C/2026/6028

17.11.2026

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27** [1]

(C/2026/6028)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)**

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

**Numer referencyjny UE: PDO-IT-1493-AM01 – 19.8.2026**

1. **Nazwa produktu**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

*Nazwa*

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wprowadzone w specyfikacji produktu objętego ChNP „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" nie stanowią zmian na poziomie Unii, ponieważ nie spełniają kryteriów określonych w art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143, tj.:

— nie obejmują zmiany w nazwie ani stosowaniu nazwy,

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; ani

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – rozbiór świń

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Opis*

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że rozbiór świń musi odbywać się również w regionach Dolina Aosty, Wenecja Euganejska, Lombardia, Emilia-Romania i Piemont.

Uzasadnienie: w zmianie doprecyzowano, że czynności rozbioru muszą również odbywać się na obszarze chowu świń, zgodnie z art. 46 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – charakterystyka genetyczna

*Opis*

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu specjalnego podpunktu „Charakterystyka genetyczna". Pochodzenie genetyczne surowca doprecyzowano w odniesieniu do typu genetycznego zwierząt hodowlanych, zarówno samców, jak i samic, przez uwzględnienie dozwolonych kombinacji genetycznych. W związku z tym zastąpiono odniesienie w tekście do przepisów dotyczących ras świń, z których produkuje się produkty objęte ChNP „Prosciutto di Parma" i ChNP „Prosciutto di San Daniele".

Uzasadnienie: w zmianie wyjaśniono dozwolone kombinacje krzyżówek hodowlanych. Ocena rasy i typu genetycznego knurów i loch hodowlanych jest ważna dla utrzymania charakterystyki tuczników ciężkich, szczególnie w kontekście oceny zgodności z trzema rasami referencyjnymi wskazanymi we włoskiej księdze hodowlanej (Libro Genealogico Italiano) jako odpowiednie do produkcji tuczników ciężkich.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – tabela wymagań genetycznych

*Opis*

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu tabeli wyjaśniającej wymagania genetyczne stawiane świniom, pokazującej dozwolone i niedozwolone kombinacje genetyczne.

Uzasadnienie: włączenie tabeli zapewnia większą jasność w kwestii definiowania jedynych dopuszczalnych kombinacji krzyżówek genetycznych.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – aktualizacja wykazu typów genetycznych

*Opis*

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu odniesienia do wykazu typów genetycznych zatwierdzonych przez Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.

Uzasadnienie: odniesienie do publikacji wykazu i jego aktualizacja umożliwiają lepsze monitorowanie łańcucha produktów.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – niedozwolone rodzaje mięsa

*Opis*

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana zapobiega wykorzystywaniu mięsa pochodzącego od knurów i loch oraz od świń o cechach niepożądanych (PSS – zespół stresowy świń).

Uzasadnienie: zmiana jest właściwa, ponieważ ma na celu doprecyzowanie, że mięso pochodzące od knurów i loch oraz od świń o cechach niepożądanych nie nadaje się do wykorzystania w produkcji Lard d'Arnad. Jest to zgodne z obecną praktyką, gdyż dotychczas odwoływano się do specyfikacji produktów objętych ChNP „Prosciutto di Parma" i ChNP „Prosciutto di San Daniele".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – podpunkt „Chów i żywienie"

*Opis*

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu specjalnego podpunktu „Chów i żywienie". Dodano tradycyjne etapy chowu świń w porządku chronologicznym: ssanie, odsadzenie, wzrost i tuczenie i zastąpiono tym samym odniesienie do ChNP „Prosciutto di Parma" i ChNP „Prosciutto di San Daniele".

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu etapów chowu tuczników ciężkich już uwzględnionych w specyfikacjach produktu, do których odnosi się zmieniana specyfikacja przedmiotowego produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – etap ssania

*Opis*

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu ssania u prosiąt, który trwa co najmniej 28 dni, tj. zgodnie z przepisami rozdziału II pkt C załącznika I do dyrektywy 2008/120/WE. Wprowadzono również odniesienia do karmienia prosiąt przez lochę lub sztucznie mlekiem, podawania dozwolonych surowców oraz uzupełniania diety minerałami, witaminami i aminokwasami, a także stosowania dodatków.

Uzasadnienie: zmiana polega na dokładnym określeniu cech charakterystycznych etapu ssania zgodnie z przepisami Unii Europejskiej. Stosowanie dodatków witaminowych, mineralnych i aminokwasowych zapewnia właściwy wzrost mięśni oraz wspomaga trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – tatuaż z informacją o pochodzeniu

*Opis*

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na określeniu metod i terminów nanoszenia na obu nogach każdej świni tatuażu, który zawiera informację o pochodzeniu, oraz przedstawieniu powiązanych modeli tatuażu i płytek do jego nanoszenia.

