C/2026/6028

17.11.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/6028)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

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

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-1493-AM01 – 19. 8. 2026

1. **Názov výrobku**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHOP Valle d'Aosta Lard d'Arnad nie sú zmenami na úrovni Únie, pretože nespĺňajú kritériá stanovené v článku 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143, t. j.:

— nezahŕňajú zmenu názvu alebo používania názvu;

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedenou v jednotnom dokumente ani

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Rozrábka ošípaných

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmena 1

Zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 5 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa spresňuje, že aj rozrábka ošípaných sa musí uskutočňovať v regiónoch Valle d'Aosta, Benátsko, Lombardsko, Emilia-Romagna a Piemont.

Dôvod: Zmenou sa objasňuje, že aj rozrábka sa musí vykonávať v oblasti odchovu ošípaných v súlade s článkom 46 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Genetické vlastnosti

Opis

Zmena 2

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá osobitný oddiel o „genetických vlastnostiach". Zahrnutím povolených genetických kombinácií sa objasnil genetický pôvod suroviny vo vzťahu ku genetickému typu plemenných zvierat, a to samcov aj samíc. Z tohto dôvodu sa v texte nahradil odkaz na vlastnosti ošípaných s CHOP Prosciutto di Parma a CHOP Prosciutto di San Daniele.

Dôvod: Zmenou sa objasňujú povolené kombinácie plemenných krížencov. Posúdenie plemena a genetického typu oboch plemenných zvierat je dôležité pre zachovanie vlastností ťažkých ošípaných, najmä pokiaľ ide o posúdenie zlučiteľnosti s tromi referenčnými plemenami v talianskej plemennej knihe určenými na chov ťažkých ošípaných.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Tabuľka genetických požiadaviek

Opis

Zmena 3

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá tabuľka s vysvetlením genetických požiadaviek na ošípané, pričom sa uvádzajú povolené a nepovolené kombinácie.

Dôvod: Vložením tabuľky sa lepšie objasňuje postup určovania jediných možných kombinácií genetického kríženia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Aktualizácia zoznamu genetických typov

Opis

Zmena 4

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá odkaz na zoznam genetických typov schválený ministerstvom poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva.

Dôvod: Na základe odkazu na uvedený zoznam a jeho aktualizácie je možné lepšie monitorovať reťazec výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Nepovolené druhy mäsa

Opis

Zmena 5

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zabraňuje používaniu mäsa z kancov a prasníc a z ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov (PSS – stresový syndróm ošípaných).

Dôvod: Zmena je primeraná na objasnenie toho, že na výrobu výrobku Lard d'Arnad nie je vhodné mäso z kancov a prasníc a z ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov. Je to v súlade so súčasnou praxou, ktorá doteraz vychádzala z odkazu na špecifikácie výrobkov s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – oddiel „Odchov a kŕmenie“

Opis

Zmena 6

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa osobitný oddiel o „odchove a kŕmení“. Doplnili sa tradičné chronologické fázy odchovu ošípaných: dojčenie, odstavenie, rast a záverečná fáza výkrmu, čím sa nahrádza odkaz na CHOP Prosciutto di Parma a CHOP Prosciutto di San Daniele.

Dôvod: Zmenou sa spresňujú fázy odchovu ťažkých ošípaných, ktoré už sú zahrnuté v špecifikáciách výrobkov, na ktoré sa odkazuje v zmenenej špecifikácii výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Fáza dojčenia

Opis

Zmena 7

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia o fáze dojčenia prasiatok, ktorej trvanie najmenej 28 dní je v súlade s ustanoveniami kapitoly II oddielu C prílohy I k smernici 2008/120/ES. Vkladajú sa aj odkazy na prasiatka dojčené prasnicou alebo umelo kŕmené mliekom, podávanie povolených surovín a používanie minerálnych látok, vitamínových a aminokyselinových doplnkov a kŕmnych doplnkových látok.

Dôvod: Zmenou sa presne vymedzujú charakteristiky fázy dojčenia v súlade s ustanoveniami právnych predpisov Európskej únie. Používaním vitamínových, minerálnych a aminokyselinových doplnkov a kŕmnych doplnkových látok sa zabezpečuje správny rast svalov a pomáha sa tráveniu a vstrebávaniu živín.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Atramentové tetovanie s označením pôvodu

Opis

Zmena 8

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa stanovujú metódy a časový harmonogram, pokiaľ ide o aplikovanie atramentového tetovania s označením pôvodu na obe nohy jednotlivých ošípaných, ako aj vzory príslušných tetovaní a matríc na ich aplikovanie.

Dôvod: Zmenou sa presne upravujú nástroje a potrebné kroky na zabezpečenie vysledovateľnosti a vyhľadateľnosti suroviny na výrobu výrobku Lard d'Arnad od prvej fázy odchovu, pričom sa využívajú už používané nástroje, ktoré sú v súlade so zavedenými špecifikáciami.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Písmeno označujúce mesiac narodenia

Opis

Zmena 9

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá referenčná tabuľka, v ktorej sa uvádza, ktoré písmeno by sa malo použiť na označenie mesiaca narodenia prasiatka, ktorý sa má uviesť v tetovaní s označením pôvodu.

