C/2026/6028

17.11.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/6028)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

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

EU-referentienummer: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Naam van het product**

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

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw — departement Voedselsoevereiniteit en Paardensport)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier van de BOB "Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" zijn geen wijzigingen op Unieniveau, omdat ze niet voldoen aan de vereisten van artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143. De reden daarvan is dat ze:

— geen wijziging omvatten van de naam of van het gebruik van de naam;

— het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigen te verbreken; en

— geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van artikel 2 — Versnijding van de varkens

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

Wijziging nr. 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en op punt 5 van het enig document.

Beschrijving: met de wijziging wordt verduidelijkt dat de varkens ook moeten worden versneden in Valle d'Aosta, Veneto, Lombardije, Emilia Romagna of Piëmonte.

Motivering: verduidelijkt is dat het versnijden ook binnen het productiegebied van de varkens moet plaatsvinden, overeenkomstig artikel 46 van Verordening (EU) 2024/1143.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Genetische kenmerken

Beschrijving

Wijziging nr. 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er wordt een specifieke alinea toegevoegd met als titel "Genetische kenmerken". De genetische oorsprong van de grondstof, met inbegrip van de genetische soort van de mannelijke en vrouwelijke fokdieren, is nader gespecificeerd en de toegestane combinaties van genetische kruisingen zijn toegevoegd. De tekstuele verwijzing naar de bepalingen over de varkensrassen van de BOB's Prosciutto di Parma en Prosciutto di San Daniele is dus vervangen.

Motivering: er is verduidelijkt welke combinaties van kruisingen van fokdieren zijn toegestaan. De beoordeling van de rassen en de genetische soorten van beide fokdieren is van belang om de kenmerken van zware varkens in stand te houden, met name wat betreft de beoordeling van de verenigbaarheid met de drie referentierassen van het Italiaanse stamboek, bestemd voor de productie van zware varkens.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Tabel van genetische vereisten

Beschrijving

Wijziging nr. 3

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een verklarende tabel toegevoegd voor de genetische vereisten waaraan de varkens moeten voldoen, met vermelding van de combinaties van toegestane en niet-toegestane kruisingen.

Motivering: met de toevoeging van de tabel kan duidelijker worden bepaald welke combinaties van genetische kruisingen als enige mogelijk zijn.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Actualisering van de lijst van genetische soorten

Beschrijving

Wijziging nr. 4

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een lijst toegevoegd van genetische soorten die zijn toegestaan door het ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw.

Motivering: de verwijzing naar de lijst en de bijwerking ervan maken het mogelijk een betere controle van de sector te garanderen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Niet toegestane soorten vlees

Beschrijving

Wijziging nr. 5

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: het gebruik van het vlees van beren, zeugen en varkens met ongunstige genetische eigenschappen (PSS — Porcine Stress Syndrome) is verboden.

Motivering: er is verduidelijkt dat, in overeenstemming met de voorwaarden die reeds worden nageleefd op grond van de verwijzing naar de productdossiers van de BOB's "Prosciutto di Parma" en "Prosciutto di San Daniele", vlees van beren, zeugen en varkens met ongunstige genetische kenmerken niet mag worden gebruikt voor de productie van "Lard d'Arnad".

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — alinea "Houderij en voeding"

Beschrijving

Wijziging nr. 6

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er wordt een specifieke alinea "Houderij en voeding" toegevoegd. De traditionele fasen van het houden van de varkens worden in chronologische volgorde vermeld: zogen, spenen, opfokken en afmesten, ter vervanging van de verwijzing naar de BOB's Prosciutto di Parma en Prosciutto di San Daniele.

Motivering: met deze wijziging konden de fasen van het houden van zware varkens, die reeds zijn vermeld in de productdossiers waarnaar het te wijzigen productdossier verwijst, worden verduidelijkt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Zoogfase

Beschrijving

Wijziging nr. 7

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er zijn bepalingen toegevoegd voor de zoogfase van de biggen, die overeenkomstig hoofdstuk II, deel C, van bijlage I bij Richtlijn 2008/120/EG ten minste 28 dagen moet bedragen. In de tekst wordt nu ook verwezen naar het feit dat de biggen door de zeug worden gezoogd of met kunstmelk worden gevoed, het toedienen van toegestane grondstoffen, het aanvullen van de voeding met vitaminen, mineralen en aminozuren en het gebruik van additieven.

Motivering: de kenmerken van de zoogfase zijn nauwkeuriger omschreven, in overeenstemming met de bepalingen van de Uniewetgeving. De aanvulling van het voer met vitaminen, mineralen en aminozuren en het gebruik van additieven zorgen voor een goede spierontwikkeling, terwijl ook de vertering en de opname van nutriënten worden bevorderd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Oorsprongstatoeëring in inkt

Beschrijving

Wijziging nr. 8

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is bepaald hoe en wanneer de oorsprongstatoeage in inkt op de beide dijen van elk varken moet worden aangebracht, en er zijn modellen van de tatoeage en de plaatjes die nodig zijn voor het aanbrengen ervan, toegevoegd.

