C/2026/6028

17.11.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6028)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad / Vallée d’Aoste Lard d’Arnad”

Referensnummer: PDO-IT-1493-AM01 – 19.8.2026

1. **Produktens namn**

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad / Vallée d’Aoste Lard d’Arnad”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Valle d’Aosta Lard d’Arnad är inte unionsändringar, eftersom de inte uppfyller kriterierna i artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom de

— inte innefattar någon ändring av namnet eller av användningen av namnet,

— inte innebär någon risk för att det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet upphävs, och

— inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Styckning av grisarna

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Ändring 1

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 5 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen förtydligas att även styckningen måste äga rum i regionerna Aostadalen, Veneto, Lombardiet, Emilia-Romagna och Piemonte.

Motivering: Ändringen klargör att även styckning måste äga rum inom grisuppfödningsområdet, i enlighet med artikel 46 i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Genetiska egenskaper

Beskrivning

Ändring 2

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett särskilt avsnitt om genetiska egenskaper. Det genetiska ursprunget för råvarorna har klargjorts med avseende på de genetiska typerna för avelsdjuren, både handjur och hondjur, genom att de tillåtna genetiska kombinationerna anges. Hänvisningen i texten till bestämmelserna avseende raser för de skyddade ursprungsbeteckningarna Prosciutto di Parma och Prosciutto di San Daniele har därför ersatts.

Motivering: Ändringen förtydligar de tillåtna kombinationerna av avelskorsningar. Det är viktigt att bedöma båda avelsdjurens ras och genetiska typ för att egenskaperna hos tunga grisar ska bevaras, särskilt när det gäller bedömning av förenligheten med de tre referensraserna i den italienska stamboken för produktion av tunga grisar.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Tabell över genetiska krav

Beskrivning

Ändring 3

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en tabell som visar de genetiska kraven för grisar och tillåtna och icke tillåtna kombinationer.

Motivering: Genom att tabellen införs blir det tydligare hur de enda möjliga kombinationerna av genetisk korsning ska definieras.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Uppdatering av förteckningen över genetiska typer

Beskrivning

Ändring 4

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en hänvisning till den förteckning över genetiska typer som godkänts av ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk.

Motivering: Hänvisningen till förteckningen och uppdateringen av denna gör det möjligt att bättre övervaka produktkedjan.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Förbjudna typer av kött

Beskrivning

Ändring 5

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen hindras användning av kött från galtar och suggor samt från grisar med ogynnsamma egenskaper (svinstressyndrom, PSS).

Motivering: Ändringen är lämplig för att klargöra att kött från galtar och suggor samt från grisar med ogynnsamma egenskaper inte lämpar sig för produktion av Lard d'Arnad. Detta är i linje med nuvarande praxis, som hittills har byggt på en hänvisning till produktspecifikationerna för de skyddade ursprungsbeteckningarna Prosciutto di Parma och Prosciutto di San Daniele.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Avsnittet ”Uppfödning och utfodring”

Beskrivning

Ändring 6

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett särskilt avsnitt om uppfödning och utfodring. De traditionella kronologiska faserna i grisuppfödning har lagts till: digivning, avvänjning, tillväxt och gödning, vilket ersätter hänvisningen till de skyddade ursprungsbeteckningarna Prosciutto di Parma och Prosciutto di San Daniele.

Motivering: Genom ändringen specificeras de uppfödningsfaser för tunga grisar som redan ingår i de produktspecifikationer som den ändrade produktspecifikationen hänvisar till.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Digivningsfasen

Beskrivning

Ändring 7

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser om digivningsfasen för smågrisar, som måste vara minst 28 dagar, i överensstämmelse med bestämmelserna i kapitel II avsnitt C i bilaga I till direktiv 2008/120/EG. Hänvisningar har också införts till smågrisar som dias av suggan eller som ges mjölk artificiellt, utfodring med tillåtna råvaror och användning av mineral-, vitamin- och aminosyratillskott samt tillsatser.