Uzasadnienie: zmiana polega na dokładnym wskazaniu narzędzi i wymaganych działań mających na celu zapewnienie śledzenia i identyfikowalności surowca przeznaczonego do produkcji Valle d'Aosta Lard d'Arnad od pierwszego etapu chowu, z wykorzystaniem już stosowanych narzędzi, które są zgodne z wprowadzonymi specyfikacjami.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – litera określająca miesiąc urodzenia

*Opis*

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu tabeli odniesienia wskazującej, której litery należy użyć w celu wskazania miesiąca urodzenia prosiąt za pomocą tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu.

Uzasadnienie: zmiana ta zapewnia maksymalną jasność i przejrzystość w zakresie śledzenia i identyfikowalności świń wykorzystywanych do produkcji „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", aby ułatwić kontrolę wieku świń na etapie chowu i uboju.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – elementy identyfikacyjne stosowane zamiast tatuażu z informacją o pochodzeniu lub w połączeniu z tatuażem

*Opis*

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu możliwości stosowania elementów identyfikacyjnych zamiast umieszczanego przez rolnika tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu lub w połączeniu z nim.

Uzasadnienie: stosowanie elementów identyfikacyjnych zamiast tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu lub w połączeniu z nim umożliwia korzystanie z innych narzędzi identyfikacji i śledzenia, stosownie do rozwoju technologii.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – określenie wieku świń

*Opis*

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu zasady określania wieku świń w miesiącach.

Uzasadnienie: zmiana umożliwia jednoznaczną i niebudzącą wątpliwości kontrolę wieku świń na etapie chowu i uboju.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – etap odsadzenia

*Opis*

Zmiana 12

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu odsadzania świń. Wprowadzono przepisy regulujące czas trwania tego etapu, maksymalną masę prosiąt oraz żywienie. Wprowadzono odniesienie do podawania suchej paszy, uzupełniania diety witaminami, minerałami i aminokwasami oraz stosowania dodatków. Wydłużono okres odsadzania z 80 dni do trzech miesięcy, a maksymalny limit masy dla prosiąt ustalono na 40 kg.

Uzasadnienie: zmiana polega na określeniu dwóch parametrów – czasu trwania i maksymalnej masy – które zapewniają stopniowy i zrównoważony wzrost świń na etapie odsadzania. Na tym etapie świnie można karmić wszystkimi surowcami dozwolonymi na podstawie obowiązujących przepisów, aby zapewnić zaspokojenie potrzeb żywieniowych oraz potrzeb związanych z dobrostanem i zdrowiem zwierząt. Przewidzenie możliwości podawania suchej paszy umożliwia rolnikowi wybór stosowanej metody żywienia. Stosowanie dodatków witaminowych, mineralnych i aminokwasowych zapewnia właściwy wzrost mięśni oraz wspomaga trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – etap wzrostu

*Opis*

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu wzrostu, ustaleniu maksymalnego czasu jego trwania na pięć miesięcy oraz zwiększeniu masy możliwej do osiągnięcia po zakończeniu tego etapu z 80 kg do 85 kg.

Doprecyzowano odniesienie do tolerancji dla poszczególnych surowców zgodnie z art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009 i usunięto odniesienie do wartości procentowej wynoszącej 10 %. Wyraźnie dodano możliwość podawania paszy przez rolnika również w formie suchej.

Wprowadzono „tabelę dozwolonych surowców”, z której należy również korzystać na następnym etapie, tj. na końcowym etapie tuczu. Zmieniono nazwy następujących surowców, z uwzględnieniem nomenklatury przewidzianej w przepisach Unii Europejskiej określonych w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013, zaktualizowanym rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017:

— „kukurydza” nie jest już określana w języku włoskim jako *mais*, lecz jako *granturco*,

— „semolina” jest obecnie określana jako „mączka”,

— „odwodniona mączka z lucerny” jest obecnie nazywana „lucerną (suszoną w wysokiej temperaturze)”,

— „makuch z siemienia lnianego” nie jest już określany w języku włoskim jako *expeller di lino*, lecz jako *panello di lino*, i dodano do niego następujące elementy: „makuch paszowy z siemienia lnianego”, „śruta poekstrakcyjna lniana”, „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana”,

— „wytłoczyny z jabłek i gruszek, skórki winogron lub pomidorów regulujące tranzyt jelitowy” są obecnie określane jako „pulpa owocowa i pulpa pomidorowa (miazga pomidorowa) jako nośniki dla premiksów”,

— „drożdże piwne lub drożdże torula” są obecnie określane jako „drożdże”,

— „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy” z użyciem słowa *mais* w języku włoskim jest obecnie określana jako „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy” (z użyciem słowa *granturco* w języku włoskim),

— „wywar gorzelniany zbożowy” jest obecnie określany jako „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”.

