titjib fl-abbiltà tal-ħnieżer li jikbru. Id-durata massima – ħames xhur – żdiedet biex jiġi żgurat li t-tkabbir ikun bilanċjat qabel l-istadju tal-finitura.

Ir-referenza għat-tolleranzi fir-rigward tal-materja prima individwali tagħmilha possibbli li jinġiebu f’konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ dwar l-għalf, jiġifieri l-Artikolu 17(2)(b) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009.

Il-provvediment għall-amministrazzjoni tal-għalf niexef tippermetti lill-bidwi jagħżel liema metodu juża.

L-inklużjoni ta’ “Tabella tal-materja prima permessa” waħda kemm għall-istadju tat-tkabbir kif ukoll għall-istadju tal-finitura tagħmel l-ispeċifikazzjoni tal-prodott aktar faċli biex tinqara.

L-ismijiet tal-materja prima nbidlu f’konformità mad-dispożizzjonijiet tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament (UE) 2017/1017. L-aġġornament tat-terminoloġija huwa meħtieġ biex tingħata indikazzjoni aktar ċara tat-tip ta’ materja prima li qed issir referenza għalih.

Ir-referenza għall-“ħafur” tħassret peress li taqa’ taħt il-kategorija ta’ “ċereali minuri”.

Il-“grixa minn laħam” tneħħiet peress li ma għadhiex tintuża minħabba r-restrizzjonijiet regolatorji introdotti fil-passat reċenti.

Il-materja prima “ħarrub mingħajr għadma”, “liżati tal-proteina”, “patata deidratata”, “manjoka”, “pitravi, ippressati u polpa mxarrba insilata”, “grixa tal-ġunġlien”, u “grixa tal-estrazzjoni tal-ġewż tal-Indi” tneħħiet, peress li din il-materja prima bilkemm tikber fiż-żona ġeografika fejn jitrabbew il-ħnieżer, jew ma għadhiex titkabbar, jew diffiċli biex tinkiseb, għandha valur nutrizzjonali baxx jew ma tintużax minħabba raġunijiet tekniċi u relatati mal-kwalità. Għalhekk, l-emenda tneħħi l-possibbiltà li tintuża materja prima minn barra ż-żona tat-trobbija tal-ħnieżer li diġà kienet qed tintuża biss fi kwantitajiet negliġibbli, jekk kienet tintuża. Minflok, qed tintuża materja prima oħra lokali, u b’hekk tissaħħaħ ir-rabta bejn il-“Valle d’Aosta Lard d’Arnad” u ż-żona ġeografika.

B’mod partikolari, tpoġġiet enfasi akbar fuq l-importanza ta’ dieta bbażata fuq iċ-ċereali, b’żieda fil-perċentwali ta’ “qamħirrum”, “xgħir”, “sorgu”, “qamħ” u “tritikal”, peress li dan l-għalf dejjem kien il-bażi għad-dieta tradizzjonali tal-ħnieżer. Barra minn hekk, dan l-għalf tipikament jitkabbar, ħafna drabi mill-bdiewa nfushom, fiż-żona ġeografika, u b’hekk tissaħħaħ ir-rabta maż-żona; jiżgura wkoll li l-ħnieżer ikollhom kopertura xierqa ta’ xaħam għall-produzzjoni tal-“Valle d’Aosta Lard d’Arnad”.

Is-“silaġġ tal-qamħirrum” u l-“ħbub u partikoli solubbli mnixxfa tad-distilleriji”, b’dawn tal-aħħar rikki fil-vitamina B, issa żdiedu għall-istadju tal-finitura wkoll peress li huma l-materja prima ideali li tiżgura livell adegwat ta’ kopertura tax-xaħam u, minħabba l-kontenut ta’ fibra tagħhom, jiġu diġestiti ħafna aħjar mill-ħnieżer adulti milli mill-qżieqeż.

Il-“grixa tas-sbula sħiħa tal-qamħirrum”, li hija rikka ħafna fil-fibra, tintuża bħala alternattiva għan-nuħħala għat-tmigħ tal-fibra lill-annimali.

