C/2026/6028

17.11.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6028)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

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

Referenčna številka EU: PDO-IT-1493-AM01 – 19. avgust 2026

1. **Ime proizvoda**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo – oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda za ZOP „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" niso spremembe na ravni Unije, saj ne izpolnjujejo meril iz člena 24 Uredbe (EU) 2024/1143, in sicer:

— ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena,

— ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta in

— ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba člena 2 – razkosavanje prašičev

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Sprememba 1

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 5 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da je treba prašiče tudi razkosati v deželah Dolina Aoste, Benečija, Lombardija, Emilija - Romanja in Piemont.

Razlog: s spremembo je pojasnjeno, da morajo tudi postopki razkosavanja potekati na območju reje prašičev v skladu s členom 46 Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – genetske značilnosti

Opis

Sprememba 2

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je vstavljen poseben oddelek Genetske značilnosti. Genetsko poreklo surovine je bilo pojasnjeno glede na genetski tip plemenskih živali, tako samcev kot samic, in sicer so bile vključene dovoljene genetske kombinacije. V besedilu je bil zato nadomeščen sklic na določbe o pasmah za ZOP „Prosciutto di Parma“ in ZOP „Prosciutto di San Daniele“.

Razlog: s spremembo so pojasnjene dovoljene kombinacije križanj. Ocenjevanje pasme in genetskega tipa obeh plemenskih živali je pomembno za ohranjanje značilnosti težkih prašičev, zlasti kar zadeva ocenjevanje združljivosti s tremi referenčnimi pasmami iz italijanske rodovniške knjige, namenjenimi za vzrejo težkih prašičev.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – preglednica genetskih zahtev

Opis

Sprememba 3

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je vstavljena preglednica, v kateri so pojasnjene genetske zahteve za prašiče ter ki prikazuje dovoljene in nedovoljene kombinacije.

Razlog: z vključitvijo preglednice je opredelitev dovoljenih kombinacij genetskega križanja jasnejša.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – posodobitev seznama genetskih tipov

Opis

Sprememba 4

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je vstavljen sklic na seznam genetskih tipov, ki ga je odobrilo ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo.

Razlog: sklic na seznam in posodabljanje seznama omogočata boljše spremljanje proizvodne verige.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – nedovoljene vrste mesa

Opis

Sprememba 5

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je prepovedana uporaba mesa merjascev in svinj ter prašičev z neželenimi lastnostmi (sindrom stresa pri prašičih ali PSS).

Razlog: sprememba je primerna za pojasnitev, da meso merjascev in svinj ter prašičev z neželenimi lastnostmi ni primerno za uporabo pri proizvodnji proizvoda „Lard d'Arnad“. To je v skladu s sedanjo prakso, ki je do zdaj temeljila na sklicevanju na specifikaciji proizvoda za ZOP „Prosciutto di Parma“ in ZOP „Prosciutto di San Daniele“.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – oddelek Reja in krmljenje

Opis

Sprememba 6

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je dodan poseben oddelek Reja in krmljenje. Dodane so bile tradicionalne kronološke faze reje prašičev: sesanje, odstavitev, rastno pitanje in končno pitanje, s čimer je bil nadomeščen sklic na ZOP „Prosciutto di Parma“ in ZOP „Prosciutto di San Daniele“.

Razlog: s spremembo so določene faze reje težkih prašičev, ki so že vključene v specifikacijah proizvodov, na katere se nanaša specifikacija proizvoda, ki se spreminja.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – faza sesanja

Opis

Sprememba 7

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo so vstavljene določbe o fazi sesanja pujskov, ki traja najmanj 28 dni, kar je v skladu z določbami oddelka C poglavja II Priloge I k Direktivi 2008/120/ES. Vstavljene so bile tudi navedbe glede pujskov, ki sesajo pri svinji ali jih umetno hranijo z mlekom, uporabe dovoljenih posamičnih krmil in uporabe mineralov, vitaminskih in aminokislinskih dopolnil ter dodatkov.

Razlog: s spremembo so natančno opredeljene značilnosti faze sesanja v skladu z določbami zakonodaje Evropske unije. Uporaba vitaminskih, mineralnih in aminokislinskih dopolnil ter dodatkov omogoča pravilno mišično rast in pomaga pri prebavi in absorpciji hranil.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – črnilno vtetoviranje žiga porekla

Opis

Sprememba 8

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo so določene metode in časovni okvir za črnilno vtetoviranje žiga porekla na obe stegni posameznega prašiča ter s tem povezani vzorci žiga in ploščic za njegovo vtetoviranje.