Dôvod: Zmenou sa zabezpečuje maximálna jasnosť a transparentnosť, pokiaľ ide o vysledovateľnosť a vyhľadateľnosť ošípaných používaných na výrobu výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", a to s cieľom uľahčiť kontrolu veku ošípaných vo fázach odchovu a zabitia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Identifikačné pomôcky používané namiesto atramentového tetovania s označením pôvodu alebo v kombinácii s ním

Opis

Zmena 10

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa možnosť používať identifikačné pomôcky namiesto tetovania s označením pôvodu, ktoré aplikuje poľnohospodár, alebo v kombinácii s ním.

Dôvod: Používanie identifikačných pomôcok namiesto tetovania s označením pôvodu alebo v kombinácii s ním umožňuje používať ďalšie nástroje na vysledovanie a vyhľadanie v súlade s technologickým vývojom.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Určenie veku ošípaných

Opis

Zmena 11

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza pravidlo na určenie veku ošípaných v mesiacoch.

Dôvod: Zmenou sa umožňuje jasne a jednoznačne kontrolovať vek ošípaných vo fázach chovu a zabitia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Fáza odstavenia

Opis

Zmena 12

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia týkajúce sa fázy odstavenia ošípaných. Zavádzajú sa pravidlá upravujúce trvanie tejto fázy, maximálnu hmotnosť prasiatok a kŕmenie. Vkladá sa odkaz na podávanie suchého krmiva, používanie vitamínových, minerálnych a aminokyselinových doplnkov a používanie kŕmnych doplnkových látok. Obdobie odstavenia sa predlžuje z 80 dní na tri mesiace a maximálna hmotnosť prasiatok sa stanovuje na 40 kg.

Dôvod: Zmenou sa stanovujú dva parametre, a to trvanie a maximálna hmotnosť, ktorými sa zabezpečuje postupný a vyvážený rast ošípaných počas fázy odstavenia. Počas tejto fázy sa ošípané môžu kŕmiť všetkými surovinami, ktoré sa povoľujú v platných predpisoch, a to s cieľom zabezpečiť, aby boli uspokojené ich potreby v oblasti výživy, dobrých životných podmienok a zdravia zvierat. Odkaz na podávanie suchého krmiva umožňuje poľnohospodárom vybrať si, ktorú metódu použijú. Používaním vitamínových, minerálnych a aminokyselinových doplnkov a kŕmnych doplnkových látok sa zabezpečuje správny rast svalov a pomáha sa tráveniu a vstrebávaniu živín.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Fáza rastu

Opis

Zmena 13

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia o fáze rastu, pričom sa stanovuje maximálne trvanie päť mesiacov a zvyšuje sa hmotnosť, ktorú možno na konci tejto fázy dosiahnuť, a to z 80 kg na 85 kg.

Spresnil sa odkaz na tolerancie jednotlivých surovín v súlade s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009, pričom sa vypustil odkaz na percentuálnu hodnotu 10 %. Výslovne sa dopĺňa možnosť, aby poľnohospodár mohol krmivo podávať aj v suchej forme.

Vkladá sa „tabuľka povolených surovín“, ktorá sa má používať aj v ďalšej fáze, t. j. záverečnej fáze výkrmu. Menia sa názvy týchto surovín s ohľadom na nomenklatúru uvedenú v pravidlách Európskej únie stanovených v nariadení (EÚ) č. 68/2013, aktualizovanom nariadením (EÚ) 2017/1017:

— „kukurica“ sa v taliančine už neoznačuje ako „*mais*“, ale ako „*granturco*“,

— „krupica“ sa odteraz označuje ako „múčka“,

— „dehydrovaná lucernová múčka“ sa odteraz označuje ako „lucerna (sušená pri vysokej teplote)“,

— „ľanové výlisky“ sa v taliančine už neoznačujú ako „*expeller di lino*“, ale ako „*panello di lino*“, a doplnilo sa: „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“, „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „jablkové a hruškové výlisky, hroznové alebo paradajkové šupky ako nosiče výživových doplnkov“ sa odteraz označujú ako „ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu“,

— „pivovarské kvasnice a/alebo torula kvasnice“ sa odteraz označujú ako „kvasnice“,

— „extrakčná múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*mais*“) sa odteraz označuje ako „múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*granturco*“),

— „liehovarské mláto“ sa odteraz označuje ako „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Vypustili sa tieto suroviny:

— „svätojánsky chlieb bez semien“,

— „bielkovinové lyzáty“,

— „dehydrované zemiaky“,

— „maniok“,

— „lisované a silážované repné rezky“,

— „sezamová múčka“,

— „kokosová extrakčná múčka“,

— „mäsová múčka, len ak je kvalitná a ak je to povolené podľa právnych predpisov Spoločenstva“.

Z kategórie „menej významné obilniny“ sa vypustilo slovo „ovos“.