Ir-raġuni għaż-żieda fil-“polpa tal-pitravi deidratata” hija li din hija prodott tajjeb ħafna u b’kontenut għoli ta’ fibra; il-kontenut ta’ fibra huwa diġestibbli ħafna fil-musrana l-kbira u, għalhekk, huwa prodott xieraq għall-annimali adulti.

L-użu tal-materja prima “xorrox tal-butir” (fl-istadju tat-tkabbir), “nefel (imnixxef f’temperatura għolja)” u “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-ġirasol” żdied minħabba d-disponibbiltà tagħhom fiż-żona tal-produzzjoni tradizzjonali u s-sejbiet xjentifiċi li saru mill-industrija tal-għalf matul l-aħħar deċennju.

L-użu miżjud tal-“grixa tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum” huwa marbut mal-kontenut ta’ proteina għoli tagħha, li huwa utli fid-dieta (proteina mhux raffinata) u diġestibbli ħafna.

L-użu ta’ “lipidi b’punt tat-tidwib ta’ aktar minn 36 °C” ġie introdott kemm għall-istadju tat-tkabbir kif ukoll għall-istadju tal-finitura, peress li l-fatt li l-limitu l-ġdid ta’ 5 % fuq ix-xaħam fil-materja niexfa fid-dieta żdied għal-limitu ta’ 2 % fuq l-aċidu linolejku jiżgura li, jekk jintuża x-xaħam matul l-istadju tal-finitura, il-ħnieżer ikollhom livell adegwat ta’ kopertura tax-xaħam.

Ġie speċifikat li l-“grixa tal-qamħ u/jew sbula” tirreferi għaż-“żerriegħa tal-qamħirrum u/jew sbula tal-qamħirrum”, peress li t-terminu “sbula” jista’ jirreferi wkoll għal ċereali oħrajn.

Żdiedu “għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien”, “grixa taż-żerriegħa tal-kittien” u “għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien” minbarra “espellent taż-żerriegħa tal-kittien” peress li huma materja prima simili u huma inklużi fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017.

Żdiedet “fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja” peress li, matul l-istadju tat-tkabbir, is-sojja tipprovdi enerġija li hija essenzjali biex jiġu ssodisfati l-ħtiġijiet tal-enerġija tal-ħnieżer.

L-użu ta’ “piżelli” u “żrieragħ leguminużi oħrajn” żdied minħabba li dawn huma materja prima li tikber fiż-żona tal-produzzjoni; il-“piżelli” jiżguraw ukoll il-kwalità tal-kopertura tax-xaħam tal-ħnieżer u, għall-kuntrarju ta’ legumi oħrajn, fihom konċentrazzjoni baxxa ta’ fatturi antinutrizzjonali.

Fir-rigward ta’ “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja”, il-perċentwal ġie standardizzat għal 20 % kemm matul l-istadju tat-tkabbir kif ukoll waqt l-istadju tal-finitura, sabiex jiġi żgurat li l-ħnieżer ikollhom kopertura tax-xaħam xierqa. Il-prodotti li qabel kienu koperti minn entrata waħda, eż. “grixa (tal-fażola) tas-sojja” fir-Regolament (UE) Nru 575/2011, u mbagħad maqsuma f’żewġ entrati, “grixa (tal-fażola) tas-sojja” u “għalf tal-grixa (tal-fażola) tas-sojja”, fl-2013 fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament (UE) 2017/1017. Ir-Regolament (UE) 2017/1017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja; ma huwiex fattibbli li jiġu elenkati kollha u dawn jistgħu jinbidlu jekk isiru aġġornamenti/emendi tar-Regolament (UE) 2017/1017. Ġie stabbilit kontenut massimu ta’ xaħam mhux raffinat ta’ 2,5 % tal-materja niexfa fin-noti tat-tabella tal-materja prima permessa sabiex tiġi żgurata kopertura tax-xaħam xierqa.

Fir-rigward ta' "prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol", issa huma stabbiliti għal 10 %: il-kontenut ta' xaħam mhux raffinat tal-materja prima huwa importanti sabiex jiġi żgurat li l-ħnieżer ikollhom kopertura tax-xaħam xierqa; għalhekk, fin-noti tat-tabella tal-materja prima permessa, ġie inkluż kontenut massimu ta' xaħam mhux raffinat ta' 2,5 % tal-materja niexfa. Il-prodotti li qabel kienu koperti minn entrata waħda, eż. "grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol" fir-Regolament (UE) Nru 575/2011, u mbagħad maqsuma f'żewġ entrati, "grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol" u "għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol", fl-2013 fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament (UE) 2017/1017. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol; ma huwiex fattibbli li jiġu elenkati kollha u dawn jistgħu jinbidlu jekk isiru aġġornamenti/emendi tar-Regolament (UE) 2017/1017.