Motivering: de instrumenten en verplichtingen om het toezicht op en de traceerbaarheid van de grondstof voor "Lard d'Arnad" vanaf de eerste fase van het fokken te waarborgen met behulp van algemeen gebruikte hulpmiddelen die aan de genoemde bepalingen voldoen, zijn nauwkeurig gereglementeerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Letter voor de maand van het werpen

Beschrijving

Wijziging nr. 9

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een referentietabel toegevoegd waarin is aangegeven welke letter moet worden gebruikt voor de maand van het werpen — informatie die in de oorsprongstatoeage moet worden opgenomen.

Motivering: dit zorgt voor maximale duidelijkheid en transparantie bij het toezicht op en de traceerbaarheid van de varkens die worden gebruikt voor de productie van "Valle d'Aosta Lard d'Arnad", waardoor de leeftijd van het varken tijdens het houden en op het moment van de slacht gemakkelijker kan worden gecontroleerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Identificatiemiddelen ter vervanging van of in combinatie met de in inkt aangebrachte oorsprongstatoeage

Beschrijving

Wijziging nr. 10

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de mogelijkheid is toegevoegd om identificatiemiddelen te gebruiken ter vervanging van of in combinatie met de door de varkenshouder in inkt aangebrachte oorsprongstatoeage.

Motivering: het gebruik van identificatiemiddelen, ter vervanging van of in combinatie met de oorsprongstatoeage, biedt aanvullende instrumenten voor monitoring en traceerbaarheid die aansluiten bij de technologische ontwikkelingen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Bepaling van de leeftijd van de varkens

Beschrijving

Wijziging nr. 11

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de regel is toegevoegd dat de leeftijd van de varkens wordt bepaald in maanden.

Motivering: dankzij deze wijziging kan de leeftijd van de varkens tijdens het houden en bij de slacht ondubbelzinnig worden gecontroleerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Speenfase

Beschrijving

Wijziging nr. 12

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er zijn bepalingen toegevoegd om de duur van de speenfase van de varkens, het maximumgewicht van de biggen en de eisen voor wat betreft de voeding te regelen. Er is een passage toegevoegd over de toediening van voeder in droge vorm, over het aanvullen van de voeding met vitaminen, mineralen en aminozuren en over het gebruik van additieven. De duur van de speenfase is gewijzigd van tachtig dagen in drie maanden en het maximumgewicht voor biggen is vastgesteld op veertig kg.

Motivering: er zijn twee parameters vastgesteld — duur en maximumgewicht — die zorgen voor een geleidelijke en evenwichtige groei van de varkens tijdens de speenfase. Tijdens deze fase kunnen ze worden gevoederd met alle grondstoffen die volgens de geldende regelgeving zijn toegestaan om te voorzien in hun behoeften op het gebied van voeding, dierenwelzijn en gezondheid. De vermelding van de toediening van voeder in droge vorm biedt de veehouder de mogelijkheid te kiezen welke vorm hij zal toepassen. De aanvulling van het voer met vitaminen, mineralen en aminozuren en het gebruik van additieven zorgen voor een goede spierontwikkeling, terwijl ook de vertering en de opname van nutriënten worden bevorderd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Opfokfase

Beschrijving

Wijziging nr. 13

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er zijn bepalingen toegevoegd voor de opfokfase, waarvan de maximumduur wordt vastgesteld op vijf maanden en het maximumgewicht aan het einde van deze fase wordt verhoogd van 80 kg naar 85 kg.

De toleranties voor de verschillende grondstoffen zijn gespecificeerd overeenkomstig artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009 en het percentage van 10 % is geschrapt. Er wordt voortaan uitdrukkelijk vermeld dat de veehouder het voeder ook in droge vorm mag toedienen.

De tabel van toegestane grondstoffen, die ook voor de afmestfase worden gebruikt, wordt toegevoegd. De namen van de volgende grondstoffen zijn aangepast aan de nomenclatuur van Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals bijgewerkt bij Verordening (EU) 2017/1017:

— in de Italiaanse versie is “maïs” vervangen door “granturco”;

— “gries van maïsgluten” is vervangen door “maïsglutenvoer”;

— “gedehydrateerd luzernemeel” is vervangen door “kunstmatig gedroogde luzerne”;

— “lijnzaadschilfers” is vervangen door “lijnzaadschilfers; [lijnzaadkoek]” en de termen “lijnzaadschilfervoer; [lijnzaadkoekvoer]”, “lijnzaadschroot; [lijnzaadmeel]” en “lijnzaadschrootvoer; [lijnzaadmeelvoer]” zijn eraan toegevoegd;

— “appel- en perendraf, druivenpellen of tomatenvellen voor de darmtransit” is vervangen door “vruchtenpulp en tomatenpulp, als grondstoffen voor voormengsels”;

— “biergist en/of torulagist” is vervangen door “gist”;

— “maïskiemmeel” is vervangen door “maïskiemschroot”;

— “destillatieresiduen” is vervangen door “distillers’ dried grains and solubles”.

De volgende grondstoffen zijn geschrapt:

— “ontpit johannesbrood”;

— “eiwithoudende lysaten”;

— “gedroogde aardappelen”;

— “maniok”;

— “geperste en ingekuilde bietenpulp”;

— “sesamzaadmeel”;

— “kokosschroot”;

— “vleesmeel alleen indien van goede kwaliteit en indien toegestaan op grond van de communautaire voorschriften”.