Zmenili sa množstvá týchto surovín:

— „cmar“ len pre fázu rastu (množstvo sa mení na maximálne 250 g sušiny na kus a deň), pričom platí, že „srvátka“ a „cmar“ spolu nesmú prekročiť 15 litrov na kus a deň,

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“ (z 5 % na 10 %),

— „kukurica“ (z 55 % na 65 %),

— „cirok“ (zo 40 % na 55 %),

— „jačmeň“ (zo 40 % na 55 %),

— „pšenica“ (z 25 % na 55 %),

— „tritikale“ (z 25 % na 55 %),

— „dehydratované repné rezky“ (zo 4 % na 10 %),

— „lucerna sušená pri vysokej teplote“ (z 2 % na 4 %).

Doplnili sa tieto suroviny:

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „kukuričná siláž“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „múčka z celého kukuričného klasu“,

— „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“,

— „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, len pre fázu rastu.

Surovina „hrach a/alebo semená ostatných strukovín“ bola rozdelená na dve položky: „hrach“ a „semená ostatných strukovín“ a zvýšili sa množstvá („hrach“ na 25 % a „semená ostatných strukovín“ na 10 %).

Pokiaľ ide o „šrot zo zrna a/alebo klasu“, spresnilo sa, že ide o „kukuričné zrno a/alebo kukuričný klas“.

Výraz „sójová extrakčná múčka“ sa zmenil na „produkty získané extrakciou sójových bôbov“ a percentuálny podiel použitia počas fázy rastu aj výkrmu sa štandardizoval na 20 %.

Výraz „slnečnicový šrot“ sa zmenil na „výrobky získané extrakciou zo semien slnečnice“, ktorých použitie sa stanovilo na 10 %.

V poznámke 4 k tabuľke sa stanovuje maximálny obsah surového tuku nepresahujúci 2,5 % sušiny pre produkty získané extrakciou sójových bôbov, slnečnicových semien a semena repky olejnej.

Doplnila sa možnosť používať minerály, vitamíny a kŕmne doplnkové látky.

V poznámke 2 sa spresnilo vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Okrem maximálneho limitu 2 % pre kyselinu linolovú sa zmenou zavádza maximálny limit pre tuk vo výške 5 % sušiny v strave.

Dôvod: Maximálna hmotnosť sa stanovila na 85 kg (namiesto 80 kg) vzhľadom na vývoj v oblasti genetiky, výživy a noriem pre dobré životné podmienky zvierat, ktorý priniesol zlepšenie rastovej schopnosti ošípaných. Doplnilo sa maximálne trvanie päť mesiacov s cieľom zabezpečiť vyvážený rast pred záverečnou fázou výkrmu.

Odkaz na tolerancie pri jednotlivých surovinách umožňuje zosúladenie s platnými právnymi predpismi o krmivách, konkrétne s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009.

Odkaz na podávanie suchého krmiva umožňuje poľnohospodárom vybrať si, ktorú metódu použijú.

Vložením jednotnej „tabuľky povolených surovín“, ktorá sa vzťahuje na rastovú fázu aj na záverečnú fázu výkrmu, sa uľahčuje čítanie špecifikácie výrobku.

Názvy surovín boli zmenené v súlade s ustanoveniami nariadenia Komisie (EÚ) č. 68/2013 zmeneného nariadením (EÚ) 2017/1017. Aktualizácia terminológie je potrebná, aby sa jasnejšie označil druh suroviny, na ktorú sa odkazuje.

Odkaz na „ovos“ sa vypustil, pretože patrí do kategórie „menej významné obilniny“.

Pojem „mäsová múčka“ sa vypustil, pretože vzhľadom na nedávno zavedené regulačné obmedzenia sa už nepoužíva.

Suroviny „svätojánsky chlieb bez semien“, „bielkovinové lyzáty“, „dehydrované zemiaky“, „maniok“, „repa, lisované a silážované mokré rezky“, „sezamová múčka“ a „kokosová extrakčná múčka“ sa vypustili, pretože sa v zemepisnej oblasti, kde sa ošípané chovajú, takmer nepestujú alebo sa už nepestujú vôbec alebo sa ťažko získavajú, majú nízku výživovú hodnotu, prípadne sa nepoužívajú z technických dôvodov a z dôvodov súvisiacich s kvalitou. Zmenou sa teda vypúšťa možnosť používať suroviny nepochádzajúce z oblasti odchovu ošípaných, ktoré sa doteraz aj tak používali len v zanedbateľných množstvách (ak vôbec). Namiesto nich sa používajú iné suroviny miestneho pôvodu, čím sa posilňuje súvislosť medzi výrobkom „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ a zemepisnou oblasťou.