Usunięto następujące surowce:

— „strąki szarańczynu strąkowego bez ziaren”,

— „lizaty białkowe”,

— „odwodnione ziemniaki”,

— „maniok jadalny”,

— „prasowane i kiszone wysłodki buraczane”,

— „mączka sezamowa”,

— „śruta poekstrakcyjna z orzechów kokosowych”,

— „mączka mięsna tylko dobrej jakości i w przypadkach dopuszczonych w prawie wspólnotowym”.

Wyraz „owies” usunięto z kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu”.

Zmieniono ilość następujących surowców:

— „maślanka” wyłącznie na etapie wzrostu (której ilość zmienia się na maksymalnie 250 g suchej masy na sztukę na dzień), z zastrzeżeniem, że „serwatka” i „maślanka” w ujęciu łącznym nie mogą przekraczać 15 litrów na sztukę na dzień,

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany” (z do 5 % na do 10 %),

— „kukurydza” (z do 55 % na do 65 %),

— „sorgo” (z do 40 % na do 55 %),

— „jęczmień” (z do 40 % na do 55 %),

— „pszenica” (z do 25 % na do 55 %),

— „pszenżyto” (z do 25 % na do 55 %),

— „odwodnione wysłodki buraczane” (z do 4 % na do 10 %),

— „lucerna, suszona w wysokiej temperaturze” (z do 2 % na do 4 %).

Dodano następujące surowce:

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany", również na końcowym etapie tuczu,

— „kiszonka z kukurydzy", również na końcowym etapie tuczu,

— „mączka kukurydziana z całych kolb",

— „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą", również na końcowym etapie tuczu,

— „makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana",

— „tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C", również na końcowym etapie tuczu,

— „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku",

— „całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy", wyłącznie na etapie wzrostu.

Surowiec „groch lub inne nasiona roślin strączkowych" podzielono na dwa surowce: „groch" oraz „inne nasiona roślin strączkowych", a ich ilości zwiększono („grochu" do 25 %, a „innych nasion roślin strączkowych" do 10 %).

W odniesieniu do „mąki z ziaren lub kolb" doprecyzowano, że wyrażenie to dotyczy „ziaren lub kolb kukurydzy".

„Śrutę poekstrakcyjną sojową" zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi", a udział procentowy ich wykorzystania zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu ujednolicono do poziomu do 20 %.

„Śrutę poekstrakcyjną słonecznikową" zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika", których wykorzystanie zwiększono do 10 %.

W uwadze 4 do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego nieprzekraczającą 2,5 % suchej masy dla produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi, słonecznika i rzepaku.

Dodano możliwość stosowania minerałów, witamin i dodatków.

W uwadze 2 doprecyzowano definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą".

Oprócz maksymalnego limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego zmiana przewiduje maksymalny limit tłuszczu wynoszący 5 % suchej masy w diecie.

Uzasadnienie: maksymalną masę zmieniono z 80 kg na 85 kg ze względu na zmiany w genetyce, żywieniu i normach dobrostanu zwierząt, które doprowadziły do poprawy zdolności świń do wzrostu. Dodano maksymalny czas trwania – pięć miesięcy – aby zapewnić zrównoważony wzrost przed końcowym etapem tuczu.

Odniesienie do zakresu tolerancji dla poszczególnych surowców umożliwia dostosowanie się do obowiązujących przepisów dotyczących pasz, a mianowicie do art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

Przewidzenie możliwości podawania suchej paszy umożliwia rolnikowi wybór stosowanej metody żywienia.

Wprowadzenie pojedynczej „tabeli dozwolonych surowców" dotyczącej zarówno etapu wzrostu, jak i końcowego etapu tuczu, ułatwia odczytywanie specyfikacji produktu.

Nazwy surowców zmieniono zgodnie z przepisami rozporządzenia Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2017/1017. Aktualizacja terminologii jest potrzebna w celu wyraźniejszego wskazania rodzaju surowca, o którym mowa.

Odniesienie do „owsa" usunięto, gdyż wchodzi on w zakres kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu".

Usunięto „mączkę mięsną", ponieważ już się jej nie stosuje ze względu na wprowadzone w ostatnim czasie ograniczenia regulacyjne.

Usunięto surowce „strąki szarańczynu strąkowego bez ziaren”, „lizaty białkowe”, „odwodnione ziemniaki”, „maniok jadalny”, „prasowane i kiszone wysłodki buraczane”, „mączka sezamowa” i „śruta poekstrakcyjna z orzechów kokosowych”, ponieważ na obszarze geograficznym, na którym odbywa się chów świń, surowców tych już się nie uprawia lub uprawia się je rzadko lub są one trudne do pozyskania, charakteryzują się niską wartością odżywczą lub nie są wykorzystywane ze względów technicznych i związanych z jakością. Zmiana polega zatem na wykluczeniu możliwości wykorzystywania surowców pochodzących spoza obszaru chowu trzody chlewnej, które i tak wykorzystywano dotychczas jedynie w znikomych ilościach lub nie stosowano ich wcale. Zamiast tego wykorzystuje się inne lokalne surowce, co wzmacnia związek między „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” a obszarem geograficznym.