Razlog: s spremembo so natančno urejeni orodja in potrebni koraki za zagotavljanje sledenja in sledljivosti surovine za proizvod „Lard d'Arnad“ od prve faze reje z uporabo orodij, ki se že uporabljajo in so v skladu z uvedenimi specifikacijami.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – črka, ki označuje mesec rojstva

Opis

Sprememba 9

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je vstavljena referenčna preglednica, iz katere je razvidno, katera črka se uporablja za označevanje meseca rojstva pujska, ki se vključi v žig porekla.

Razlog: s spremembo sta zagotovljeni največja možna jasnost ter preglednost pri sledenju in sledljivosti prašičev, ki se uporabljajo za proizvodnjo proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, da bi se olajšalo preverjanje starosti prašičev v fazah reje in zakola.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – identifikacijska sredstva, ki se uporabljajo namesto črnilnega vtetoviranja žiga porekla ali v kombinaciji z njim

Opis

Sprememba 10

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je dodana možnost, da se namesto žiga porekla, ki ga vtetovira kmet, ali v kombinaciji z njim uporabijo druga identifikacijska sredstva.

Razlog: uporaba identifikacijskih sredstev namesto žiga porekla ali v kombinaciji z njim omogoča uporabo drugih orodij za sledenje in spremljanje v skladu s tehnološkim razvojem.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – določanje starosti prašičev

Opis

Sprememba 11

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je vstavljeno pravilo za določanje starosti prašičev v mesecih.

Razlog: sprememba omogoča, da se v fazah reje in zakola jasno in nedvoumno preveri starost prašičev.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – faza odstavitve

Opis

Sprememba 12

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo so vstavljene določbe o fazi odstavitve prašičev. Uvedena so bila pravila o trajanju te faze, največji teži pujskov in krmljenju. Uvedena je bila navedba o dajanju „suhe krme“ ter uporabi vitaminskih, mineralnih in aminokislinskih dopolnil ter dodatkov. Obdobje odstavitve je bilo podaljšano z 80 dni na tri mesece, največja dovoljena teža pujskov pa je bila določena na 40 kg.

Razlog: s spremembo sta določena dva parametra – trajanje in največja teža –, ki zagotavljata postopno in uravnoteženo rast prašičev v fazi odstavitve. V tej fazi se prašiči lahko krmijo z vsemi surovinami, ki so dovoljene z veljavnimi predpisi, da se izpolnijo njihove potrebe glede prehrane, dobrobiti in zdravja. Z določitvijo možnosti dajanja suhe krme je omogočeno, da kmet izbere, katero metodo bo uporabil. Uporaba vitaminskih, mineralnih in aminokislinskih dopolnil ter dodatkov omogoča pravilno mišično rast in pomaga pri prebavi in absorpciji hranil.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – faza rastnega pitanja

Opis

Sprememba 13

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo so vstavljene določbe o fazi rastnega pitanja, ki lahko traja največ pet mesecev, teža, ki se lahko doseže ob koncu te faze, pa je bila povečana z 80 kg na 85 kg.

Navedena so bila dovoljena odstopanja za posamezne surovine v skladu s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009, pri čemer je bila črtana navedba 10 %. Izrecno je bila dodana možnost, da kmet krmo daje tudi v suhi obliki.

Vstavljena je bila Preglednica dovoljenih surovin, ki naj bi se uporabljala tudi za naslednjo fazo, tj. fazo končnega pitanja. Ob upoštevanju nomenklature v skladu s pravili Evropske unije iz Uredbe (EU) št. 68/2013, kakor je bila posodobljena z Uredbo (EU) 2017/1017, so bila spremenjena imena naslednjih surovin:

— „koruza“ se v italijanščini ne imenuje več *mais*, ampak *granturco*,

— „zdrob“ se zdaj imenuje „moka“,

— „dehidrirana lucernina moka“ se zdaj imenuje „lucerna (posušena pri visoki temperaturi)“,

— „lanena pogača“ se v italijanščini ne imenuje več *expeller di lino*, ampak *panello di lino*, pri čemer je dodano naslednje: „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“, „krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „jabolčna in hruškova mezga, lupine grozdja ali paradižnika kot nosilke prehranskih dopolnil“ se zdaj imenujejo „sadna in paradižnikova pulpa (paradižnikova mezga) kot nosilki premiksov“,

— „pivski kvas in/ali torula“ se zdaj imenuje „kvasovke“,

— „zdrob, pridobljen z ekstrakcijo koruznih kalčkov“ (z uporabo besede *mais* v italijanščini), se zdaj imenuje „zdrob iz koruznih kalčkov“ (z uporabo besede *granturco* v italijanščini),

— „žitne droži“ se zdaj imenujejo „posušene žitne droži in topni ostanki“.