Konkrétne sa kladie väčší dôraz na význam stravy založenej na obilninách, pričom sa zvýšil percentuálny podiel „kukurice“, „jačmeňa“, „ciroku“, „pšenice“ a „tritikale“, keďže tieto krmivá boli vždy základom tradičnej stravy ošípaných. Okrem toho sa tieto krmivá zvyčajne pestujú v zemepisnej oblasti a často si ich pestujú samotní poľnohospodári, čím sa posilňuje súvislosť s danou oblasťou. Zároveň sa nimi zabezpečuje, aby ošípané dosahovali dostatočnú pretučnenosť na výrobu výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“.

V prípade záverečnej fázy výkrmu sa teraz dopĺňa „kukuričná siláž“ a „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, ktoré sú bohaté na vitamín B, pretože ide o ideálne suroviny, ktoré zabezpečujú dostatočnú mieru pretučnenosti, pričom vďaka obsahu vlákniny sú oveľa lepšie stráviteľné pre dospelé ošípané než pre mladé ošípané.

Používa sa „múčka z celého kukuričného klasu“, ktorá je veľmi bohatá na vlákninu, a to ako alternatíva k otrubám na podávanie vlákniny zvieratám.

Dôvodom zvýšenia podielu „dehydrovaných repných rezkov“ je, že ide o veľmi dobrý, veľmi vláknitý produkt, pričom obsah vlákniny je v hrubom čreve veľmi dobre stráviteľný, a preto je to vhodný produkt pre dospelé zvieratá.

Používanie „cmaru“ (vo fáze rastu), „lucerny (sušenej pri vysokej teplote)“ a „výrobkov získaných extrakciou zo semien slnečnice“ ako surovín sa zvýšilo z dôvodu ich dostupnosti v tradičnej výrobnej oblasti, ako aj vzhľadom na vedecké poznatky získané v krmivárskom odvetví za posledné desaťročie.

Vyššia miera používania „kukuričnej gluténovej múčky a/alebo krmiva s kukuričným gluténom“ súvisí s vysokým obsahom bielkovín, ktoré sú z hľadiska stravy prospešné (dusíkaté látky) a sú veľmi dobre stráviteľné.

Zaviedlo sa používanie „tukov s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“ v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu, pretože vďaka doplneniu 2 % limitu pre kyselinu linolovú o nový 5 % limit pre tuk v sušine v strave sa zabezpečuje, aby mali ošípané dostatočnú mieru pretučnenosti, pokiaľ sa v záverečnej fáze výkrmu používa bravčová masť.

Spresnilo sa, že „šrot zo zrna a/alebo klasu“ sa vzťahuje na „kukuričné zrno a/alebo kukuričný klas“, keďže pojem „klas“ by sa mohol vzťahovať aj na iné obilniny.

Popri „ľanovým výliskoch“ sa doplnilo „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“ a „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“, keďže ide o podobné suroviny a sú zahrnuté v nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017.

Doplnili sa „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, pretože sója počas fázy rastu ošípaných poskytuje energiu, ktorá je nevyhnutná na uspokojenie energetických potrieb ošípaných.

Zvýšilo sa používanie „hrachu“ a „semien ostatných strukovín“, pretože ide o suroviny pestované vo výrobnej oblasti. „Hrach“ takisto zabezpečuje kvalitnú pretučnenosť ošípaných a na rozdiel od iných strukovín obsahuje nízku koncentráciu antinutričných faktorov.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou sójových bôbov“, ich percentuálny podiel sa stanovil na 20 % vo fáze rastu aj v záverečnej fáze výkrmu s cieľom zabezpečiť, aby mali ošípané vhodnú mieru pretučnenosti. Na tieto produkty sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „sójový extrahovaný šrot“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 1017/2017 rozdelila na dve položky, „sójový extrahovaný šrot“ a „krmivo zo sójového extrahovaného šrotu“. V nariadení (EÚ) 2017/1017 sa uvádza viacero rôznych produktov získavaných extrakciou sójových bôbov. Nie je možné uviesť všetky tieto produkty a v prípade aktualizácií/zmien nariadenia (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť. V poznámkach k tabuľke povolených surovín sa stanovuje maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny, aby sa zabezpečila primeraná miera pretučnenosti.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou semien slnečnice“, podiel sa teraz stanovuje na 10 %: obsah surového tuku v surovine je dôležitý v záujme zabezpečenia, aby mali ošípané vhodnú mieru pretučnenosti, preto sa v poznámkach k tabuľke povolených surovín uvádza maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny. Na tieto produkty sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „extrahovaný šrot zo slnečnicového semena“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 1017/2017 rozdelila na dve položky, „extrahovaný šrot zo slnečnicového semena“ a „krmivo z extrahovaného šrotu zo slnečnicového semena“. V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017 sa uvádza mnoho rôznych produktov získavaných extrakciou slnečnicových semien. Nie je možné uviesť všetky tieto produkty a v prípade aktualizácií/zmien nariadenia (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“, „semeno repky olejnej“ sa novo začlenilo do zoznamu surovín, pretože pokrok v genetike umožnil výber nových odrôd, ktoré neobsahujú glukozinoláty a kyselinu erukovú (antinutričné faktory); položka je sformulovaná tak, aby zodpovedala členeniu výrobkov zo sóje a slnečnicových semien. Na tieto výrobky sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „repkový extrahovaný šrot“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 2017/1017 rozdelila na dve položky, „repkový extrahovaný šrot“ a „krmivo z repkového extrahovaného šrotu“. V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017 sa uvádza mnoho rôznych produktov získavaných extrakciou semena repky olejnej. Nie je možné uviesť všetky suroviny a v prípade aktualizácií nariadenia (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto meniť. V poznámkach k tabuľke povolených surovín sa stanovil maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny, aby sa zabezpečila miera pretučnenosti, ktorá je vhodná na výrobu výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“.