W szczególności położono większy nacisk na znaczenie diety opartej na zbożach i zwiększono zawartość procentową „kukurydzy”, „jęczmienia”, „sorgo”, „pszenicy” i „pszenżyta”, ponieważ pasze te zawsze stanowiły podstawę tradycyjnej diety świń. Ponadto pasze te są zazwyczaj uprawiane na tym obszarze geograficznym, często przez samych rolników, co wzmacnia związek z tym obszarem; zapewniają one również świniom odpowiednią okrywę tłuszczową do produkcji „Valle d’Aosta Lard d’Arnad”.

Na końcowym etapie tuczu dodano również „kiszonkę z kukurydzy” i „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, bogaty w witaminę B; surowce te idealnie sprzyjają osiągnięciu odpowiedniego poziomu okrywy tłuszczowej, a ze względu na zawartość włókna pokarmowego są one o wiele lepiej trawione przez świnie dorosłe niż przez młodsze zwierzęta.

„Mąkę kukurydzianą z całej kolby”, która jest bardzo bogata we włókno pokarmowe, stosuje się jako alternatywę dla otrębów do żywienia zwierząt włóknem pokarmowym.

Udział „odwodnionych wysłodków buraczanych” wzrósł, gdyż jest to bardzo dobry produkt o wysokiej zawartości włókna pokarmowego; zawarte w nim włókno pokarmowe jest wysokostrawne w jelicie grubym i z tego powodu jest odpowiednim produktem dla dorosłych zwierząt.

Zwiększono wykorzystanie „maślanki” (na etapie wzrostu), „lucerny (suszonej w wysokiej temperaturze)” i „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika” ze względu na dostępność tych surowców na tradycyjnym obszarze produkcji oraz ustalenia naukowe poczynione przez przemysł paszowy w ciągu ostatniego dziesięciolecia.

Większy udział „kukurydzianej mączki glutenowej lub glutenu paszowego kukurydzianego” ma związek z wysoką zawartością białka, które jest przydatne w diecie (białko surowe) i wysokostrawne.

Wprowadzono stosowanie „tłuszczów o temperaturze topnienia powyżej 36 °C” zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu, ponieważ do limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego w paszy dodano nowy limit tłuszczu wynoszący 5 % suchej masy w diecie, co gwarantuje, że w przypadku stosowania smalcu na końcowym etapie tuczu świnie mają odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej.

W odniesieniu do „mąki z ziaren lub kolb” doprecyzowano, że wyrażenie to dotyczy „ziaren lub kolb kukurydzy”, ponieważ termin „kolba” może również odnosić się do innych zbóż.

Do „makuchu z siemienia lnianego” dodano „wytłok paszowy z nasion lnu”, „śrutę poekstrakcyjną lnianą” i „śrutę poekstrakcyjną paszową lnianą”, ponieważ są to podobne surowce i uwzględniono je w rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017.

Dodano termin „całe nasiona soi toastowane lub wytłok sojowy”, ponieważ na etapie wzrostu soja dostarcza energii niezbędnej do zaspokojenia potrzeb energetycznych świń.

Zwiększono wykorzystanie „grochu” i „innych nasion roślin strączkowych”, ponieważ surowce te uprawia się na obszarze produkcji; „groch” zapewnia też jakość okrywy tłuszczowej świń i, w przeciwieństwie do innych roślin strączkowych, zawiera niskie stężenie substancji antyodżywczych.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi” udział procentowy zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu ustalono na poziomie 20 %, aby zagwarantować odpowiednią okrywę tłuszczową świń. Produkty te były wcześniej ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna sojowa”, w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, następnie podzielonej na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna sojowa” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion soi” – w 2013 r. w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi; nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/nowelizacji rozporządzenia (UE) 2017/1017. W uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy, aby zapewnić odpowiednią okrywę tłuszczową.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, obecnie ustalonych na poziomie 10 %: zawartość tłuszczu surowego w surowcu jest ważna, aby zapewnić, by świnie miały odpowiednią okrywę tłuszczową; w związku z tym w uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna słonecznikowa” – w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion słonecznika” – w 2013 r. w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika; nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/nowelizacji rozporządzenia (UE) 2017/1017.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku” do wykazu surowców wprowadzono niedawno rzepak, ponieważ postęp w dziedzinie genetyki umożliwił selekcję nowych odmian, które nie zawierają glukozynolanów i kwasu erukowego (substancji antyodżywczych); treść pozycji sformułowano z zachowaniem struktury stosowanej w przypadku produktów z soi i słonecznika. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna rzepakowa” w rozporządzeniu (UE) 575/2011, podzielonej następnie na dwie – „śruta poekstrakcyjna rzepakowa” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion rzepaku” – w 2013 r. w rozporządzeniu (UE) 68/2013, zmienionym rozporządzeniem (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku; nie jest możliwe ujęcie wszystkich surowców; ich wykaz może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji rozporządzenia (UE) 2017/1017. W uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy, aby zapewnić okrywę tłuszczową odpowiednią do produkcji „Valle d’Aosta Lard d’Arnad”.