“Haver” valt onder de categorie “minder belangrijke graansoorten” en is geschrapt.

De toegestane hoeveelheden van de volgende grondstoffen zijn gewijzigd:

— “karnemelk”, alleen voor de opfokfase (250 gram droge stof per dier per dag), waarbij het totaal van “wei” en “karnemelk” niet meer dan 15 liter per dier per dag mag bedragen;

— “maïsglutenvoer” (van maximaal 5 % naar 10 %);

— “maïs” (van maximaal 55 % naar 65 %);

— “sorghum” (van maximaal 40 % naar 55 %);

— “gerst” (van maximaal 40 % naar 55 %);

— “tarwe” (van maximaal 25 % naar 55 %);

— “triticale” (van maximaal 25 % naar 55 %);

— “geperste en droge bietenpulp” (van maximaal 4 % naar 10 %);

— “kunstmatig gedroogde luzerne” (van maximaal 2 % naar 4 %).

De volgende grondstoffen zijn toegevoegd:

— “maïsglutenvoer”, ook tijdens de afmestfase;

— “kuilmaïs”, ook tijdens de afmestfase;

— “meel van hele maïskolven”;

— “distillers’ dried grains and solubles”, ook tijdens de afmestfase;

— “lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer], lijnzaadschilfers [lijnzaadkoek], lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]”;

— “lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C”, ook voor de afmestfase;

— “producten verkregen tijdens extractie van kool- en raapzaad”;

— “geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]”, alleen tijdens de opfokfase.

De grondstof “erwten en/of andere zaden van peulvruchten” is opgesplitst in: “erwten” en “andere zaden van peulvruchten”, en de hoeveelheden zijn verhoogd (“erwten” naar 25 % en “andere zaden van peulvruchten” naar 10 %).

In de Italiaanse versie zijn de woorden “di granturco” toegevoegd om de term “pastone di granella e/o pannocchia” te verduidelijken.

“Sojameel” is vervangen door “producten verkregen door extractie van sojabonen” en het gebruik ervan is procentueel gelijkgetrokken (maximaal 20 %) voor de opfokfase en de afmestfase.

“Zonnebloemzaadmeel” is vervangen door “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”, waarvan het gebruik op 10 % is gesteld.

Voor de producten verkregen door extractie van sojabonen, zonnebloemzaad en kool- en raapzaad is in noot 4 bij de tabel een maximumgehalte aan ruw vet vastgesteld van 2,5 % van de droge stof.

Voortaan mag het voer van de varkens worden aangevuld met mineralen en vitaminen en mogen additieven worden gebruikt.

In noot 2 is een definitie van “distillers’ dried grains and solubles” opgenomen.

Naast het maximum van 2 % linolzuur is een maximumgehalte van 5 % aan vet in de droge stof van het voederrantsoen toegevoegd.

Motivering: het maximumgewicht is verhoogd van 80 kg tot 85 kg vanwege ontwikkelingen op het gebied van genetica, voeding en dierenwelzijnsnormen, waardoor de groeicapaciteit van de varkens is verbeterd. Om te zorgen voor een evenwichtige groei voorafgaand aan de afmestfase, eindigt de opfokfase nu na uiterlijk vijf maanden.

De verwijzing naar de toleranties die van toepassing zijn op de verschillende grondstoffen, maakt het mogelijk deze in overeenstemming te brengen met de geldende voorschriften voor diervoeders (artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009).

De vermelding van de toediening van voeder in droge vorm biedt de veehouder de mogelijkheid te kiezen welke vorm hij zal toepassen.

De toevoeging van de “Tabel van de toegestane grondstoffen” voor de opfok- en afmestfasen maakt het productdossier eenvoudiger te begrijpen.

De nomenclatuur van de grondstoffen is gewijzigd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017. Deze herziening was nodig om duidelijker aan te geven naar welk soort grondstof wordt verwezen.

De verwijzing naar “haver” is geschrapt, omdat deze grondstof onder de categorie “minder belangrijke graansoorten” valt.

De term “vleesmeel” is geschrapt, omdat deze grondstof niet langer wordt gebruikt als gevolg van de onlangs ingevoerde wettelijke beperkingen.

"Ontpit johannesbrood", "eiwithoudende lysaten", "gedroogde aardappelen", "maniok", "geperste en ingekuilde bietenpulp", "sesamzaadmeel" en "kokosschroot" zijn geschrapt, omdat deze grondstoffen zelden of nooit worden geteeld in het geografische gebied waar de varkens worden gehouden, moeilijk te verkrijgen zijn, een lage voedingswaarde hebben of om technische en kwaliteitsredenen niet worden gebruikt. Op die manier sluit de wijziging de mogelijkheid uit om grondstoffen te gebruiken die niet afkomstig zijn uit het gebied waar de varkens worden gehouden, en die überhaupt al niet of in verwaarloosbare hoeveelheden worden gebruikt, ten gunste van lokale grondstoffen, waardoor het verband tussen "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" en het geografische gebied wordt versterkt.