Používaním vitamínov, minerálov a doplnkových látok sa zabezpečuje správny rast svalov a pomáha sa tráveniu a vstrebávaniu živín.

Objasnilo sa vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to použitím znenia uvedeného v bode 1.12.9 nariadenia (EÚ) 2017/1017.

Maximálnym limitom pre tuk, ktorý sa doplnil k limitu pre kyselinu linolovú, sa zabezpečuje vhodná miera pretučnenosti pri výrobe výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“. Tieto dve kritériá sú nevyhnutné, pretože sa zvýšil podiel surovín (kukurice), resp. sa zaviedli suroviny (tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C aj v záverečnej fáze výkrmu), ktoré predstavujú potenciálne zdroje tukov, ktoré môžu negatívne ovplyvniť kvalitu z hľadiska miery pretučnenosti ošípaných.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Pôvod sušiny krmiva pre ošípané

Opis

Zmena 14

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 4.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá ustanovenie, že aspoň 50 % sušiny krmiva pre ošípané ročne musí pochádzať zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa ošípané chovajú.

Dôvod: Suroviny, ktorými sa ošípané kŕmia, pochádzajú zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa ošípané chovajú. Z klimatických a obchodných dôvodov však nemusí byť technicky možné získať 100 % surovín z miestnych zdrojov. Tak či tak sa vlastnosti výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ a jeho súvislosť s danou oblasťou vždy zaručujú tým, že najmenej 50 % sušiny v kŕmnej dávke ročne pochádza zo zemepisnej oblasti odchovu, a to v súlade s článkom 47 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Záverečná fáza výkrmu

Opis

Zmena 15

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa v pravidlách kŕmenia ošípaných týkajúcich sa záverečnej fázy výkrmu odkazuje na „tabuľku povolených surovín“ pre fázu rastu, s určitými špecifikáciami potrebnými pre záverečnú fázu výkrmu.

Dôvod: Zmenou sa poskytuje jasný prehľad krmív povolených aj v záverečnej fáze výkrmu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – oddiel „Zabitie a rozrábka“

Opis

Zmena 16

Zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza oddiel „Zabitie a rozrábka“ a preformulováva sa ustanovenie týkajúce sa minimálneho veku ošípanej pri zabití, ktoré sa týmto nemení, pričom sa spája s kontrolou prostredníctvom tetovania s označením pôvodu a/alebo identifikačnej pomôcky, ktorá nahrádza tetovanie alebo sa s ním kombinuje, opísaných v časti týkajúcej sa kŕmenia a odchovu ošípaných.

Dôvod: Touto zmenou sa objasňuje špecifikácia výrobku v súvislosti s fázou zabitia, a to aj s odkazom na technologický vývoj. Uvedením metódy výpočtu veku ošípaných sa prevádzkovateľom a kontrolnému orgánu umožňuje vykonať správny a jednoznačný výpočet.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Určenie veku ošípaných na zabitie

Opis

Zmena 17

Zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vkladá kritérium na výpočet veku ošípaných na účely zabitia.

Dôvod: Zmenou sa objasňuje špecifikácia výrobku pre prevádzkovateľov a na účely kontroly.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Obchodné triedy tiel

Opis

Zmena 18

Zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa upravuje formulácia odkazu na používanie tiel „H Heavy“, z ktorých sa získavajú čerstvé kusy slaniny (*baffe*) používané na výrobu výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“.

Dôvod: Zmenou sa objasňuje špecifikácia výrobku a aktualizuje sa odkaz na platné právne predpisy Európskej únie.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Hmotnosť jednotlivých tiel

Opis

Zmena 19

Zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa nahrádza parameter živej hmotnosti ošípanej 160 kg ±10 % individuálnou hmotnosťou tela v rozpätí 110,1 kg až 190,0 kg určenou v čase zabitia.

Dôvod: Vypustením živej hmotnosti a zahrnutím kritéria individuálnej hmotnosti tela sa umožňuje presnejšia kontrola požiadaviek oprávnenosti pri každej zabitej ošípanej, keďže ide o transparentnejšiu, presnejšiu, cielenejšiu a vo všeobecnosti lepšiu metódu. Zvýšenie hmotnosti ošípaných súvisí so súčasným trendom v európskom chove ošípaných, ktorý vyplýva z vylepšených genetických vlastností, dobrých životných podmienok zvierat a výživy.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Rozrábka

Opis

Zmena 20

Zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že rozrábka sa môže vykonávať aj v iných rozrábkarňach ako na bitúnku, na ktorom boli zvieratá zabité.