Črtane so bile naslednje surovine:

— „rožiči brez semen“,

— „beljakovinski lizati“,

— „dehidrirani krompir“,

— „manioka“,

— „stisnjena in silirana pulpa pese“,

— „sezamova moka“,

— „kokosova moka, pridobljena z ekstrakcijo“,

— „mesna moka samo, če je dobre kakovosti in če to dovoljuje pravo Skupnosti“.

Beseda „oves“ je bila črtana iz kategorije „stranskih žit“.

Spremenjene so bile količine naslednjih surovin:

— „pinjenec“ samo za fazo rastnega pitanja (ki se spremeni na največ 250 g suhe snovi na glavo na dan), ob upoštevanju, da „sirotka“ in „pinjenec“ skupaj ne smeta presegati 15 litrov na glavo na dan,

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“ (z največ 5 % na največ 10 %),

— „koruza“ (z največ 55 % na največ 65 %),

— „sirek“ (z največ 40 % na največ 55 %),

— „ječmen“ (z največ 40 % na največ 55 %),

— „pšenica“ (z največ 25 % na največ 55 %),

— „tritikala“ (z največ 25 % na največ 55 %),

— „dehidrirana pulpa pese“ (z največ 4 % na največ 10 %),

— „lucerna, posušena pri visoki temperaturi“ (z največ 2 % na največ 4 %).

Dodane so bile naslednje surovine:

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „koruzna silaža“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „zdrob iz celih koruznih klasov“,

— „posušene žitne droži in topni ostanki“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena, krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „lipidi s tališčem nad 36 °C“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice“,

— „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, samo za fazo rastnega pitanja.

Surovina „grah in/ali druga semena metuljnic“ je bila razdeljena na dva vnosa: „grah“ in „druga semena metuljnic“, količine pa so bile povečane („grah“ največ 25 % in „druga semena metuljnic“ največ 10 %).

Za navedbo „zdrob iz zrnja in/ali zdrob iz storžev“ je bilo pojasnjeno, da se to nanaša na „koruzno zrnje in/ali koruzne storže“.

Navedba „zdrob iz soje, pridobljen z ekstrakcijo“ je bila spremenjena v „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sojinih zrn“, delež uporabe v fazah rastnega pitanja in končnega pitanja pa je bil standardiziran na največ 20 %.

Navedba „sončnični zdrob“ je bila spremenjena v „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen“, njihova uporaba pa je bila določena na največ 10 %.

Opomba 4 k preglednici določa najvišjo vsebnost surove maščobe, ki ne presega 2,5 % suhe snovi za proizvode, pridobljene med ekstrakcijo sojinih zrn, sončničnih semen in oljne ogrščice.

Dodana je bila možnost uporabe mineralov, vitaminov in dodatkov.

V opombi 2 je bila jasneje opredeljena navedba „posušene žitne droži in topni ostanki“.

Poleg najvišje vsebnosti linolne kisline, ki znaša 2 %, je s spremembo uvedena tudi najvišja vsebnost maščob, ki znaša 5 % suhe snovi v krmi.

Razlog: največja teža je določena na 85 kg – namesto 80 kg – zaradi napredka v genetiki, prehrani in standardih dobrobiti živali, saj se je posledično izboljšala sposobnost prašičev za rast. Dodano je najdaljše trajanje – pet mesecev –, da se zagotovi uravnotežena rast pred fazo končnega pitanja.

Z navedbo dovoljenih odstopanj pri posameznih surovinah je omogočena uskladitev z veljavno zakonodajo o krmi, in sicer s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009.

Z določitvijo možnosti dajanja suhe krme je omogočeno, da kmet izbere, katero metodo bo uporabil.

Z vključitvijo enotne Preglednice dovoljenih surovin za fazi rastnega pitanja in končnega pitanja se olajša berljivost specifikacije proizvoda.

Imena surovin so bila spremenjena v skladu z določbami Uredbe Komisije (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/1017. Posodobitev terminologije je potrebna, da se natančneje pojasni vrsta navedene surovine.

Navedba „oves“ je bila črtana, saj ta spada v kategorijo „stranska žita“.

„Mesna moka“ je bila črtana, saj se zaradi nedavno uvedenih regulativnih omejitev ne uporablja več.

Surovine „rožiči brez semen“, „beljakovinski lizati“, „dehidrirani krompir“, „manioka“, „pesa, stisnjena in silirana mokra pulpa“, „sezamova moka“ in „kokosova moka, pridobljena z ekstrakcijo“ so bile črtane, saj se te surovine na geografskem območju, kjer se redijo prašiči, komajda gojijo ali se sploh ne gojijo več, ali pa jih je težko pridobiti, imajo nizko hranilno vrednost ali se ne uporabljajo iz tehničnih ali s kakovostjo povezanih razlogov. S spremembo je tako odpravljena možnost uporabe surovin, ki izvirajo zunaj območja reje prašičev in ki so se že prej uporabljale le v zanemarljivih količinah, če sploh. Namesto tega se uporabljajo druge lokalne surovine, s čimer se krepi povezava med proizvodom „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ in geografskim območjem.