De nadruk wordt met name gelegd op het belang van een voeding op basis van granen, met een verhoging van de gebruikspercentages van "maïs", "gerst", "sorghum", "tarwe" en "triticale". Deze grondstoffen vormen van oudsher de basis van de traditionele voeding van de varkens en worden doorgaans in het geografische gebied geteeld, vaak door de varkenshouders zelf, waardoor het verband met het gebied wordt versterkt. Bovendien zorgen deze voeders voor een toereikende vetbedekking bij het varken voor de productie van "Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

"Snijmaïs" en "distillers' dried grains and solubles" (laatstgenoemde zijn rijk aan vitamine B) zijn toegestaan tijdens de afmestfase, omdat ze een uitstekende grondstof vormen om voor een toereikend gehalte aan vetbedekking bij de varkens te zorgen. Aangezien deze producten zeer vezelachtig zijn, verteren volwassen dieren ze bovendien beter dan jonge varkens.

"Voer van hele maïskolven" is een zeer vezelachtige grondstof die als alternatief voor zemelen wordt gebruikt als bron van vezels voor de dieren.

De toename van het gebruik van "droge bietenpulp" is toe te schrijven aan de uitstekende kwaliteit van dit product en het hoge vezelgehalte ervan. De vezels zijn goed verteerbaar in de dikke darm, waardoor het een geschikt product is voor volwassen dieren.

Het gebruikspercentage van "karnemelk" (tijdens de opfokfase), "kunstmatig gedroogde luzerne", "maïs" en "producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad" is verhoogd vanwege de beschikbaarheid van deze grondstoffen in het traditionele productiegebied en de wetenschappelijke resultaten uit de diervoederindustrie van het afgelopen decennium.

Het gebruikspercentage van "maïsglutenvoer" is verhoogd, aangezien deze grondstof rijk is aan eiwitten die voedzaam (niet-gedifferentieerde eiwitten) en zeer verteerbaar zijn.

Door de wijziging van het gehalte aan lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C, mogen deze zowel tijdens de opfokfase als tijdens de afmestfase worden gebruikt. Met de toevoeging van de vereiste met betrekking tot een maximumgehalte van 5 % aan vet in de droge stof van het voederrantsoen en de instelling van een grenswaarde van 2 % voor linolzuur kan een goed gehalte aan vetbedekking bij het varken worden gewaarborgd bij gebruik van reuzel tijdens de afmestfase.

Bij "voer van korrels en/of kolven" is "korrels" vervangen door "maïskorrels" en "kolven" door "maïskolven", omdat de term "kolf" ook naar andere granen zou kunnen verwijzen.

Aan de term "lijnzaadschilfers" [lijnzaadkoek] zijn de termen "lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer]", "lijnzaadschroot [lijnzaadmeel]" en "lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]" toegevoegd, aangezien die grondstoffen, die in Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie voorkomen, vergelijkbaar zijn met "lijnzaadschilfers".

"Geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]" is toegevoegd, aangezien soja tijdens de opfokfase essentiële energie levert voor de energiebehoeften van het varken.

Het gebruik van "erwten" en "andere zaden van peulvruchten" is verhoogd, omdat dit grondstoffen zijn die in het productiegebied worden geteeld. Bovendien waarborgen "erwten" de kwaliteit van de vetbedekking van de varkens en bevatten ze, in tegenstelling tot andere peulvruchten, weinig ongewenste voedingsbestanddelen.

Voor "producten verkregen door extractie van sojabonen" is het percentage vastgesteld op 20 % voor zowel de opfokfase als de afmestfase om een goed gehalte aan vetbedekking bij de varkens te waarborgen. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — "sojaschroot" — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: "sojaschroot [sojameel]" en "sojaschrootvoer [sojameelvoer]". In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die worden verkregen door extractie van sojabonen; het is niet doenlijk om ze allemaal op te sommen en ze kunnen bovendien worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. Om een toereikende vetbedekking te waarborgen moet het maximumgehalte aan ruw vet 2,5 % van de droge stof bedragen. Deze vereiste is voortaan opgenomen in de noten bij de tabel van toegestane grondstoffen.

Wat betreft “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad” (voortaan vastgesteld op 10 %), is het gehalte aan ruw vet van de grondstof belangrijk om een toereikende vetbedekking voor de varkens te waarborgen. Om die reden voorziet de vereiste die voortaan is opgenomen in de noten bij de tabel van de toegestane grondstoffen, in een maximumgehalte aan ruw vet van 2,5 % in de droge stof. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “zonnebloemzaadschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “zonnebloemzaadschroot [zonnebloemzaadmeel]” en “zonnebloemzaadschrootvoer [zonnebloemzaadmeelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die worden verkregen door extractie van zonnebloemzaad; het is niet doenlijk om ze allemaal op te sommen en ze kunnen bovendien worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

Wat betreft “producten verkregen door extractie van kool- en raapzaad”: de opname van kool- en raapzaad in de lijst van grondstoffen weerspiegelt het feit dat dankzij genetische verbetering nieuwe variëteiten konden worden geselecteerd die vrij zijn van glucosinolaten en erucazuur (ongewenste bestanddelen). De vermelding is geformuleerd in overeenstemming met de structuur die wordt gebruikt voor soja- en zonnebloemproducten. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “kool- en raapzaadschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “kool- en raapzaadschroot [kool- en raapzaadmeel]” en “kool- en raapzaadschrootvoer [kool- en raapzaadmeelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die worden verkregen door extractie van kool- en raapzaad; het is niet doenlijk om alle voedermiddelen op te sommen, die bovendien kunnen worden gewijzigd bij updates van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. Om een toereikende vetbedekking te waarborgen voor de productie van “Valle d’Aosta Lard d’Arnad”, moet het maximumgehalte aan ruw vet 2,5 % van de droge stof bedragen. Deze vereiste is voortaan opgenomen in de noten bij de tabel van toegestane grondstoffen.