Dôvod: V ustanovení sa určuje nový režim rozrábky tiel, ktorý je v súlade s kapitolou V oddielom I prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Teplota, pri ktorej sa skladujú kusy slaniny

Opis

Zmena 21

Zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádzajú pravidlá týkajúce sa teploty, pri ktorej sa majú skladovať kusy slaniny oddelené od tela až do ich prepravy a dodania výrobcom, pričom sa stanovuje teplotný rozsah od −1 °C do +4 °C.

Dôvod: Zmenou sa zaručuje zachovanie chladového reťazca, aby sa zabránilo rozmnožovaniu mikroorganizmov a zatuchnutiu kusov slaniny, čím sa zabezpečuje správny spôsob výroby výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ a dosiahnutie vlastností z hľadiska chuti a vône uvedených v článku 6 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2 – Vypustenie ustanovenia o certifikáte bitúnku

Opis

Zmena 22

Zmena sa týka článku 2 piateho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vypúšťa článok 2 piaty odsek špecifikácie výrobku.

Dôvod: Vypustenie je potrebné, keďže ustanovenia sa týkajú systému kontrol.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 3 – Oprava nepresnosti

Opis

Zmena 23

Zmena sa týka článku 3 druhého odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa talianske slovo „*predominati*“ nahrádza slovom „*predominanti*“.

Dôvod: Zmena je potrebná na opravu chyby v písaní v texte špecifikácie výrobku, a to v súlade so žiadosťou o štandardnú zmenu týkajúcu sa CHOP, uverejnenou v *Úradnom vestníku Európskej únie* 2010/C 222 zo 17.8.2010, v ktorej sa v zmene 2 v taliančine uvádza výraz „*essere predominanti*“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena 4 – Lehota na nakrájanie slaniny na kusy a jej uloženie do nádob

Opis

Zmena 24

Zmena sa týka článku 4 tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa lehota na nakrájanie slaniny na kusy a jej uloženie do drevených nádob (*doils*) mení zo „48 hodín“ na „šesť dní“.

Dôvod: Zmena je potrebná, aby sa podnikom uľahčil prístup k surovine potrebnej na výrobu výrobku s CHOP, keďže oblasť výroby výrobku Valle d'Aosta Lard d'Arnad, ktorá sa nachádza v Alpách, čelí logistickým a infraštruktúrnym výzvam typickým pre horské oblasti. Zachovanie chladového reťazca znamená, že surovina je naďalej vhodná na použitie aj po predĺžení lehoty, v ktorej sa slanina musí nakrájať na kusy a uložiť do drevených nádob.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 4 – Orezávanie

Opis

Zmena 25

Zmena sa týka článku 4 piateho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa do špecifikácie výrobku zavádza opis voliteľných postupov orezávania.

Dôvod: Zmenou sa stanovuje, ako vykonávať voliteľné postupy orezávania, ktoré možno opakovať viackrát. Tieto postupy umožňujú odstrániť prípadné nedokonalosti konkrétneho kusa a dosiahnuť jednotnejší povrch slaniny, čím sa uľahčí následné pôsobenie soľného roztoku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 4 – Teplota kusov slaniny až do ich uloženia do nádob

Opis

Zmena 26

Zmena sa týka článku 4 piateho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza povinnosť uchovávať čerstvé kusy slaniny v stanovenom teplotnom rozsahu od –1 °C do +4 °C až do ich uloženia do nádob *doils*.

Dôvod: Zmenou sa objasňujú podmienky, v ktorých sa majú kusy slaniny uchovávať pred uložením do nádob *doils*, čím sa zabezpečí, že zostanú čerstvé, aby bolo možné dosiahnuť vlastnosti z hľadiska chuti a vône uvedené v článku 6 špecifikácie výrobku. Zmena umožňuje presnú kontrolu splnenia požiadaviek v celom výrobnom reťazci.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5 – Minimálne obdobie zrenia

Opis

Zmena 27

Zmena sa týka článku 5 prvého odseku špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa v súvislosti s minimálnym obdobím, počas ktorého má slanina zrieť, údaj „tri mesiace“ nahrádza údajom „90 dní“ a spresňuje sa, ako sa má tento počet dní počítať.

Dôvod: Zmena umožňuje presne stanoviť minimálne obdobie zrenia, čo uľahčí prácu výrobcom zaregistrovaným v systéme kontroly CHOP, ako aj vykonávanie kontrol.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 6 – Čas určenia vlastností výrobku

Opis

Zmena 28

Zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa spresňuje, že výrobok „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ musí mať vlastnosti uvedené v článku 6 po skončení procesu zrenia a že tieto vlastnosti sú podmienkou uvedenia výrobku na trh.

Dôvod: Zmena je potrebná, aby sa objasnilo, že slanina musí mať na konci zrenia vlastnosti stanovené v špecifikácii výrobku, pričom to bude užitočné aj pre systém kontrol.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 7 – Vypustenie ustanovenia o kontrolách

Opis

Zmena 29

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vypúšťa ustanovenie článku 7 týkajúce sa kontrol.