Zlasti je bil bolj poudarjen pomen prehrane na osnovi žit, s povečanjem deležev „koruze“, „ječmena“, „sirka“, „pšenice“ in „tritikale“, saj so ta krmila vedno predstavljala osnovo tradicionalne prehrane prašičev. Poleg tega se ta krma običajno prideluje na geografskem območju, pri čemer jo pogosto pridelujejo kmetje sami, s tem pa se krepi povezava z območjem. Zagotavljajo tudi, da imajo prašiči ustrezno podkožno maščobo za proizvodnjo proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“.

„Koruzna silaža“ ter „posušene žitne droži in topni ostanki“, ki so bogati z vitaminom B, so bili dodani tudi za fazo končnega pitanja, saj so idealne surovine, ki omogočajo doseganje ustrezne ravni podkožne maščobe in jih zaradi vsebnosti vlaknin odrasli prašiči veliko bolje prebavijo kot mladi prašiči.

„Zdrob iz celih koruznih klasov“, ki je zelo bogat z vlakninami, se uporablja kot alternativa otrobom za krmljenje živali z vlakninami.

Razlog za povečanje „dehidrirane pulpe pese“ je, da je to zelo dober, zelo vlaknat proizvod; glede na vsebnost vlaknin je zelo dobro prebavljiva v debelem črevesu, zato je to primeren proizvod za odrasle živali.

Uporaba surovin „pinjenec“ (v fazi rastnega pitanja), „lucerna (posušena pri visoki temperaturi)“ in „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen“ se je povečala zaradi njihove razpoložljivosti na tradicionalnem območju proizvodnje in znanstvenih dognanj v industriji krme v zadnjem desetletju.

Povečana uporaba „zdroba iz koruznega glutena in/ali krme iz koruznega glutena“ je povezana z visoko vsebnostjo beljakovin, ki so koristne v prehrani (surove beljakovine) in so lahko prebavljive.

Uporaba „lipidov s tališčem nad 36 °C“ je bila uvedena za fazi rastnega pitanja in končnega pitanja, saj to, da je bila omejitvi linolne kisline, ki znaša 2 %, dodana nova omejitev maščobe, ki znaša 5 % v suhi snovi v krmi, omogoča, da imajo prašiči pri uporabi svinjske masti v fazi končnega pitanja ustrezno raven podkožne maščobe.

Pojasnjeno je bilo, da se navedba „zdrob iz zrnja in/ali zdrob iz storžev“ nanaša na „koruzno zrnje in/ali koruzne storže“, saj se izraz „storži“ lahko nanaša tudi na druga žita.

Poleg „lanene pogače“ so bili dodani „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“ in „krma iz zdroba iz lanenega semena“, saj so to podobne surovine in so vključene v Uredbo Komisije (EU) 2017/1017.

Dodana je bila navedba „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, saj soja v fazi rastnega pitanja daje energijo, ki je bistvena za zadovoljevanje potreb prašičev po energiji.

Uporaba „graha“ in „drugih semen metuljnic“ je bila povečana, ker te surovine rastejo na območju proizvodnje, „grah“ pa poleg tega zagotavlja kakovost podkožne maščobe prašičev in v nasprotju z drugimi metuljnicami vsebuje nizko koncentracijo protihranilnih dejavnikov.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo sojinih zrn“, je bil odstotek določen na 20 % v fazah rastnega pitanja in končnega pitanja, da se prašičem omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe. Proizvodi so bili prej zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob soje (zrnja)“ v Uredbi (EU) št. 575/2011, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz soje (zrnja)“ in „krma iz zdroba iz soje (zrnja)“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo Komisije (EU) 2017/1017. V Uredbi (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sojinih zrn. Vseh v preglednici ni mogoče navesti, poleg tega se lahko spremenijo, če se Uredba (EU) 2017/1017 posodobi/spremeni. V opombah k preglednici dovoljenih surovin je bila določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi, da se omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo sončničnih semen“, ki so zdaj določeni na 10 %, je vsebnost surove maščobe v surovini pomembna, saj omogoča doseganje ustrezne podkožne maščobe pri prašičih, zato je bila v opombah k preglednici dovoljenih surovin določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi. Proizvodi so bili prej zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob iz sončničnih semen“ v Uredbi (EU) št. 575/2011, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz sončničnih semen“ in „krma iz zdroba iz sončničnih semen“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/1017. V Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen. Vseh v preglednici ni mogoče navesti, poleg tega se lahko spremenijo, če se Uredba (EU) 2017/1017 posodobi/spremeni.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo oljne ogrščice“, je bila na seznam surovin na novo vključena oljna ogrščica, saj je z napredkom v genetiki mogoče izbirati nove sorte, ki ne vsebujejo glukozinolatov in eruške kisline (protihranilni dejavniki). Besedilo vnosa ustreza strukturi, ki se uporablja za proizvode iz soje in sončničnih semen. Proizvodi so bili prej zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob oljne ogrščice“ v Uredbi (EU) št. 575/2011, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz oljne ogrščice“ in „krma iz zdroba oljne ogrščice“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/1017. V Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice. Vseh posamičnih surovin v preglednici ni mogoče navesti, poleg tega se lahko spremenijo, če se Uredba (EU) 2017/1017 posodobi. V opombah k preglednici dovoljenih surovin je bila določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi, da se omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe za proizvodnjo proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“.