Uzupełnianie diety witaminami, minerałami oraz dodatkami zapewnia właściwy wzrost mięśni oraz wspomaga trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

Definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą” doprecyzowano przez zastosowanie brzmienia z pkt 1.12.9 rozporządzenia (UE) 2017/1017.

Ustalenie maksymalnego limitu tłuszczu, obok limitu kwasu linolowego, pozwala osiągnąć odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej do produkcji „Valle d’Aosta Lard d’Arnad”; oba te kryteria mają zasadnicze znaczenie, ponieważ zwiększono udział surowców (kukurydzy) lub wprowadzono surowce (tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C, również na końcowym etapie tuczu), które są potencjalnym źródłem tłuszczów mających negatywny wpływ na jakość okrywy tłuszczowej świń.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – pochodzenie suchej masy paszy dla świń

*Opis*

Zmiana 14

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 4.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisu, zgodnie z którym co najmniej 50 % suchej masy paszy dla świń w ujęciu rocznym pochodzi z obszaru geograficznego, na którym odbywa się chów świń.

Uzasadnienie: surowce, którymi karmi się świnie, pochodzą z obszaru geograficznego, na którym chowane są zwierzęta. Ze względów klimatycznych i handlowych uzyskanie 100 % paszy dla świń z lokalnych źródeł może jednak nie być technicznie możliwe. W każdym razie fakt, że co najmniej 50 % suchej masy w dawce pokarmowej w ujęciu rocznym pochodzi z obszaru geograficznego chowu, zgodnie z art. 47 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2024/1143, zawsze gwarantuje uzyskanie cech „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” i związek tego produktu z obszarem.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – końcowy etap tuczu

*Opis*

Zmiana 15

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana w przepisach dotyczących żywienia świń na końcowym etapie tuczu polega na wprowadzeniu odniesienia do „tabeli dozwolonych surowców" włączanych na etapie wzrostu, z pewnymi specyfikacjami niezbędnymi na końcowym etapie tuczu.

Uzasadnienie: zmiana zapewnia przejrzysty obraz paszy dozwolonej również na końcowym etapie tuczu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – podpunkt „Ubój i rozbiór"

*Opis*

Zmiana 16

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu podpunktu „Ubój i rozbiór" i przeredagowaniu przepisu dotyczącego minimalnego wieku ubojowego świń, bez zmiany tego przepisu, przez połączenie go z kontrolą na podstawie tatuażu zawierającego informacje o pochodzeniu lub za pomocą urządzenia identyfikacyjnego zastępującego tatuaż lub w połączeniu z nim, opisanego w części dotyczącej żywienia i chowu świń.

Uzasadnienie: zmiana ta sprawia, że specyfikacja produktu jest jaśniejsza w odniesieniu do etapu uboju, w tym w odniesieniu do rozwoju technologicznego. Określenie metody obliczania wieku świń umożliwia podmiotom gospodarczym i organowi kontrolnemu prawidłowe i jednoznaczne obliczenie tego wieku.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – określenie wieku świń przeznaczonych do uboju

*Opis*

Zmiana 17

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu kryterium obliczania wieku świń do celów uboju.

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu specyfikacji produktu dla podmiotów gospodarczych i do celów kontroli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – klasy handlowe tusz

*Opis*

Zmiana 18

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na przeformułowaniu odniesienia do wykorzystania tusz ciężkich klasy H, z których uzyskuje się świeże płaty słoniny [*baffe*] wykorzystywane do produkcji „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu specyfikacji produktu i aktualizacji odniesień do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – masa pojedynczej tuszy

*Opis*

Zmiana 19

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu parametru żywej masy świni wynoszącej 160 kg ±10 % masą pojedynczej tuszy wynoszącą od 110,1 kg do 190,0 kg, ustaloną w momencie uboju.

Uzasadnienie: wyeliminowanie żywej masy i wprowadzenie kryterium masy pojedynczej tuszy umożliwia dokładniejsze sprawdzenie, czy każda świnia poddana ubojowi spełnia wymogi kwalifikowalności, ponieważ metoda ta jest bardziej przejrzysta, dokładna, ukierunkowana i ogólnie lepsza. Zwiększenie masy świń jest związane z obecną tendencją w chowie świń w Europie wynikającą z postępu w dziedzinie genetyki, dobrostanu i żywienia zwierząt.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – czynności rozbioru

*Opis*

Zmiana 20

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że czynności rozbioru można przeprowadzać również w zakładach rozbioru innych niż rzeźnia, w której dokonano uboju zwierząt.