Dôvod: Vypustenie tohto ustanovenia je potrebné, pretože sa týka systému kontrol.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 – Prečíslovanie článku 8

Opis

Zmena 30

Zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa článok 8 prečísluje na článok 7.

Dôvod: Zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 – Špecifikácie týkajúce sa názvu výrobku

Opis

Zmena 31

Zmena sa týka článku 8 prvého odseku špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza možnosť používať pri výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" skratku „DOP" (CHOP) namiesto slovného spojenia „Denominazione di origine protetta" (chránené označenie pôvodu), pričom sa do ustanovenia dopĺňa úplný a správny názov výrobku.

Dôvod: Zmenou sa špecifikácia výrobku zosúlaďuje s platnými pravidlami Európskej únie stanovenými v článku 37 ods. 6 nariadenia (EÚ) 2024/1143, ako aj s presným názvom, pod ktorým je označenie zaregistrované ako CHOP.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 – Symbol Európskej únie pre CHOP

Opis

Zmena 32

Zmena sa týka článku 8 prvého odseku špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza ustanovenie o používaní symbolu Európskej únie pre CHOP spolu s názvom „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Dôvod: Zmena umožňuje zosúladenie s článkom 37 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 – Uvádzanie výrobcu na etiketách výrobkov

Opis

Zmena 33

Zmena sa týka článku 8 druhého odseku špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza povinnosť uvádzať na etikete výrobku s CHOP názov alebo obchodné meno a/alebo značku a adresu výrobcu výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Dôvod: Cieľom zmeny je pomôcť spotrebiteľom a zabezpečiť výrobcom výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" s CHOP viditeľnosť na etiketách.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 – Formy, v ktorých sa výrobok uvádza na trh

Opis

Zmena 34

Zmena sa týka článku 8 piateho odseku špecifikácie výrobku a bodu 4.5 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa do článku 7 špecifikácie výrobku vkladá osobitný odsek týkajúci sa druhov a foriem výrobku, v ktorých sa výrobok „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" uvádza na trh: v kusoch, ako sa stanovuje v článku 6, alebo nakrájaný na plátky.

Dôvod: Zmenou sa do špecifikácie výrobku zavádza presné určenie druhov a foriem výrobku, v ktorých sa musí výrobok „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" uvádzať na trh, čím sa prispieva k zabezpečeniu jeho rozpoznateľnosti pre spotrebiteľov, a to aj vzhľadom na rastúci význam balených výrobkov na trhu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 – Pravidlá týkajúce sa kože

Opis

Zmena 35

Zmena sa týka článku 8 piateho odseku špecifikácie výrobku a bodu 4.5 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza možnosť, aby sa z vyzretých pôltov slaniny určených na balenie alebo na následné krájanie na plátky po skončení procesu zrenia odstránila koža, pričom sa stanovuje, že koža sa musí zabaliť spolu s pôltom slaniny.

Dôvod: Zmena je potrebná, pretože z obchodných dôvodov a s cieľom optimalizovať prácu subjektov vykonávajúcich krájanie sa môže od výrobcov požadovať, aby dodávali balený výrobok s CHOP s odrezanou kožou. V takýchto prípadoch sa musí koža zabaliť spolu s pôltom slaniny, aby sa splnilo ustanovenie o vlastnosti uvedenej v článku 6, podľa ktorého musí mať výrobok na boku kožu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vloženie nového článku 8 týkajúceho sa súvislosti s prostredím

Opis

Zmena 36

Zmena sa týka vloženia článku 8 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa do špecifikácie výrobku vkladá nový článok 8 „Súvislosť s prostredím“, v ktorom sa opisuje súvislosť medzi výrobkom „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ a prostredím na základe informácií uvedených v žiadosti o registráciu, t. j. súhrn [bod 5 písm. f)] zaslaný Európskej komisii v roku 1994 v súlade s vtedy platným článkom 17 nariadenia Rady (EHS) č. 2081/92 zo 14. júla 1992.

Dôvod: Vloženie je nevyhnutné, aby sa zabezpečil súlad s platnými právnymi predpismi Európskej únie, ako sa stanovuje v článku 49 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vloženie nového článku 9 týkajúceho sa dôkazu o pôvode.

Opis

Zmena 37

Zmena sa týka vloženia článku 9 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa do špecifikácie výrobku vkladá článok 9 „Dôkaz o pôvode“, pričom sa spresňuje, že je potrebné, aby boli všetky kategórie strán výrobného reťazca výrobku s CHOP monitorované a pod kontrolou delegovaného orgánu, a to aby sa zabezpečilo, že výrobok, ktorého názov je zaregistrovaný, je vysledovateľný a vyhľadateľný.