Fir-rigward ta' "prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-lift", il-"lift" ġie introdott għall-ewwel darba fil-lista ta' materja prima minħabba li l-progress fil-ġenetika ppermetta l-għażla ta' varjetajiet ġodda li huma ħielsa mill-glukosinolati u l-aċidu eruċiku (fatturi antinutrittivi); l-entrata ġiet ifformulata biex taqbel mal-istruttura użata għal prodotti tas-sojja u tal-ġirasol. Il-prodotti li qabel kienu koperti minn entrata waħda, eż. "grixa tal-lift" fir-Regolament (UE) Nru 575/2011, u mbagħad maqsuma f'żewġ entrati, "grixa tal-lift" u "għalf tal-grixa tal-lift", fl-2013 fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba matul l-estrazzjoni tal-lift; ma huwiex fattibbli li tiġi elenkata l-materja prima kollha u din tista' tinbidel jekk isiru aġġornamenti fir-Regolament (UE) 2017/1017. Ġie stabbilit kontenut massimu ta' xaħam mhux raffinat ta' 2,5 % tal-materja niexfa fin-noti tat-tabella tal-materja prima permessa sabiex tiġi żgurata kopertura tax-xaħam xierqa għall-produzzjoni tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

L-użu tal-vitamini, tal-minerali u tal-addittivi jiżgura tkabbir muskolari xieraq u jgħin id-diġestjoni u l-assorbiment tan-nutrijenti.

Id-definizzjoni ta' "ħbub u partikoli solubbli mnixxfa tad-distilleriji" ġiet iċċarata billi ntużat il-formulazzjoni fil-punt 1.12.9 tar-Regolament (UE) 2017/1017.

Il-limitu massimu ta' xaħam, miżjud mal-limitu tal-aċidu linolejku, jiżgura livell xieraq ta' kopertura tax-xaħam għall-produzzjoni tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad"; dawn iż-żewġ kriterji huma essenzjali, peress li l-materja prima li hija sors potenzjali ta' xaħmijiet li kapaċi jkollhom impatt negattiv fuq il-kwalità tal-kopertura tax-xaħam tal-ħnieżer jew żdiedet (qamħirrum) jew ġiet introdotta (lipidi b'punt tad-tidwib ta' aktar minn 36 °C).

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Oriġini tal-materja niexfa tal-għalf tal-ħnieżer

Deskrizzjoni

Emenda 14

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.3 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjoni li mill-anqas 50 % tal-materja niexfa tal-għalf tal-ħnieżer, fuq bażi annwali, trid tiġi miż-żona ġeografika li fiha jitrabbew il-ħnieżer.

Raġuni: Il-materja prima li minnha jintgħalfu l-ħnieżer tiġi miż-żona ġeografika fejn jitrabbew. Madankollu, minħabba raġunijiet relatati mal-klima u kummerċjali, jista' ma jkunx teknikament possibbli li 100 % tal-materja prima tinkiseb lokalment. Fi kwalunkwe każ, il-kwalitajiet tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" u r-rabta tiegħu maż-żona huma dejjem garantiti mill-fatt li mill-anqas 50 % tal-materjal niexef fil-proporzjon tal-għalf fuq bażi annwali jiġi akkwistat miż-żona ġeografika tat-trobbija, f'konformità mal-Artikolu 47(2) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Stadju tal-finitura

Deskrizzjoni

Emenda 15

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda, fir-regoli dwar it-tmigħ tal-ħnieżer relatat mal-istadju tal-finitura, tirreferi lura għat-"Tabella tal-materja prima permessa" inkluża fl-istadju tat-tkabbir, b'ċerti speċifikazzjonijiet meħtieġa għall-istadju tal-finitura.