De aanvulling van het voer met vitaminen en mineralen en het gebruik van additieven zorgen voor een goede spierontwikkeling, terwijl ook de vertering en de opname van nutriënten worden bevorderd.

De definitie van “distillers’ dried grains and solubles” is verduidelijkt met verwijzing naar punt 1.12.9 in Deel C van de bijlage bij Verordening (EU) 2017/1017.

Het maximumgehalte aan ruw vet in combinatie met de grenswaarde voor linolzuur zorgen voor een gepaste vetbedekking voor de productie van “Valle d’Aosta Lard d’Arnad”. Deze twee criteria zijn van essentieel belang, omdat bepaalde grondstoffen die nadelig kunnen zijn voor de kwaliteit van de vetbedekking bij de varkens, een grotere toegestane hoeveelheid hebben gekregen (maïs) of zijn toegevoegd (lipiden met een smeltpunt dat boven 36 °C ligt, ook tijdens de afmestfase).

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Betrekking van de droge stof van het varkensvoeder

Beschrijving

Wijziging nr. 14

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en op punt 4.3 van het enig document.

Beschrijving: er is een bepaling toegevoegd dat op jaarbasis ten minste 50 % van de droge stof van het varkensvoeder afkomstig moet zijn uit het geografische gebied waar de varkens worden gehouden.

Motivering: de grondstoffen voor het voederen van de varkens zijn afkomstig uit het geografische gebied waar zij worden gehouden; om klimatologische en commerciële redenen is het echter technisch niet altijd mogelijk om 100 % van de grondstoffen lokaal te betrekken. De kwaliteiten van “Valle d’Aosta Lard d’Arnad” en het verband ervan met het afgebakende gebied worden echter altijd gewaarborgd door het feit dat op jaarbasis ten minste 50 % van de droge stof van het voederrantsoen afkomstig moet zijn uit het afgebakende geografische gebied, overeenkomstig artikel 47, lid 2, van Verordening (EU) 2024/1143.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Afmestfase

Beschrijving

Wijziging nr. 15

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: in het kader van de voorschriften voor de voedering van de varkens tijdens de afmestfase wordt verwezen naar de tabel van toegestane grondstoffen die is toegevoegd voor de opfokfase, met de nodige specificaties voor de afmestfase.

Motivering: deze wijziging geeft duidelijkheid over de voeders die zijn toegestaan, ook tijdens de afmestfase.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Alinea over het slachten en versnijden van de varkens

Beschrijving

Wijziging nr. 16

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een alinea “Slachten en versnijden” toegevoegd en de bepaling inzake de minimumleeftijd van het varken bij de slacht wordt opnieuw geformuleerd, zonder de inhoud ervan te wijzigen, waarbij de bepaling wordt gekoppeld aan het bepalen van de leeftijd door middel van de tatoeëring van de oorsprong, en/of het identificatiemiddel dat wordt gebruikt ter vervanging van of in combinatie met deze tatoeëring, zoals beschreven in de rubriek over het voederen en houden van varkens.

Motivering: het deel van het productdossier dat betrekking heeft op de slachtfase is verduidelijkt, met name door de technologische ontwikkelingen te vermelden. De methode voor de berekening van de leeftijd van de varkens wordt aangegeven, zodat de marktdeelnemers en de controle-instantie deze berekening correct en op uniforme wijze kunnen uitvoeren.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Bepaling van de leeftijd van de varkens voor de slacht

Beschrijving

Wijziging nr. 17

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: toegevoegd is een criterium voor de bepaling van de leeftijd van de varkens met het oog op de slacht.

Motivering: het productdossier is verduidelijkt ten behoeve van de marktdeelnemers en met het oog op de controles.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Handelsklassen van de karkassen

Beschrijving

Wijziging nr. 18

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft een herformulering van de verwijzing naar het gebruik van vlees van karkassen van zware varkens (H Heavy), waaruit de plakken vers spek ("baffe") worden gesneden voor de productie van "Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Motivering: het productdossier is verduidelijkt en de verwijzing naar de geldende Uniewetgeving is geactualiseerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Gewicht van elk karkas

Beschrijving

Wijziging nr. 19

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de parameter voor het levend gewicht van het varken van 160 kg, tot op 10 % nauwkeurig, is vervangen door een verwijzing naar een karkasgewicht tussen 110,1 kg en 190,0 kg op het moment van de slacht.