Uporaba vitaminov, mineralov in dodatkov omogoča pravilno mišično rast ter pomaga pri prebavi in absorpciji hranil.

Opredelitev pojma „posušene žitne droži in topni ostanki“ je bila pojasnjena z besedilom iz točke 1.12.9 Uredbe (EU) 2017/1017.

Najvišja vsebnost maščob, dodana omejitvi linolne kisline, omogoča doseganje ustrezne ravni podkožne maščobe za proizvodnjo proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“. Ti merili sta bistveni, saj so bile surovine, ki so potencialni viri maščob in lahko negativno vplivajo na kakovost podkožne maščobe prašičev, bodisi povečane (koruza) bodisi uvedene (lipidi s tališčem nad 36 °C tudi v fazi končnega pitanja).

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – poreklo suhe snovi v prašičji krmi

Opis

Sprememba 14

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda ter točko 4.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je vstavljena določba, da vsaj 50 % suhe snovi v prašičji krmi na letni ravni izvira z geografskega območja, na katerem se prašiči redijo.

Razlog: surovine, s katerimi se prašiči krmijo, izvirajo z geografskega območja, na katerem se redijo. Vendar zaradi podnebnih in tržnih razlogov morda tehnično ni mogoče 100 % surovin pridobiti lokalno. Vsekakor so značilnosti proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ in njegova povezava z območjem vselej zagotovljeni, saj v skladu s členom 47(2) Uredbe (EU) 2024/1143 vsaj 50 % suhe snovi v krmnem obroku na letni ravni izvira z geografskega območja reje.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – faza končnega pitanja

Opis

Sprememba 15

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: sprememba pravil o krmljenju prašičev v fazi končnega pitanja se navezuje na Preglednico dovoljenih surovin, vključeno za fazo rastnega pitanja, z nekaterimi specifikacijami, potrebnimi za fazo končnega pitanja.

Razlog: sprememba omogoča jasno predstavo o krmi, dovoljeni tudi v fazi končnega pitanja.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – oddelek „Zakol in razkosavanje“

Opis

Sprememba 16

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je uveden oddelek Zakol in razkosavanje, besedilo določbe o minimalni starosti prašiča ob zakolu pa je bilo preoblikovano, ne da bi bila določba spremenjena, tako da se navezuje na preverjanje žiga porekla in/ali uporabo identifikacijske naprave, ki ga nadomešča ali se z njim kombinira, opisano v delu, ki se nanaša na krmljenje in rejo prašičev.

Razlog: s to spremembo je specifikacija proizvoda pojasnjena v zvezi s fazo zakola, tudi ob upoštevanju tehnološkega razvoja. Navedba metode za izračun starosti prašičev gospodarskim subjektom in nadzornemu organu omogoča, da jo pravilno in nedvoumno izračunajo.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – določanje starosti prašičev za zakol

Opis

Sprememba 17

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je vstavljeno merilo za izračun starosti prašičev za zakol.

Razlog: s spremembo je specifikacija proizvoda pojasnjena za gospodarske subjekte in za namene nadzora.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – trgovski razredi trupov

Opis

Sprememba 18

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je preoblikovano besedilo o uporabi trupov kategorije „H“ (težki), iz katerih se pridobivajo sveži kosi maščobe (*baffe*), ki se uporabljajo za proizvodnjo proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“.

Razlog: s spremembo je pojasnjena specifikacija proizvoda in posodobljen je sklic na veljavno zakonodajo Evropske unije.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – teža posameznega trupa

Opis

Sprememba 19

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je bilo merilo 160 kilogramov žive teže prašiča +/– 10 % nadomeščeno s težo posameznega trupa med 110,1 kg in 190,0 kg, ugotovljeno ob zakolu.