Raġuni: L-emenda tipprovdi stampa ċara tal-għalf permess matul l-istadju tal-finitura wkoll.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Taqsima "Skarnar u tqattigħ"

Deskrizzjoni

Emenda 16

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi l-paragrafu "Skarnar u tqattigħ" u tifformula mill-ġdid id-dispożizzjoni dwar l-età minima tal-ħanżir fl-iskarnar, mingħajr ma temendaha, billi torbotha mal-kontroll permezz tal-marka tal-oriġini bil-linka u/jew l-apparat ta' identifikazzjoni li jissostitwixxi l-marka tal-oriġini bil-linka, jew flimkien magħha, kif deskritt fil-parti dwar it-tmigħ u t-trobbija tal-ħnieżer.

Raġuni: Din l-emenda tagħmel l-ispeċifikazzjoni tal-prodott aktar ċara fir-rigward tal-istadju tal-iskarnar, inkluż b'referenza għall-iżviluppi teknoloġiċi. L-indikazzjoni tal-metodu għall-kalkolu tal-età tal-ħnieżer tippermetti lill-operaturi u lill-korp ta' kontroll jikkalkulawha b'mod korrett u inekwoviku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Determinazzjoni tal-età tal-ħnieżer għall-iskarnar

Deskrizzjoni

Emenda 17

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal il-kriterju għall-kalkolu tal-età tal-ħnieżer għall-iskop tal-iskarnar.

Raġuni: L-emenda tiċċara l-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-operaturi u għall-iskopijiet ta' kontroll.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Klassijiet kummerċjali tal-karkassi

Deskrizzjoni

Emenda 18

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tirriformula r-referenza għall-użu ta' karkassi Tqal H, li minnhom jinkisbu l-qatgħat friski tax-xaħam [*baffe*] li jintużaw għall-produzzjoni tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Raġuni: L-emenda tiċċara l-ispeċifikazzjoni tal-prodott u taġġorna r-referenza għal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Piż tal-karkassa individwali

Deskrizzjoni

Emenda 19

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tissostitwixxi l-parametru ta' piż ħaj tal-ħanżir ta' 160 kg +/- 10 % b'piż individwali tal-karkassa ta' bejn 110,1 kg u 190,0 kg, li jiġi aċċertat fil-ħin tal-iskarnar.

Raġuni: L-eliminazzjoni tal-piż ħaj u l-inklużjoni tal-kriterju tal-piż individwali tal-karkassa jippermettu kontroll aktar preċiż tar-rekwiżiti ta' eliġibbiltà għal kull ħanżir skarnat, peress li huwa metodu aktar trasparenti, akkurat, immirat u ġeneralment aħjar. Iż-żieda fil-piż tal-ħanżir hija marbuta max-xejra kurrenti fit-trobbija tal-ħnieżer fl-Ewropa li tirriżulta minn titjib fil-ġenetika, fil-benesseri tal-annimali u fin-nutrizzjoni.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Operazzjonijiet tat-tqattigħ

Deskrizzjoni

Emenda 20

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li l-operazzjonijiet tat-tqattigħ jistgħu jitwettqu wkoll f'impjanti tat-tqattigħ minbarra l-biċċerija li tkun skarnat l-annimali.

Raġuni: Id-dispożizzjoni tidentifika arranġament ġdid għat-tqattigħ ta' karkassi li huwa f'konformità mal-Anness III, it-Taqsima I, il-Kapitolu V tar-Regolament (KE) Nru 853/2004.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Temperatura li fiha jinħażnu l-qatgħat tax-xaħam

Deskrizzjoni

Emenda 21

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal regoli dwar it-temperatura li għandhom jinħażnu fiha l-qatgħat tax-xaħam separati mill-karkassi sakemm jiġu ttrasportati u jitwasslu għand il-produtturi, b'introduzzjoni ta' medda tat-temperatura ta' bejn -1 °C u +4 °C.