Motivering: de vervanging van het criterium van het levend gewicht door dat van het geslacht gewicht maakt het mogelijk de geschiktheidsvoorwaarden voor elk geslacht varken nauwkeuriger te controleren, aangezien deze methode doeltreffender, transparanter, gerichter en nauwkeuriger wordt geacht. De verhoging van het gewicht van het varken weerspiegelt de huidige trend in Europese varkenshouderijen en is te verklaren door verbetering van de genetica, het dierenwelzijn en de voeding.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Versnijden

Beschrijving

Wijziging nr. 20

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: verduidelijkt wordt dat het versnijden ook kan plaatsvinden in een andere uitsnijderij dan die waar de dieren zijn geslacht.

Motivering: er is voorzien in de mogelijkheid om het versnijden van de karkassen aan te passen overeenkomstig sectie I, hoofdstuk V, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Opslagtemperatuur voor de plakken spek

Beschrijving

Wijziging nr. 21

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er zijn vereisten toegevoegd ten aanzien van de opslagtemperatuur voor de uit het karkas gesneden plakken spek tot aan het vervoer en de levering aan de verwerkers. Hiervoor is een temperatuurbereik van − 1 °C tot + 4 °C vastgesteld.

Motivering: met de wijziging wordt de continuïteit van de koelketen gewaarborgd en worden microbiële groei en het ranzig worden van de plakken spek voorkomen, teneinde de correcte productie van "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" te garanderen en de in artikel 6 van het productdossier genoemde smaak- en geurkenmerken te verkrijgen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2 — Schrapping van de bepaling met betrekking tot het certificaat van het slachthuis

Beschrijving

Wijziging nr. 22

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vijfde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 2, vijfde alinea, van het productdossier is geschrapt.

Motivering: deze schrapping was nodig, omdat het bepalingen met betrekking tot het controlesysteem betreft.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 3 — Correctie van een typfout

Beschrijving

Wijziging nr. 23

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, tweede alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: in de Italiaanse versie is “predominati” vervangen door “predominanti”.

Motivering: de wijziging was nodig om een typfout in de tekst van het productdossier te corrigeren, zoals aangegeven in de aanvraag tot standaardwijziging van de BOB die op 17.8.2010-2010/C 222 in het *Publicatieblad van de Europese Unie* is bekendgemaakt. De juiste schrijfwijze in wijziging nr. 2 in de Italiaanse versie luidt “essere predominanti”.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4 — Termijn waarbinnen het spek in stukken moet worden gesneden en in kisten moet worden gelegd

Beschrijving

Wijziging nr. 24

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, derde alinea, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: de termijn waarbinnen het spek moet worden gesneden en in speciale houten kisten (doils) moet worden gelegd, is gewijzigd van “48 uur” in “zes dagen”.

Motivering: de wijziging was nodig om het voor bedrijven eenvoudiger te maken grondstoffen te verkrijgen voor de productie van de BOB. Vanwege de ligging in de Alpen, heeft het productiegebied van “Valle d’Aosta Lard d’Arnad” namelijk te maken met logistieke en infrastructurele problemen die kenmerkend zijn voor berggebieden. Dankzij de continuïteit van de koelketen wordt gewaarborgd dat de grondstof aan de eisen blijft voldoen, zelfs als het spek gedurende een langere termijn mag worden gesneden en in houten kisten mag worden geplaatst.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4 — Bijsnijden

Beschrijving

Wijziging nr. 25

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, vijfde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: aan het productdossier is een beschrijving toegevoegd van het facultatieve bijsnijden.

Motivering: er zijn bepalingen vastgesteld voor de wijze waarop het facultatieve bijsnijden, dat meerdere keren mag worden uitgevoerd, moet plaatsvinden. Op deze manier kunnen eventuele gebreken van het snijden worden verholpen en kan het oppervlak van het spek worden geëgaliseerd, zodat de pekelvloeistof later beter kan inwerken.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4 — Temperatuur van de plakken spek totdat ze in de kisten worden gelegd

Beschrijving

Wijziging nr. 26

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, vijfde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is toegevoegd dat de verse plakken spek op een temperatuur van – 1 °C tot + 4 °C moeten worden gehouden, totdat ze in de "doils" worden gelegd.

Motivering: de wijziging verduidelijkt de omstandigheden waarin de plakken spek moeten worden bewaard, voordat ze in de "doils" worden gelegd, om ervoor te zorgen dat ze vers blijven en de in artikel 6 van het productdossier genoemde smaak- en geurkenmerken verkrijgen. Zo kunnen de vereisten in de hele productieketen nauwkeurig worden gecontroleerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5 — Minimale rijpingsperiode

Beschrijving

Wijziging nr. 27

De wijziging betreft artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: de minimale rijpingsperiode van het spek is gewijzigd van "drie maanden" in "negentig dagen", waarbij wordt aangegeven welke dagen worden meegeteld.

Motivering: met de wijziging wordt de minimale rijpingsperiode verduidelijkt, teneinde de werkwijze te verbeteren van de verwerkers die zijn geregistreerd in het controlesysteem van de BOB, alsook de controles.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 6 — Moment van controle van de productkenmerken

Beschrijving

Wijziging nr. 28

De wijziging heeft betrekking op artikel 6 van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: verduidelijkt wordt dat de kenmerken van "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" als bedoeld in artikel 6 altijd aanwezig moeten zijn aan het einde van de rijpingsperiode en wanneer het product in de handel wordt gebracht.