Uzasadnienie: w przepisie tym określono nowy system rozbioru tusz, który jest zgodny z sekcją I rozdział V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – temperatura przechowywania kawałków słoniny

*Opis*

Zmiana 21

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących temperatury, w której kawałki słoniny oddzielone od tuszy mają być przechowywane do czasu ich transportu i dostarczenia producentom, ze sprecyzowaniem zakresu temperatur od -1 °C do +4 °C.

Uzasadnienie: zmiana ta gwarantuje zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego, zapobieganie rozwojowi mikroorganizmów i powstrzymanie jełczenia kawałków słoniny, co zapewnia prawidłową produkcję „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" oraz uzyskanie właściwości smakowych i zapachowych, o których mowa w pkt 6 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2 – usunięcie przepisu dotyczącego świadectwa rzeźni

*Opis*

Zmiana 22

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit piąty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu pkt 2 akapit piąty specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: usunięcie jest konieczne, ponieważ przepisy dotyczą systemu kontroli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 3 – korekta nieścisłości

*Opis*

Zmiana 23

Zmiana dotyczy pkt 3 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu włoskiego słowa *predominati* słowem *predominanti*.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu skorygowania błędu pisarskiego w tekście specyfikacji produktu, zgodnie z wnioskiem o zmianę standardową dotyczącą ChNP opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* 2010/C 222 z 17.8.2010, w którym zmiana 2 w języku włoskim brzmi *essere predominanti*.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana 4 – termin krojenia słoniny i umieszczenia jej w pojemnikach

*Opis*

Zmiana 24

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu terminu „48 godzin" terminem „sześciu dni" stanowiącym termin przewidziany na krojenie słoniny i umieszczenie jej w drewnianych pojemnikach (*doil*).

Uzasadnienie: zmiana ta jest konieczna, aby ułatwić zaopatrzenie przedsiębiorstw w surowiec niezbędny do produkcji ChNP, ponieważ obszar produkcji Valle d'Aosta Lard d'Arnad, który znajduje się w Alpach, stoi przed wyzwaniami logistycznymi i infrastrukturalnymi typowymi dla obszarów górskich. Utrzymanie łańcucha chłodniczego oznacza, że surowiec pozostaje zdatny do użycia nawet przy wydłużeniu okresu, w którym słonina musi zostać pokrojona i umieszczona w drewnianych pojemnikach.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 4 – czynności trybowania

*Opis*

Zmiana 25

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit piąty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu do specyfikacji produktu opisu opcjonalnych czynności trybowania.

Uzasadnienie: zmiana określa sposób przeprowadzania opcjonalnych czynności trybowania, które mogą być wielokrotnie powtarzane. Czynności te umożliwiają skorygowanie wszelkich niedoskonałości kawałków i ujednolicenie powierzchni słoniny oraz ułatwiają w ten sposób późniejsze działanie solanki.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 4 – temperatura kawałków słoniny do czasu ich umieszczenia w pojemnikach

*Opis*

Zmiana 26

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit piąty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana wprowadza obowiązek utrzymywania świeżych kawałków słoniny w ustalonym zakresie temperatury, od -1 °C do +4 °C, do czasu ich umieszczenia w pojemnikach (*doil*).

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu warunków przechowywania kawałków słoniny przed ich umieszczeniem w pojemnikach (*doil*) i zapewnia w ten sposób ich świeżość, tak aby można było uzyskać właściwości smakowe i zapachowe, o których mowa w pkt 6 specyfikacji produktu. Zmiana umożliwia dokładną kontrolę wymogów w całym łańcuchu produkcji.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5 – minimalny okres dojrzewania

*Opis*

Zmiana 27

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu sformułowania „trzy miesiące" sformułowaniem „90 dni" jako minimalnym okresem dojrzewania słoniny oraz na określeniu sposobu liczenia liczby dni.

Uzasadnienie: zmiana umożliwia dokładne określenie minimalnego czasu dojrzewania, co ułatwi pracę producentom zarejestrowanym w systemie kontroli ChNP oraz przeprowadzanie kontroli.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 6 – termin określenia właściwości produktu

*Opis*

Zmiana 28

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że właściwości „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", o których mowa w pkt 6, muszą występować po zakończeniu dojrzewania i są niezbędne w celu dopuszczenia produktu do konsumpcji.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu wyjaśnienia, że *lardo* musi posiadać właściwości określone w specyfikacji produktu po zakończeniu dojrzewania; będzie to również przydatne dla systemu kontroli.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 7 – usunięcie przepisu dotyczącego kontroli

*Opis*

Zmiana 29

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu pkt 7 dotyczącego kontroli.