Raġuni: L-emenda tiggarantixxi l-kontinwità tal-katina kiesħa, li tipprevjeni t-tkabbir mikrobiku u twaqqaf il-qatgħat tax-xaħam milli jiħżienu, u hekk tiżgura li l-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" jiġi prodott b'mod korrett u li jinkisbu l-karatteristiċi tat-togħma u tar-riħa msemmija fl-Artikolu 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 - Tneħħija tad-dispożizzjoni dwar iċ-ċertifikat tal-biċċerija

Deskrizzjoni

Emenda 22

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, il-ħames paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tneħħi l-Artikolu 2, il-ħames paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Raġuni: It-tneħħija hija meħtieġa peress li d-dispożizzjonijiet jikkonċernaw is-sistema ta' kontroll.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 3 - Korrezzjoni ta' inakkuratezza

Deskrizzjoni

Emenda 23

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3, it-tieni paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tissostitwixxi l-kelma Taljana *"predominati"* bi *"predominanti"*.

Raġuni: L-emenda hija meħtieġa biex jiġi kkoreġut żball klerikali fit-test tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, skont l-applikazzjoni għal emenda standard dwar id-DOP ippubblikata f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea 2010/C 222 tas-17 ta' Awwissu 2010* 2010/C 222 of 17.8.2010, li fiha l-Emenda 2 taqra *"essere predominanti"* bit-Taljan.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda 4 - Limitu ta' żmien għat-tqattigħ tax-xaħam u t-tqegħid tiegħu f'kontenituri

Deskrizzjoni

Emenda 24

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4, it-tielet paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.2 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tissostitwixxi "48 siegħa" b'"sitt ijiem" bħala l-limitu ta' żmien għat-tqattigħ tax-xaħam u t-tqegħid tiegħu f'kontenituri tal-injam (*doils*).

Raġuni: L-emenda hija meħtieġa biex ikun aktar faċli għall-impriżi li jiġu fornuti bil-materja prima meħtieġa għall-produzzjoni tad-DOP, peress li ż-żona tal-produzzjoni tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad", li tinsab fl-Alpi, tiffaċċja sfidi loġistiċi u infrastrutturali tipiċi taż-żoni tal-muntanji. Il-fatt li tinżamm il-katina kiesħa jfisser li l-materja prima tibqa' idonea għall-użu saħansitra b'żieda fil-perjodu li fih irid jitqatta' x-xaħam u jitqiegħed fil-kontenituri tal-injam.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 4 - Operazzjonijiet tat-tirqim

Deskrizzjoni

Emenda 25

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4, il-ħames paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott deskrizzjoni tal-operazzjonijiet tat-tirqim fakultattivi.

Raġuni: L-emenda tispeċifika kif għandhom jitwettqu l-operazzjonijiet tat-tirqim fakultattivi, li jistgħu jiġu ripetuti għadd ta' drabi. Dawn l-operazzjonijiet jagħmluha possibbli li tiġi kkoreġuta kwalunkwe imperfezzjoni fil-qatgħa u li l-wiċċ tax-xaħam isir aktar uniformi, u b'hekk tiġi ffaċilitata l-azzjoni sussegwenti tas-salmura.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 4 - Temperatura tal-qatgħat tax-xaħam sakemm jitqiegħdu fil-kontenituri

Deskrizzjoni

Emenda 26

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4, il-ħames paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi obbligu li l-qatgħat tax-xaħam friski jinżammu f'medda tat-temperatura stabbilita, bejn -1 °C u +4 °C, sakemm jitqiegħdu fid-*doils*.

Raġuni: L-emenda tiċċara l-kundizzjonijiet li għandhom jinżammu fihom l-qatgħat tax-xaħam qabel jitqiegħdu fid-*doils*, u b'hekk jiġi żgurat li jibqgħu friski sabiex ikunu jistgħu jinkisbu l-karatteristiċi tat-togħma u tar-riħa msemmija fl-Artikolu 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. L-emenda tippermetti li r-rekwiżiti jiġu vverifikati b'mod preċiż tul il-katina tal-produzzjoni.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 5 - Perjodu tal-ippreservar minimu

Deskrizzjoni

Emenda 27

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, l-ewwel paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.2 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tissostitwixxi "tliet xhur" b'"90 jum" bħala l-perjodu minimu meta għandu jiġi ppreżervat ix-xaħam u tispeċifika l-għadd ta' jiem li għandhom jingħaddew.