Motivering: Ändringen definierar exakt digivningsfasens egenskaper, i linje med bestämmelserna i EU-lagstiftningen. Användningen av vitamin-, mineral- och aminosyratillskott samt tillsatser säkerställer en god muskeltillväxt och underlättar matsmältningen och upptaget av näringsämnen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Ursprungstatuering

Beskrivning

Ändring 8

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen fastställs metoderna och tidpunkten för att anbringa ursprungstatueringen på båda skinkorna på varje gris samt modellerna för tatueringen och appliceringsplattan.

Motivering: Ändringen reglerar exakt verktygen och de nödvändiga stegen för att säkerställa spårningen av och spårbarheten för de råvaror som används för Lard d'Arnad från den första fasen i uppfödningen, med hjälp av de verktyg som redan används och som överensstämmer med de specifikationer som införts.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Bokstav som anger födelsemånaden

Beskrivning

Ändring 9

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en referenstabell som visar vilken bokstav som ska användas för att ange smågrisens födelsemånad – vilket är information som ska ingå i ursprungstatueringen.

Motivering: Genom ändringen uppnås största möjliga tydlighet och transparens när det gäller spårning av och spårbarhet för de grisar som används för att producera "Valle d'Aosta Lard d'Arnad", i syfte att underlätta kontrollen av grisarnas ålder vid uppfödnings- och slaktfaserna.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Identifieringsmetoder som används i stället för eller i kombination med ursprungstatueringen

Beskrivning

Ändring 10

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att det blir möjligt att använda andra identifieringsmetoder än den ursprungstatuering som anbringas av uppfödaren, alternativt att kombinera tatueringen med andra identifieringsmetoder.

Motivering: Användningen av identifieringsmetoder som ersätter eller kombineras med ursprungstatueringen möjliggör andra spårningsverktyg i linje med den tekniska utvecklingen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Fastställande av grisarnas ålder

Beskrivning

Ändring 11

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en bestämmelse om fastställande av grisarnas ålder i månader.

Motivering: Ändringen gör det möjligt att otvetydigt och exakt kontrollera grisarnas ålder i uppfödnings- och slaktfaserna.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Avvänjningsfasen

Beskrivning

Ändring 12

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser om avvänjningsfasen för grisarna. Det har införts regler för hur länge denna fas får pågå, för smågrisarnas högsta vikt och för utfodring. En uppgift har lagts till om ”torrfoder”, mineral-, vitamin- och aminosyratillskott och användning av tillsatser. Avvänjningsperioden har förlängts från 80 dagar till tre månader, och den högsta tillåtna vikten för smågrisar har fastställts till 40 kg.

Motivering: Genom ändringen fastställs två parametrar – varaktighet och högsta vikt – som säkerställer grisarnas gradvisa och balanserade tillväxt under avvänjningsfasen. I denna fas kan grisarna utfodras med alla råvaror som tillåts enligt de nuvarande bestämmelserna för att säkerställa att deras behov avseende näring, välbefinnande och hälsa uppfylls. Genom att tillåta utfodring med torrfoder ges jordbrukarna möjlighet att välja vilken metod som ska användas. Användningen av vitamin-, mineral- och aminosyratillskott samt tillsatser säkerställer en god muskeltillväxt och underlättar matsmältningen och upptaget av näringsämnen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Tillväxtfasen

Beskrivning

Ändring 13

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser för tillväxtfasen. Denna får vara i högst fem månader, och den vikt som får uppnås i slutet av denna fas har ökats från 80 kg till 85 kg.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror har angetts i enlighet med artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009 och uppgiften om en andel på 10 % har strukits. Möjligheten för uppfödaren att ge fodret även i torr form har lagts till.

En tabell över tillåtna råvaror har lagts till och ska även användas för den påföljande fasen, dvs. gödningsfasen. Namnen på följande råvaror har ändrats med hänsyn till den nomenklatur som föreskrivs enligt EU:s regler i förordning (EU) nr 68/2013 i dess ändrade lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017:

— ”Majs” kallas inte längre *mais* på italienska utan *granturco*.

— ”Semolina” kallas nu ”mjöl”.

— ”Torkat lusernmjöl” kallas nu ”lusern (hetluftstorkad)”.