Uzasadnienie: usunięcie tego przepisu jest konieczne, ponieważ dotyczy on systemu kontroli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8 – zmiana numeracji pkt 8

*Opis*

Zmiana 30

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeru pkt 8 na pkt 7.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nowy układ punktów w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8 – specyfikacje dotyczące nazwy produktu

*Opis*

Zmiana 31

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu możliwości stosowania skrótu „DOP" [ChNP] zamiast sformułowania „Denominazione di origine protetta" [chroniona nazwa pochodzenia] w odniesieniu do produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", którego pełną i prawidłową nazwę wprowadzono do przepisu.

Uzasadnienie: zmiana dostosowuje specyfikację produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej określonych w art. 37 ust. 6 rozporządzenia (UE) 2024/1143 i dokładnie odzwierciedla sposób rejestracji nazwy jako ChNP.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8 – symbol ChNP Unii Europejskiej

*Opis*

Zmiana 32

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisu dotyczącego stosowania symbolu ChNP Unii Europejskiej wraz z nazwą „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Uzasadnienie: zmiana umożliwia dostosowanie do art. 37 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8 – wskazanie producenta na etykietach produktów

*Opis*

Zmiana 33

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu obowiązku wskazania na etykiecie ChNP nazwy lub nazwy handlowej lub marki oraz adresu producenta „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Uzasadnienie: zmiana ta ma być przydatna dla konsumentów i zapewnić producentom ChNP „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" widoczność na etykietach.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8 – formy, w których produkt jest wprowadzany do obrotu

*Opis*

Zmiana 34

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit piąty specyfikacji produktu oraz pkt 4.5 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu do pkt 7 specyfikacji produktu specjalnego akapitu dotyczącego rodzajów produktu i form, w których produkt „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" jest wprowadzany do obrotu: w kawałkach, jak przewidziano w pkt 6; lub w plastrach.

Uzasadnienie: zmiana polega na wprowadzeniu do specyfikacji produktu dokładnego wskazania rodzajów produktu i form, w których produkt „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" musi być wprowadzany do obrotu, dzięki czemu konsumenci mogą odróżnić go od innych produktów, w tym w świetle rosnącego znaczenia na rynku produktów w opakowaniach jednostkowych.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8 – przepisy dotyczące skóry

*Opis*

Zmiana 35

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit piąty specyfikacji produktu oraz pkt 4.5 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu możliwości usuwania skóry po zakończeniu procesu dojrzewania z poddanych dojrzewaniu płatów *lardo* przeznaczonych do pakowania lub późniejszego krojenia w plastry, z zastrzeżeniem, że skóra musi być pakowana razem z płatem *lardo*.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ ze względów handlowych oraz w celu optymalizacji pracy krajalnic producenci mogą zostać poproszeni o dostarczenie produktu objętego ChNP zapakowanego razem ze skórą, która została usunięta. W takich przypadkach, zgodnie z charakterystyką określoną w pkt 6, w którym stwierdza się, że skóra musi być obecna z boku produktu, skóra musi być zapakowana razem z płatem *lardo*.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Dodanie nowego pkt 8 dotyczącego związku ze środowiskiem

*Opis*

Zmiana 36

Zmiana dotyczy dodania pkt 8 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu do specyfikacji produktu nowego pkt 8 „Związek ze środowiskiem", w którym opisano związek „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" ze środowiskiem, z wykorzystaniem informacji podanych we wniosku o rejestrację, tj. arkusza ze streszczeniem (pkt 5 lit. f)), przesłanego Komisji Europejskiej w 1994 r. zgodnie z obowiązującym wówczas art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r.

Uzasadnienie: dodanie jest konieczne, aby zapewnić zgodność z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej – art. 49 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Dodanie nowego pkt 9 dotyczącego dowodu pochodzenia.

*Opis*

Zmiana 37

Zmiana dotyczy dodania pkt 9 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu do specyfikacji produktu pkt 9 „Dowód pochodzenia", przewidującego, że wszystkie strony łańcucha produkcji produktu objętego ChNP podlegają obowiązkowemu monitorowaniu i obowiązkowej kontroli ze strony jednostki upoważnionej, aby zapewnić w ten sposób identyfikowalność i śledzenie produktu, którego nazwa została zarejestrowana.

Uzasadnienie: dodanie tego punktu jest konieczne, aby dostosować specyfikację produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej określonych w art. 20 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2025/26.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych**

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

**Numer referencyjny UE: PDO-IT-1493-AM01 – 19.8.2026**

1. **Nazwa lub nazwy**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB LUB SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Słonina „Valle d'Aosta Lard d'Arnad"/„Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" jest produktem z wieprzowiny, solonym i poddawanym dojrzewaniu w sposób naturalny, wytwarzanym z łopatki i grzbietu świń w wieku co najmniej dziewięciu miesięcy; w chwili wprowadzenia do obrotu ma grubość co najmniej 3 cm.