Raġuni: L-emenda tagħmilha possibbli li tiġi speċifikata eżattament id-durata minima tal-ippreservar, li tiffaċilita l-ħidma tal-produtturi rreġistrati fis-sistema ta' kontroll tad-DOP u l-kontrolli.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 6 - Twaqqit tad-determinazzjoni tal-karatteristiċi tal-prodott

Deskrizzjoni

Emenda 28

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.2 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li l-karatteristiċi tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" imsemmija fl-Artikolu 6 iridu jeżistu fi tmiem l-ippreżervar u huma meħtieġa sabiex jiġi rilaxxat għall-konsum.

Raġuni: L-emenda hija meħtieġa sabiex jiġi ċċarat li l-*lardo* jrid ikollu l-karatteristiċi stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott fi tmiem l-ippreżervar; dan se jkun utli wkoll għas-sistema ta' kontroll.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 7 - Tneħħija tad-dispożizzjoni dwar il-kontrolli

Deskrizzjoni

Emenda 29

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tneħħi d-dispożizzjoni tal-Artikolu 7 dwar il-kontrolli.

Raġuni: It-tneħħija ta' din id-dispożizzjoni hija meħtieġa peress li tikkonċerna s-sistema ta' kontroll.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 8 - Bidla fin-numru tal-Artikolu 8

Deskrizzjoni

Emenda 30

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tibdel in-numru tal-Artikolu 8 għall-Artikolu 7.

Raġuni: L-emenda hija meħtieġa minħabba l-istruttura l-ġdida tal-artikoli fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 8 - Speċifikazzjonijiet dwar l-isem tal-prodott

Deskrizzjoni

Emenda 31

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8, l-ewwel paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.6 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi l-għażla li tintuża l-abbrevjazzjoni "DOP" minflok il-formulazzjoni "Denominazione di origine protetta" [Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta] għall-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad", li l-isem sħiħ u korrett tagħha ddaħħal fid-dispożizzjoni.

Raġuni: L-emenda ġġib l-ispeċifikazzjoni tal-prodott f'konformità mar-regoli tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ, stabbiliti fl-Artikolu 37(6) tar-Regolament (UE) 2024/1143, u bil-mod eżatt ta' kif huwa rreġistrat l-isem bħala DOP.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 8 - Simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea

Deskrizzjoni

Emenda 32

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8, l-ewwel paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.6 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi dispożizzjoni dwar l-użu tas-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea flimkien mal-isem "Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Raġuni: L-emenda tippermetti li tinġieb f'konformità mal-Artikolu 37(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 8 - Referenza għall-produttur fuq it-tikketti tal-prodott

Deskrizzjoni

Emenda 33

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8, it-tieni paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.6 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi l-obbligu li l-isem jew l-isem kummerċjali u/jew id-ditta u l-indirizz tal-produttur tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" jissemmew fuq it-tikketta tad-DOP.

Raġuni: L-emenda hija maħsuba biex tkun utli għall-konsumaturi u tagħti lill-produtturi tad-DOP "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" viżibbiltà fuq it-tikketti.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 8 - Forom li fihom jiġi kkummerċjalizzat il-prodott

Deskrizzjoni

Emenda 34

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8, il-ħames paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.5 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi fl-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott paragrafu speċifiku dwar it-tipi ta' prodott tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" u l-forom li fihom jiġi kkummerċjalizzat: f'biċċiet, kif previst fl-Artikolu 6; jew imfellel.

Raġuni: L-emenda tintroduċi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott indikazzjoni preċiża tat-tipi ta' prodott tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" u l-forom li fihom irid jiġi kkummerċjalizzat, u tgħin biex jiġi żgurat li jkun distintiv għall-konsumaturi, inkluż fid-dawl tal-importanza li qed tikber fis-suq tal-prodotti ppakkjati minn qabel.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 8 - Regoli dwar il-qoxra

Deskrizzjoni

Emenda 35

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8, il-ħames paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.5 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi l-għażla, fi tmiem l-ippreservar, li titneħħa l-qoxra mill-biċċiet ippreservati tal-*lardo* maħsuba għall-ippakkjar jew għal tfellil sussegwenti, u jiġi stabbilit li l-qoxra trid tiġi ppakkjata flimkien mal-biċċa tal-*lardo*.