— ”Linfröexpeller” kallas inte längre *expeller di lino* på italienska utan *panello di lino*, och följande har lagts till: ”foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl”, ”foderlinfrömjöl”.

— ”Äppel- och päronpressrester, druv- eller tomatskal som bärare av näringstillskott” kallas nu ”fruktpressmassa och tomatpressmassa (tomatpressrester) som bärare av förblandningar”.

— ”Bryggerijäst och/eller torulajäst” kallas nu ”jäst”.

— ”Extraherat mjöl av majsgroddar” (med ordet *mais* på italienska) kallas nu ”majsgroddsmjöl” (med ordet *granturco* på italienska).

— ”Drank” kallas nu ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”.

Följande råvaror har strukits:

— ”Urkärnat johannesbröd”.

— ”Lysin”.

— ”Torkad potatis”.

— ”Kassava”.

— ”Pressad och ensilerad betmassa”.

— ”Sesammjöl”.

— ”Extraherat mjöl av kokosnöt”.

— ”Köttmjöl, endast av god kvalitet och om det tillåts enligt gemenskapslagstiftningen”.

Ordet ”havre” har strukits från kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

Kvantiteterna av följande råvaror har ändrats:

— ”Kärnmjölk”, endast för tillväxtfasen (som har ändrats till högst 250 g av torrsubstansen per djur per dag), utan att detta påverkar det faktum att ”vassle” och ”kärnmjölk” sammantaget inte får överstiga 15 liter per djur per dag.

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” (från upp till 5 % till upp till 10 %).

— ”Majs” (från upp till 55 % till upp till 65 %).

— ”Sorghum” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Korn” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Vete” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Triticale” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Torkad betmassa” (från upp till 4 % till upp till 10 %).

— ”Lusern (hetluftstorkad)” (från upp till 2 % till upp till 4 %).

Följande råvaror har lagts till:

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder”, även under gödningsfasen.

— ”Majsensilage”, även under gödningsfasen.

— ”Majsmjöl på hela kolvar”.

— ”Torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, även under gödningsfasen.

— ”Foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl”.

— ”Lipider med en smältpunkt över 36 °C”, även under gödningsfasen.

— ”Produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön”.

— ”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller”, endast för tillväxtfasen.

Råvaran ”ärter och/eller andra frön från baljväxter” har delats upp i två poster: ”ärter” och ”andra frön från baljväxter”. Kvantiteterna har också ökats (för ”ärter” upp till 25 % och för ”andra frön från baljväxter” upp till 10 %).

När det gäller ”mjöl på korn och/eller kolvar” har det specificerats att detta avser ”majskorn och/eller majskolvar”.

”Extraherat mjöl av soja” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor”, och den procentandel som får användas under både tillväxt- och gödningsfaserna har standardiserats till upp till 20 %.

”Solrosmjöl” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön” och användningen har fastställts till upp till 10 %.

I anmärkning 4 till tabellen fastställs en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen för produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor, solrosfrön och rapsfrön.

Möjligheten att använda mineraler, vitaminer och tillsatser har lagts till.

I anmärkning 2 har definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” förtydligats.

Utöver den högsta tillåtna linolsyrahalten på 2 % införs genom ändringen en högsta fetthalt på 5 % av fodrets torrsubstans.

Motivering: Den högsta vikten har fastställts till 85 kg – i stället för 80 kg – på grund av utvecklingen när det gäller normerna för genetik, näring och djurskydd, vilket har lett till att grisarnas tillväxtförmåga har förbättrats. Den maximala varaktigheten – fem månader – har lagts till för att säkerställa att tillväxten är balanserad före gödningsfasen.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror gör det möjligt att anpassa sig till gällande foderlagstiftning, nämligen artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009.

Genom att tillåta utfodring med torrfoder ges jordbrukarna möjlighet att välja vilken metod som ska användas.

Införandet av en enda tabell över tillåtna råvaror för både tillväxt- och gödningsfaserna gör produktspecifikationen lättare att läsa.