Słoninę należy pokroić i umieścić w przeznaczonych do tego drewnianych pojemnikach (*doil*) w ciągu najwyżej sześciu dni od dnia następującego po uboju.

Drewno stosowane do produkcji tych pojemników to kasztan, dąb bezszypułkowy lub modrzew.

Podczas umieszczania słoniny w pojemnikach (*doil*) układa się na przemian warstwy słoniny i warstwy soli i składników aromatycznych aż do całkowitego napełnienia pojemnika; następnie wszystko zalewa się słoną wodą, którą wcześniej doprowadzono do wrzenia i pozostawiono do schłodzenia w celu uzyskania solanki potrzebnej do zakonserwowania słoniny.

Słoninę należy marynować w drewnianych pojemnikach (*doil*) przez okres co najmniej 90 dni, licząc od dnia, w którym umieszczono ją w drewnianych pojemnikach (i wliczając w to zarówno dzień umieszczenia w pojemniku, jak i dzień wyjęcia z pojemnika).

Po zakończeniu dojrzewania i w celu wprowadzenia do obrotu produkt „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" musi posiadać następujące właściwości:

*Właściwości fizyczne*

Forma: w różnej wielkości kawałkach w zależności od rozbioru i stosowanej techniki, o grubości słoniny nie mniejszej niż 3 cm. Każdy kawałek zachowuje skórę na boku.

Wygląd zewnętrzny: biała barwa z ewentualną obecnością cienkiej warstwy mięsa; wnętrze jest zwykle jasnoróżowe bez marmurkowatości.

*Właściwości organoleptyczne*

Zapach: bogaty w substancje aromatyczne

Smak: przyjemny smak, który przywołuje zioła zastosowane w mieszance użytej do solanki.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Surowce dla świń pochodzą z obszaru geograficznego chowu. W niektórych latach może jednak nie być technicznie możliwe, ze względów klimatycznych i handlowych, uzyskanie 100 % paszy dla świń z lokalnych źródeł. W takich przypadkach, zgodnie z art. 47 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2024/1143, aby zagwarantować związek z terytorium i jakość produktu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", zawsze zapewnia się, aby co najmniej 50 % suchej masy surowców dla świń rocznie pochodziło z obszaru geograficznego chowu.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", od solenia po dojrzewanie, odbywa się w całości na obszarze geograficznym obejmującym gminę Arnad (region autonomiczny Dolina Aosty).

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" może być wprowadzany do obrotu:

— w kawałkach; lub

— w plastrach.

Podczas pakowania produktu dozwolone jest wcześniejsze usunięcie skóry przez przedsiębiorstwo produkujące; w takich przypadkach skóra musi być zapakowana razem z płatem *lardo*.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwę „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" należy umieścić wyraźną i nieusuwalną czcionką, w sposób wyraźnie odróżniający ją od innych napisów, przed napisem „Denominazione di Origine Protetta" [chroniona nazwa pochodzenia] lub skrótem „DOP" [ChNP] wraz z towarzyszącym symbolem ChNP Unii Europejskiej.

Nazwa może być podana w języku włoskim „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" lub w języku francuskim „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Etykieta musi zawierać nazwę lub nazwę handlową lub markę oraz adres producenta „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Oznaczenia te mogą być umieszczone wraz z logo nazwy.

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" to obszar geograficzny obejmujący gminę Arnad (region autonomiczny Dolina Aosty).

Świnie przeznaczone do produkcji „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" muszą być urodzone, wyhodowane i poddane ubojowi i rozbiorowi na obszarze następujących regionów: Dolina Aosty, Piemont, Lombardia, Emilia-Romania i Wenecja Euganejska.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

*Streszczenie związku*

Właściwości produktu objętego ChNP zależą od warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich. W szczególności charakterystyczne cechy surowca są ściśle związane z wyznaczoną makrostrefą geograficzną.

Na obszarze dostaw surowca ewolucja zootechniki jest powiązana z szerokim występowaniem upraw zbóż i systemami przetwórstwa w wyspecjalizowanym przemyśle mleczarskim, które sprzyjają rozwojowi lokalnego chowu świń.

Lokalna produkcja „Lard d'Arnad" ma swoje źródła w rzemieślniczej praktyce, utrwalonej na przestrzeni wieków i zakorzenionej w tradycji mieszkańców gminy Arnad.

Swoje specyficzne właściwości Lard d'Arnad zawdzięcza każdemu z etapów produkcji: poczynając od żywienia świń, z którego wykluczono mieszanki paszowe uzupełniające, stawiając na pasze naturalne, przez przetwarzanie, rozbiór i mycie produktu, aż do uzyskania jego końcowej postaci.

**Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu**

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