Raġuni: L-emenda hija meħtieġa peress li, għal raġunijiet kummerċjali u sabiex tiġi ottimizzata l-ħidma tal-persuni li jaħdmu fuq it-tfettit, il-produtturi jistgħu jintalbu jipprovdu d-DOP ippakkjat bil-qoxra tiegħu diġà mneħħija. F'dawk il-każijiet, f'konformità mal-karatteristika msemmija fl-Artikolu 6 fejn il-qoxra trid tkun preżenti fuq il-ġenb tal-prodott, il-qoxra trid tiġi ppakkjata flimkien mal-biċċa tal-*lardo*.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Dħul ta' Artikolu 8 ġdid dwar ir-rabta mal-ambjent

Deskrizzjoni

Emenda 36

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott Artikolu 8 ġdid "Rabta mal-ambjent", li jiddeskrivi kif il-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" huwa marbut mal-ambjent, billi tintuża l-informazzjoni mogħtija fl-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni, jiġifieri l-iskeda tas-sommarju (il-punt 5, il-paragrafu (f)), mibgħuta lill-Kummissjoni Ewropea fl-1994 skont l-Artikolu 17 li kien applikabbli dak iż-żmien tar-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2081/92 tal-14 ta' Lulju 1992.

Raġuni: Id-dħul huwa meħtieġ sabiex tinġieb konformità mal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ, stabbilita fl-Artikolu 49(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Dħul ta' Artikolu 9 ġdid dwar il-prova tal-oriġini.

Deskrizzjoni

Emenda 37

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott Artikolu 9 "Prova tal-oriġini", li jispeċifika li huwa meħtieġ li l-kategoriji kollha tal-parti fil-katina tal-produzzjoni tad-DOP jiġu mmonitorjati u jitqiegħdu taħt il-kontroll tal-korp delegat sabiex jiġi żgurat li l-prodott, li l-isem tiegħu huwa rreġistrat, ikun jista' jiġi ttrekkjat u traċċat.

Raġuni: Id-dħul tal-Artikolu huwa meħtieġ biex l-ispeċifikazzjoni tal-prodott tinġieb f'konformità mar-regoli tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ, stabbiliti fl-Artikolu 20 tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 2025/26.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

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

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Isem/Ismijiet**

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

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad"/"Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" huwa prodott tal-laħam tal-majjal, immellaħ u ppreservat b'mod naturali, prodott mill-ispalla u mid-dahar ta' ħnieżer li jkollhom mill-anqas disa' xhur, u meta jiġi rilaxxat għall-konsum, ikollu saff ta' xaħam ta' ħxuna ta' mill-anqas 3 cm.

Ix-xaħam irid jitqatta' u jitqiegħed fil-kontenituri tal-injam speċjali (*doils*) mhux aktar tard minn sitt ijiem mill-għada tal-iskarnar.

L-injam użat biex isiru d-*doils* irid ikun injam tal-qastan, tal-ballut jew tal-lerċi.

Meta x-xaħam jitqiegħed fid-*doils*, kull saff ta' xaħam jalterna ma' saff ta' melħ u ta' aromatizzanti naturali, u jkompli b'dan il-mod sakemm il-kontenitur ikun mimli; imbagħad kollox jitgħatta bl-ilma mielaħ li l-ewwel jitgħalla mbagħad jitħalla jiksaħ sabiex issir is-salmura meħtieġa għall-preservazzjoni tax-xaħam.

Ix-xaħam irid jitħalla joqgħod fid-*doils* għal perjodu ta' mhux anqas minn 90 jum li jibdew mill-jum li fih jitqiegħed fil-kontenituri tal-injam, billi jingħaddu kemm il-jum li jitqiegħed fih kif ukoll il-jum meta jinħareġ minnu.

Fi tmiem l-ippreservar, u sabiex jiġi rilaxxat għall-konsum, il-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" irid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi fiżiċi

Forma: f'biċċiet ta' daqsijiet varji skont il-qatgħa u t-teknika, u x-xaħam ikollu ħxuna ta' mhux anqas minn 3 cm. Kull biċċa jkollha l-qoxra fuq il-ġenb tagħha.

Apparenza ta' barra: ta' kulur abjad bil-preżenza possibbli ta' saff irqiq ta' laħam, filwaqt li l-parti interna normalment tkun roża ċara mingħajr vini.