Motivering: de wijziging was nodig om te verduidelijken dat het spek aan het einde van de rijpingsperiode de kenmerken moet hebben die in het productdossier zijn vastgesteld. Dit komt ook het controlesysteem ten goede.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 7 — Schrapping van de bepaling inzake controles

Beschrijving

Wijziging nr. 29

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de bepaling van artikel 7 met betrekking tot controles is geschrapt.

Motivering: de schrapping was nodig, omdat het een bepaling betreft die verband houdt met het controlesysteem.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Hernummering van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 30

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 8 is hernummerd tot artikel 7.

Motivering: deze wijziging was nodig als gevolg van de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Specificatie met betrekking tot de beschrijving van het product

Beschrijving

Wijziging nr. 31

De wijziging betreft artikel 8, eerste alinea, van het productdossier en punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: er is toegevoegd dat de afkorting “BOB” mag worden gebruikt in plaats van de term “beschermde oorsprongsbenaming” voor “Valle d’Aosta Lard d’Arnad”, waarvan de volledige en correcte naam in de bepaling is opgenomen.

Motivering: de wijziging brengt het productdossier in overeenstemming met de geldende EU-regels, als bedoeld in artikel 37, lid 6, van Verordening (EU) 2024/1143, en met de exacte naam die als BOB is geregistreerd.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — BOB-logo van de Europese Unie

Beschrijving

Wijziging nr. 32

De wijziging betreft artikel 8, eerste alinea, van het productdossier en punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: er is een bepaling toegevoegd over het gebruik van het BOB-symbool van de Europese Unie voor de benaming “Valle d’Aosta Lard d’Arnad”.

Motivering: dit brengt het productdossier in overeenstemming met artikel 37, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Verwerker op het etiket van het product

Beschrijving

Wijziging nr. 33

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, tweede alinea, van het productdossier en op punt 4,6 van het enig document.

Beschrijving: toegevoegd is de verplichting om op het etiket van de BOB de naam of de handelsnaam en/of het handelsmerk en het adres van de verwerker van "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" te vermelden.

Motivering: de wijziging is in het belang van de consument en moet ervoor zorgen dat de verwerkers van de BOB "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" duidelijk zichtbaar zijn op het etiket.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Wijzen waarop het product in de handel mag worden gebracht

Beschrijving

Wijziging nr. 34

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, vijfde alinea, van het productdossier en op punt 4.5 van het enig document.

Beschrijving: aan artikel 7 van het productdossier is een specifieke alinea toegevoegd met betrekking tot de typologieën van en de wijzen waarop "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" in de handel mag worden gebracht, namelijk: in stukken, zoals bepaald in artikel 6; of in plakken.

Motivering: deze wijziging maakt het mogelijk om in het productdossier de typologieën van en de wijzen waarop "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" in de handel mag worden gebracht, nauwkeurig te preciseren om het product bij consumptie te onderscheiden, mede gezien het toenemende belang van voorverpakte producten op de markt.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Vereisten met betrekking tot het zwoerd

Beschrijving

Wijziging nr. 35

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, vijfde alinea, van het productdossier en op punt 4.5 van het enig document.

Beschrijving: toegevoegd is de mogelijkheid om aan het einde van de rijping het zwoerd van de gerijpte plak spek te scheiden en dit later te verpakken of in plakken te snijden, waarbij wordt aangegeven dat het zwoerd samen met de plak spek moet worden verpakt.

Motivering: deze wijziging was nodig, omdat de verwerker om commerciële redenen en om het in plakken snijden te optimaliseren, kan worden gevraagd het BOB-product zonder zwoerd te verpakken. In dat geval moet het zwoerd, overeenkomstig de in artikel 6 bedoelde eigenschap betreffende de aanwezigheid van het zwoerd aan de zijkant van het product, worden verpakt met de plak spek.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van een nieuw artikel 8 over het verband met de omgeving

Beschrijving

Wijziging nr. 36

Deze wijziging heeft betrekking op de toevoeging van artikel 8 aan het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is aan het productdossier een nieuw artikel 8 "Verband met de omgeving" toegevoegd, waarin het verband tussen "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" en de omgeving wordt beschreven, en waarin de bepalingen zijn overgenomen van de registratieaanvraag (samenvatting) onder punt 5), f), die in 1994 bij de Europese Commissie is ingediend overeenkomstig artikel 17 (destijds van kracht) van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad van 14 juli 1992.

Motivering: de toevoeging brengt het productdossier in overeenstemming met de geldende wetgeving van de Europese Unie, en met name met artikel 49, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van een nieuw artikel 9 over het bewijs van oorsprong

Beschrijving

Wijziging nr. 37

Deze wijziging heeft betrekking op de toevoeging van artikel 9 aan het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 9 "Bewijs van oorsprong" is aan het productdossier toegevoegd. Hierin wordt gespecificeerd dat alle categorieën betrokkenen in het productieproces van de BOB moeten worden gecontroleerd en onder toezicht van de gedelegeerde instantie moeten worden geplaatst met het oog op de monitoring en traceerbaarheid van het product waarvan de naam is geregistreerd.