Razlog: odprava žive teže in vključitev merila teže posameznega trupa omogočata natančnejše preverjanje zahtev za upravičenost za vsakega zaklanega prašiča, saj gre za preglednejšo, natančnejšo, ciljno usmerjeno in na splošno boljšo metodo. Povečanje teže prašičev je povezano s sedanjim trendom v evropski prašičereji, ki je posledica izboljšane genetike, dobrobiti živali in prehrane.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – postopki razkosavanja

Opis

Sprememba 20

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je določeno, da se postopki razkosavanja lahko izvajajo tudi v razsekovalnicah, ki niso klavnica, v kateri so bile živali zaklane.

Razlog: z določbo je opredeljena nova ureditev za razkosavanje trupov, ki je v skladu s poglavjem V, oddelek I, Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – temperatura shranjevanja kosov maščobe

Opis

Sprememba 21

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo so določena pravila glede temperature shranjevanja kosov maščobe, ločenih od trupa, do njihovega prevoza in dostave proizvajalcem, in sicer v temperaturnem razponu med –1 °C in +4 °C.

Razlog: s spremembo je zagotovljena neprekinjenost hladne verige. S tem se preprečita rast mikroorganizmov in žarkost kosov maščobe, kar omogoča ustrezno proizvodnjo proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ ter ohranjanje značilnega okusa in vonja iz člena 6 specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2 – črtanje določbe o spričevalu klavnice

Opis

Sprememba 22

Sprememba se nanaša na člen 2, peti odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je črtan člen 2, peti odstavek, specifikacije proizvoda.

Razlog: črtanje je potrebno, saj se določbe nanašajo na nadzorni sistem.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 3 – popravek netočnosti

Opis

Sprememba 23

Sprememba se nanaša na člen 3, drugi odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je italijanska beseda „predominati“ nadomeščena z „predominanti“.

Razlog: sprememba je potrebna, da se odpravi pisna napaka v besedilu specifikacije proizvoda, in sicer na podlagi vloge za standardno spremembo v zvezi z ZOP, objavljene v *Uradnem listu Evropske unije* (2010/C 222, 17. 8. 2010), v kateri se besedilo spremembe 2 v italijanščini glasi „essere predominanti“.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba 4 – rok za razrez maščobe in njeno dajanje v posode

Opis

Sprememba 24

Sprememba se nanaša na člen 4, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je 48-urni rok za razrez maščobe in njeno dajanje v lesene posode (*doils*) nadomeščen s šestdnevnim rokom.

Razlog: sprememba je potrebna, da se podjetjem olajša oskrba s surovino za proizvodnjo proizvoda z ZOP „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, saj se na njegovem proizvodnem območju, ki leži v Alpah, pojavljajo logistični in infrastrukturni izzivi, značilni za gorska območja. Z zagotavljanjem neprekinjene hladne verige surovina ostane primerna za uporabo tudi ob podaljšanju roka, do katerega se maščoba mora razrezati in dati v lesene posode.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 4 – obrezovanje maščobe

Opis

Sprememba 25

Sprememba se nanaša na člen 4, peti odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je v specifikacijo proizvoda dodan opis neobveznega obrezovanja maščobe.

Razlog: s spremembo je določen način neobveznega obrezovanja maščobe, ki se lahko večkrat ponovi. Z obrezovanjem se lahko odpravijo morebitne nepravilnosti pri razrezu in poenoti površina maščobe, s čimer se olajša poznejše delovanje slanice.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 4 – temperatura shranjevanja kosov maščobe, preden se dajo v posode

Opis

Sprememba 26

Sprememba se nanaša na člen 4, peti odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je dodana obveznost shranjevanja svežih kosov maščobe pri temperaturi med −1 °C in +4 °C, preden se dajo v posode.

Razlog: s spremembo so pojasnjeni pogoji shranjevanja kosov maščobe, preden se dajo v posode, da se zagotovi njihova svežost ter ohranita značilen okus in vonj iz člena 6 specifikacije proizvoda. Sprememba omogoča natančno preverjanje zahtev v celotni proizvodni verigi.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5 – minimalni čas zorjenja

Opis

Sprememba 27

Sprememba se nanaša na člen 5, prvi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se minimalni čas zorjenja maščobe skrajša s treh mesecev na 90 dni in se določi način štetja dni.

Razlog: sprememba omogoča, da se natančno določi najkrajši čas zorjenja, kar bo olajšalo delo proizvajalcev, registriranih v sistemu nadzora ZOP, in sam nadzor.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 6 – čas določitve značilnosti proizvoda

Opis

Sprememba 28

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da mora imeti proizvod „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ po zorjenju značilnosti iz člena 6, da se lahko da na trg.