Karatteristiċi organolettiċi

Riħa: rikk fl-aromi;

Togħma: togħma pjaċevoli li tfakkrek fil-ħxejjex aromatiċi użati fit-taħlita tas-salmura.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

Il-materja prima għall-ħnieżer tiġi miż-żona ġeografika tat-trobbija. Madankollu, minħabba raġunijiet relatati mal-klima jew kummerċjali, f'xi snin jista' ma jkunx teknikament possibbli li tinkiseb 100 % tal-materja prima għall-ħnieżer lokalment. F'dawn il-każijiet, f'konformità mal-Artikolu 47(2) tar-Regolament (UE) 2024/1143, sabiex jiġu ggarantiti r-rabta mat-territorju u l-kwalità tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad", dejjem jiġi żgurat li mill-anqas 50 % tal-materja niexfa tal-materja prima għall-ħnieżer, fuq bażi annwali, tiġi miż-żona ġeografika tat-trobbija.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-produzzjoni tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad", mit-tmelliħ sal-ippreservar, isseħħ kompletament fiż-żona ġeografika li tinkludi l-muniċipalità ta' Arnad (ir-Reġjun Awtonomu tal-Valle d'Aosta).

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" jista' jiġi kkummerċjalizzat:

— f'biċċiet; jew

— imfettet.

Meta l-prodott ikun qed jiġi ppakkjat, huwa permess li l-qoxra titneħħa minn qabel mill-kumpanija produttriċi; f'tali każijiet, il-qoxra trid tiġi ppakkjata flimkien mal-biċċa tal-*lardo*.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

It-terminu "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" irid jidher b'karattri ċari u li ma jitħassrux, separat b'mod ċar mill-formulazzjonijiet l-oħrajn kollha, u jrid jiġi segwit mill-kliem "Denominazione di Origine Protetta" [Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta] jew l-abbrevjazzjoni "DOP" u jrid jiġi akkumpanjat mis-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea.

L-isem jista' jingħata bit-Taljan, "Valle d'Aosta Lard d'Arnad", jew bil-Franċiż, "Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

It-tikketta jrid ikollha l-isem jew l-isem kummerċjali u/jew id-ditta u l-indirizz tal-produttur tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Dawn l-indikazzjonijiet jistgħu jidhru flimkien mal-logo tad-denominazzjoni.

Huwa pprojbit li tiżdied xi deskrizzjoni li ma tkunx espressament prevista.

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" hija ż-żona ġeografika li tinkludi l-muniċipalità ta' Arnad (ir-Reġjun Awtonomu tal-Valle d'Aosta).

Il-ħnieżer maħsubin għall-produzzjoni tal-"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" iridu jkunu twieldu, trabbew, ġew skarnati u mqattgħin fir-reġjuni li ġejjin: il-Valle d'Aosta, il-Piemonte, il-Lombardia, l-Emilia-Romagna, il-Veneto.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Sommarju tar-rabta

Il-karatteristiċi tal-prodott tad-DOP jiddependu mill-kundizzjonijiet ambjentali u mill-fatturi naturali u umani. B'mod partikolari, il-proprjetajiet tal-materja prima jiddependu miż-żona dedikata speċifika.

Fiż-żona li hija s-sors tal-materja prima, l-iżvilupp tat-trobbija tal-bhejjem huwa marbut mal-kultivazzjoni mifruxa tal-għelejjel taċ-ċereali u mal-metodi ta' ħidma fis-settur tal-ħalib speċjalizzat ħafna li ħeġġeġ it-trobbija tal-ħnieżer lokalment.

L-ipproċessar lokalizzat tal-"Lard d'Arnad" huwa bbażat fuq metodi artiġjanali żviluppati maż-żmien u għandu l-għeruq tiegħu fit-tradizzjonijiet tal-poplu lokali fil-muniċipalità ta' Arnad.

Il-"Lard d'Arnad" jieħu l-karatteristiċi partikolari tiegħu minn kull fażi tal-proċess tal-produzzjoni. Dan jibda bid-dieta tal-ħnieżer, li teskludi supplimenti tal-għalf u minflok tinkludi għalf naturali, u jintemm bi prodott finali li jkunu għadda minn proċessar, tqattigħ u tindif.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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