Motivering: de toevoeging van het artikel was nodig om het productdossier aan te passen aan de geldende wetgeving van de Europese Unie, zoals bedoeld in artikel 20 van Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26 van de Commissie.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

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

EU-referentienummer: PDO-IT-1493-AM01 — 19.8.2026

1. **Naam/namen**

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

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" / "Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" is een gezouten, op natuurlijke wijze gerijpt product dat is verkregen van de schouder en de rug van varkens van ten minste negen maanden oud. Wanneer het product in de handel wordt gebracht, is de speklaag minimaal 3 cm dik.

Uiterlijk zes dagen gerekend vanaf het slachten, wordt het spek in stukken gesneden en in speciale houten kisten ("doils") gelegd.

De "doils" moeten zijn gemaakt van kastanje-, eiken- of larikshout.

Wanneer het spek in de "doils" wordt gelegd, wordt elke laag spek afgewisseld met een laag zout en aromastoffen, totdat de kist vol is. Vervolgens wordt de inhoud van de kist bedekt met zout water dat tot het kookpunt is verhit en weer afgekoeld, om de pekelvloeistof te verkrijgen die nodig is om het spek te bewaren.

Het spek moet ten minste negentig dagen in de "doil" rusten vanaf de dag waarop het erin is gelegd, waarbij zowel de dag van het erin leggen als de dag van het eruit halen worden meegeteld.

Na de rijping heeft "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" de volgende kenmerken, wanneer het in de handel wordt gebracht:

Fysieke kenmerken

Vorm: stukken van verschillende grootten, afhankelijk van de snijwijze en de gebruikte technologie, met een speklaag van ten minste 3 cm dik. Elk stuk behoudt het zwoerd aan de zijkant.

Buitenkant: wit met eventueel een dun laagje vlees, doorgaans uniform rozewit van binnen.

Organoleptische kenmerken

Geur: een rijk aroma.

Smaak: een aangename smaak met een vleugje van de kruiden die voor de pekelvloeistof zijn gebruikt.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Hoewel de grondstoffen die aan de varkens worden gevoederd, afkomstig moeten zijn uit het geografische gebied waar ze worden gehouden, en geschikte kwaliteitskenmerken moeten hebben, zodat de varkens goed en gezond voer krijgen, is het in sommige jaren om klimaatgerelateerde en commerciële redenen echter technisch niet mogelijk om de voedermiddelen volledig lokaal te betrekken. In zulke gevallen worden de kwaliteit van "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" en het verband met het gebied overeenkomstig artikel 47, lid 2, van Verordening (EU) 2024/1143 gewaarborgd door er in ieder geval voor te zorgen dat op jaarbasis ten minste 50 % van de droge stof van de grondstoffen voor het varkensvoeder afkomstig is uit het geografische gebied waar de varkens worden gehouden.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie van "Valle d'Aosta Lard d'Arnad", van het zouten tot het rijpen, moet volledig plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied van de gemeente Arnad (autonome regio Valle d'Aosta).

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Valle d'Aosta Lard d'Arnad" mag als volgt in de handel worden gebracht:

— in stukken; en

— in plakken.

Bij het verpakken mag de verwerker het zwoerd alvast van de plak spek scheiden. Het zwoerd moet in dat geval wel met de plak spek worden verpakt.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De naam "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" moet in duidelijke en onuitwisbare letters zijn aangebracht, duidelijk te onderscheiden zijn van andere aanduidingen, en moet worden gevolgd door de vermelding "Denominazione di Origine Protetta" (beschermde oorsprongsbenaming) of de afkorting "DOP"(BOB), samen met het BOB-symbool van de Europese Unie.

De naam mag worden vermeld in het Italiaans "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" of in het Frans "Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Op het etiket moeten de naam of de handelsnaam en/of het handelsmerk en het adres van de verwerker van "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" worden vermeld.

Deze aanduidingen moeten worden gecombineerd met het logo van de benaming.

Het toevoegen van andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen is verboden.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" omvat het afgebakende geografische gebied van de gemeente Arnad (autonome regio Valle d'Aosta).

Varkens die zijn bestemd voor de productie van "Valle d'Aosta Lard d'Arnad", moeten zijn geboren, gehouden, geslacht en versneden op het grondgebied van de volgende regio's: Valle d'Aosta, Piëmonte, Lombardije, Emilia Romagna en Veneto.

6. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

De eigenschappen van het product met de oorsprongsbenaming zijn het gevolg van klimaatomstandigheden en natuurlijke en menselijke factoren. Zo zijn met name de kenmerken die de grondstof moet bezitten, eigen aan het afgebakende geografische macrogebied.

In het gebied waar de grondstoffen worden betrokken, is de ontwikkeling van de veehouderij verbonden met de wijdverbreide teelt van graangewassen en de werkwijzen van de zeer gespecialiseerde zuivelsector, die de varkensproductie op lokaal niveau hebben gestimuleerd.

De lokale productie van de "Lard d'Arnad" berust op een ambachtelijke activiteit die in de loop der tijd een vaste vorm heeft aangenomen en een plaats heeft gekregen in de tradities van de inwoners van de gemeente Arnad.

De bijzondere aard van de "Lard d'Arnad" kan worden teruggevonden in elke fase van het productieproces: van de voeding van varkens, die geen krachtvoer maar natuurlijke voedingsmiddelen krijgen, tot het verwerken, snijden, schoonmaken en bewerken van het spek.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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