Razlog: sprememba je potrebna, da se pojasni, da mora imeti slanina (*lardo*) po zorjenju značilnosti, določene v specifikaciji proizvoda, kar bo koristno tudi za nadzorni sistem.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 7 – črtanje določbe o nadzoru

Opis

Sprememba 29

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo je črtana določba o nadzoru iz člena 7.

Razlog: črtanje te določbe je potrebno, saj se nanaša na nadzorni sistem.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – preštevilčenje člena 8

Opis

Sprememba 30

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo je člen 8 preštevilčen v člen 7.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi nove strukture členov v specifikaciji proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – določbe glede imena proizvoda

Opis

Sprememba 31

Sprememba se nanaša na člen 8, prvi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je omogočena uporaba „DOP“ (ZOP) namesto napisa „Denominazione di origine protetta“ (Zaščitena označba porekla) za proizvod „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, katerega polno in pravilno ime je bilo vstavljeno v določbo.

Razlog: s spremembo je specifikacija proizvoda usklajena z veljavnimi pravili Evropske unije, določenimi v členu 37(6) Uredbe (EU) 2024/1143, in s točno obliko, v kateri je ime proizvoda registrirano kot ZOP.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – simbol ZOP Evropske unije

Opis

Sprememba 32

Sprememba se nanaša na člen 8, prvi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je dodana določba o uporabi simbola ZOP Evropske unije skupaj z imenom „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“.

Razlog: sprememba omogoča uskladitev s členom 37(3) Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – navedba proizvajalca na etiketah proizvoda

Opis

Sprememba 33

Sprememba se nanaša na člen 8, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je dodana obveznost navedbe imena ali naziva podjetja in/ali blagovne znamke ter naslova proizvajalca proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ na etiketi proizvoda z ZOP.

Razlog: sprememba naj bi koristila potrošnikom, proizvajalcem proizvoda z ZOP „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ pa zagotovila prepoznavnost na etiketah.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – oblike, v katerih se proizvod trži

Opis

Sprememba 34

Sprememba se nanaša na člen 8, peti odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.5 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je v členu 7 specifikacije proizvoda dodan poseben odstavek, v katerem so določene vrste in oblike, v katerih se trži proizvod „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“: v kosih, kot je določeno v členu 6, ali v rezinah.

Razlog: s spremembo je v specifikacijo proizvoda dodana natančna navedba vrst in oblik, v katerih je treba tržiti proizvod „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, kar prispeva k zagotavljanju njegove prepoznavnosti med potrošniki, tudi glede na vse večji pomen predpakiranih proizvodov na trgu.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – pravila glede kože

Opis

Sprememba 35

Sprememba se nanaša na člen 8, peti odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.5 enotnega dokumenta.

Opis: sprememba omogoča, da se ob koncu zorjenja z zorjenih kosov slanine, namenjenih pakiranju ali nadaljnjemu rezanju na rezine, odstrani koža, pri čemer je določeno, da mora biti ta pakirana skupaj s kosom slanine.

Razlog: sprememba je potrebna, ker se lahko od proizvajalcev iz tržnih razlogov in zaradi optimizacije dela rezalcev zahteva, da pakirani proizvod z ZOP dobavijo z že odstranjeno kožo. V takih primerih mora biti koža pakirana skupaj s kosom slanine, da se zagotovi skladnost z značilnostjo iz člena 6, po kateri mora imeti proizvod ob strani kožo.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vstavitev novega člena 8 o povezavi z okoljem

Opis

Sprememba 36

Sprememba se nanaša na vstavitev člena 8 v specifikacijo proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo je v specifikacijo proizvoda vstavljen nov člen 8 Povezava z okoljem, v katerem je opisana povezava proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" z okoljem na podlagi informacij iz vloge za registracijo, tj. iz povzetka (točka 5, odstavek (f)), ki je bil Evropski komisiji poslan leta 1994 v skladu s takrat veljavnim členom 17 Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92 z dne 14. julija 1992.

Razlog: vstavitev je potrebna zaradi uskladitve z veljavno zakonodajo Evropske unije, določeno v členu 49(1) Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vstavitev novega člena 9 o dokazilu o poreklu

Opis

Sprememba 37

Sprememba se nanaša na vstavitev člena 9 v specifikacijo proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo je v specifikacijo proizvoda vstavljen člen 9 Dokazilo o poreklu, v katerem je navedeno, da je treba vse kategorije udeležencev v proizvodni verigi ZOP spremljati in jih vključiti v nadzor pooblaščenega organa, da se zagotovita sledljivost in izsledljivost proizvoda z registriranim imenom.