Dôvod: Vloženie článku je potrebné s cieľom zosúladiť špecifikáciu výrobku s platnými právnymi predpismi Európskej únie, ako sa stanovuje v článku 20 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2025/26.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

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

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-1493-AM01 – 19. 8. 2026

1. **Názov**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad"/„Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" je solený a prirodzene vyzretý výrobok z bravčového mäsa, ktorý sa vyrába z pliecka a chrbta ošípaných vo veku najmenej deväť mesiacov a ktorého slaninová časť je v čase uvedenia na trh hrubá najmenej 3 cm.

Slanina musí byť nakrájaná na kusy a uložená do špeciálnych drevených nádob (*doils*) najneskôr šesť dní odo dňa nasledujúceho po zabití.

Drevo použité na výrobu nádob *doils* musí pochádzať z gaštana, duba letného alebo zo smrekovca.

Pri ukladaní slaniny do nádob *doils* sa každá vrstva slaniny strieda s vrstvou soli a prírodných aróm, a tak sa pokračuje, kým nie je nádoba plná; potom sa všetko zaleje slanou vodou, ktorá sa vopred prevarila a dala vychladiť, čím sa získa soľný roztok potrebný na zakonzervovanie slaniny.

Slanina musí zrieť v nádobách *doils* najmenej 90 dní, ktoré sa počítajú odo dňa, keď bola uložená do drevených nádob, pričom sa započíta aj deň uloženia, aj deň vybrania.

Výrobok „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" musí mať po skončení zrenia a na účely uvedenia na trh tieto vlastnosti:

Fyzické vlastnosti

Tvar: kusy rôznej veľkosti v závislosti od toho, na aké kusy a akou technikou je slanina nakrájaná, pričom hrúbka slaniny nesmie byť menšia ako 3 cm. Každý kus má na boku kožu.

Vzhľad: biele zafarbenie s možnou prítomnosťou jemnej vrstvy svaloviny, pričom vnútorná časť je zvyčajne svetloružová bez žilkovania.

Organoleptické vlastnosti

Vôňa: bohaté arómy.

Chuť: príjemná chuť pripomínajúca bylinky použité v zmesi soľného roztoku.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Suroviny pre ošípané pochádzajú zo zemepisnej oblasti odchovu. V niektorých rokoch však nemusí byť z klimatických alebo obchodných dôvodov technicky možné získať 100 % surovín pre ošípané z miestnych zdrojov. V týchto prípadoch sa v súlade s článkom 47 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2024/1143 v záujme zaručenia súvislosti s daným územím a kvality výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" vždy zabezpečuje, aby aspoň 50 % sušiny surovín pre ošípané ročne pochádzalo zo zemepisnej oblasti odchovu.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" od solenia po zrenie sa uskutočňuje výlučne v zemepisnej oblasti, ktorú tvorí obec Arnad (autonómny región Valle d'Aosta).

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" sa môže uvádzať na trh:

— v kusoch alebo

— nakrájaný na plátky.

Pri balení výrobku je povolené, aby výrobná spoločnosť vopred odstránila kožu; v takýchto prípadoch sa koža musí zabaliť spolu s pôltom slaniny.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" musí byť uvedené zreteľným a nezmazateľným písmom, ktoré sa dá jednoznačne odlíšiť od akéhokoľvek iného nápisu, a bezprostredne za ním musí nasledovať výraz „Denominazione di Origine Protetta" (chránené označenie pôvodu) alebo skratka „DOP" (CHOP) spolu so symbolom Európskej únie pre CHOP.

Názov sa môže uvádzať v taliančine ako „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" alebo vo francúzštine ako „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Na etikete sa musí uvádzať názov alebo obchodné meno a/alebo značka a adresa výrobcu výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Tieto údaje sa môžu uvádzať spolu s logom označenia.

Akýkoľvek ďalší opis, ktorý nie je výslovne povolený, je zakázaný.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasťou výroby výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" je zemepisná oblasť, ktorú tvorí obec Arnad (autonómny región Valle d'Aosta).

Ošípané určené na výrobu výrobku „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" sa musia narodiť, byť odchované, zabité a rozrobené na území týchto regiónov: Valle d'Aosta, Piedmont, Lombardy, Emilia-Romagna, Veneto.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Požadované vlastnosti výrobku s chráneným označením závisia od podmienok spojených s prostredím a od prírodných a ľudských faktorov. Surovina vďačí za svoje vlastnosti najmä vymedzenej oblasti.

V tejto oblasti pôvodu suroviny je rozvoj chovu hospodárskych zvierat úzko spätý s rozšíreným pestovaním obilnín a so spracovateľskými systémami vysoko špecializovaného mliekarenského sektora, ktoré sa prejavili na konkrétnej podobe miestneho chovu ošípaných.

Lokalizovaná výroba Lard d'Arnad má svoj pôvod v časom ustálenej malovýrobe ako súčasti tradície obyvateľov mesta Arnad.

Špecifickosť výrobku Lard d'Arnad je spojená s každou z výrobných fáz. Od stravy ošípaných s vylúčením doplnkového krmiva v prospech prírodných krmív cez spracovanie, rozrábanie, čistenie až po výrobu.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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