Razlog: vstavitev člena je potrebna, da se specifikacija proizvoda uskladi z veljavnimi pravili Evropske unije, določenimi v členu 20 Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2025/26.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

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

Referenčna številka EU: PDO-IT-1493-AM01 – 19. avgust 2026

1. **Ime**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ / „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“ je nasoljen in naravno zorjen proizvod iz prašičjega mesa, proizveden iz pleč in hrbta prašičev, starih vsaj devet mesecev, ob dajanju na trg pa ima plast maščobe debeline najmanj 3 cm.

Maščobo je treba razrezati in dati v posebne lesene posode (*doils*) najpozneje v šestih dneh po zakolu.

Posode (*doils*) morajo biti izdelane iz kostanjevega, hrastovega ali macesnovega lesa.

Maščoba se v te posode daje tako, da se vsaka plast maščobe prekrije s plastjo soli in naravnih arom. Ta postopek se nadaljuje, dokler posoda ni polna. Nato se vse skupaj prelije z zavreto in ohlajeno slano vodo, da nastane slanica, potrebna za konzerviranje maščobe.

Maščoba mora v posodah počivati najmanj 90 dni, pri čemer se upoštevata tako dan, ko je bila dana vanje, kot dan, ko je bila vzeta iz njih.

Ob koncu zorenja in za dajanje na trg mora imeti proizvod „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ značilnosti, ki so navedene v nadaljevanju.

Fizikalne značilnosti

Oblika: v kosih različnih velikosti, odvisno od razreza in tehnike, pri čemer je debelina maščobe najmanj 3 cm. Vsak kos ima ob strani kožo.

Zunanji videz: bele barve, lahko vsebuje tanko plast mesa, v notranjosti pa je običajno svetlo rožnat brez žilic.

Organoleptične značilnosti

Vonj: bogat za aromami.

Okus: prijeten okus, ki spominja na zelišča, uporabljena v mešanici za slanico.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Surovine za prašičjo krmo izvirajo z geografskega območja reje. Vendar v nekaterih letih zaradi podnebnih ali komercialnih razlogov morda tehnično ni mogoče pridobiti 100 % surovin za prašičjo krmo na lokalni ravni. V teh primerih se v skladu s členom 47(2) Uredbe (EU) 2024/1143 za zagotovitev povezave z ozemljem in kakovosti proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ vedno poskrbi, da vsaj 50 % suhe snovi surovin za prašičjo krmo na letni ravni izvira z geografskega območja reje.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, od soljenja do zorenja, poteka v celoti na geografskem območju, ki zajema občino Arnad (avtonomna dežela Dolina Aoste).

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ se lahko trži:

— v kosih ali

— v rezinah.

Med pakiranjem proizvoda je dovoljeno, da proizvodno podjetje odstrani kožo, ki mora biti pakirana skupaj s kosom slanine.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Označba „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" mora biti navedena z razločnimi in neizbrisnimi črkami, ki se jasno ločijo od vseh drugih navedb, za njo pa mora biti navedeno še „Denominazione di Origine Protetta" (Zaščitena označba porekla) ali kratica „DOP" (ZOP), skupaj s simbolom ZOP Evropske unije.

Ime je lahko navedeno v italijanščini, „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", ali v francoščini, „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Na etiketi morajo biti navedeni ime ali naziv podjetja in/ali blagovna znamka ter naslov proizvajalca proizvoda „Valle d'Aosta Lard d'Arnad".

Te navedbe so lahko prikazane skupaj z logotipom zaščitene geografske označbe.

Prepovedano je dodajanje kakršnih koli opisov, ki niso izrecno določeni.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Proizvod „Valle d'Aosta Lard d'Arnad" se proizvaja na geografskem območju, ki zajema občino Arnad (avtonomna dežela Dolina Aoste).

Prašiči, namenjeni za proizvodnjo „Valle d'Aosta Lard d'Arnad", morajo biti skoteni, vzrejeni, zaklani in razkosani na območju naslednjih dežel: Dolina Aoste, Piemont, Lombardija, Emilija - Romanja in Benečija.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Lastnosti proizvoda z ZOP so odvisne od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov. Lastnosti surovine so zlasti značilne za širše opredeljeno geografsko območje.

Na območju, ki je vir surovin, je razvoj živinoreje povezan z razširjeno pridelavo žit in z delovnimi metodami v visoko specializiranem mlečnem sektorju, ki so spodbudile lokalno prašičerejo.

Lokalizirana predelava proizvoda „Lard d'Arnad" na določenem območju je obrtna praksa, ki se je uveljavila skozi čas in zakoreninila v tradiciji lokalnih prebivalcev občine Arnad.

Posebnost „Lard d'Arnad" je povezana z vsako fazo proizvodnega procesa: od krme za prašiče, ki ne vsebuje krmnih dodatkov, temveč se uporabljajo naravna krmila, prek predelave, razkosavanja in čiščenja do končnega proizvoda.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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