Namnen på råvarorna har ändrats i enlighet med bestämmelserna i kommissionens förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. Terminologin behöver uppdateras för att det ska framgå tydligare vilken typ av råvaror som avses.

Hänvisningen till ”havre” har strukits eftersom det hör till kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

”Köttmjöl” har strukits, eftersom det inte längre används på grund av de restriktioner som nyligen införts.

Råvarorna ”urkärnat johannesbröd”, ”lysin”, ”torkad potatis”, ”kassava”, ”pressad och ensilerad betmassa”, ”sesammjöl” och ”extraherat mjöl av kokosnöt” har strukits, eftersom dessa råvaror knappt odlas i det geografiska område där grisarna föds upp, eller inte längre odlas alls, är svåra att anskaffa, har ett lågt näringsvärde eller inte används av tekniska och kvalitetsrelaterade skäl. Genom ändringen undanröjs därför möjligheten att använda råvaror som kommer från platser utanför grisuppfödningsområdet. Sådana råvaror användes tidigare i försumbara mängder eller inte alls. I stället används andra lokala råvaror, vilket stärker sambandet mellan ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” och det geografiska området.

Framför allt har större fokus lagts på betydelsen av en spannmålsbaserad kost och procentandelen ”majs”, ”korn”, ”sorghum”, ”vete” och ”triticale” har ökats eftersom dessa foder alltid har legat till grund för grisarnas traditionella kost. Dessutom odlas dessa foder vanligtvis i det geografiska området, och dessutom ofta av jordbrukarna själva, vilket stärker sambandet med området. De säkerställer också att grisarna har en lämplig fettansättning för produktionen av ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad”.

”Majsensilage” och ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, där den senare är rik på vitamin B, har nu lagts till även för gödningsfasen, eftersom de är idealiska råvaror som säkerställer en lämplig fettansättning och, på grund av sin fiberhalt, är mycket mer lättsmälta för vuxna grisar än för yngre djur.

”Majsmjöl på hela kolvar”, som är mycket fiberrikt, används som alternativ till kli för att ge djuren fibrer.

Anledningen till ökningen av ”torkad betmassa” är att den är en mycket bra och mycket fiberrik produkt. Fiberinnehållet är mycket smältbart i tjocktarmen och är därför en lämplig produkt för vuxna djur.

Användningen av råvarorna ”kärnmjölk” (i tillväxtfasen), ”lusern (hetluftstorkad)” och ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön” har ökat på grund av att de finns tillgängliga i det traditionella produktionsområdet och på grund av vetenskapliga rön inom foderindustrin under det senaste årtiondet.

Den ökade användningen av ”majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” har att göra med dess höga proteinhalt. Denna råvara (råprotein) är användbar i kosten och mycket lättsmält.

Användningen av ”lipider med en smältpunkt över 36 °C” har införts för både tillväxt- och gödningsfaserna, eftersom det faktum att den nya gränsen för fett i torrsubstansen på 5 % har lagts till gränsen på 2 % för linolsyra säkerställer att grisarna, om ister används i gödningsfasen, får en tillräcklig fettansättning.

Det har specificerats att ”mjöl av korn och/eller kolvar” avser ”majskorn och/eller majskolv” eftersom begreppet ”kolv” också kan avse andra spannmål.

”Foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl” och ”foderlinfrömjöl” har lagts till utöver ”linfröexpeller”, eftersom de är liknande råvaror och ingår i kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller” har lagts till, eftersom soja ger energi som är nödvändig för att tillgodose grisarnas energibehov i tillväxtfasen.

Användningen av ”ärter” och ”andra frön från baljväxter” har ökat, eftersom dessa råvaror växer i produktionsområdet. ”Ärter” säkerställer också kvaliteten på grisarnas fettansättning och innehåller, till skillnad från andra baljväxter, en låg koncentration av näringshämmande faktorer.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor” har andelen fastställts till 20 % under både tillväxt- och gödningsfaserna för att säkerställa att grisarna får en lämplig fettansättning. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post, t.ex. ”soja(böns)mjöl” i förordning (EU) nr 575/2011, och delades därefter upp i två poster, ”soja(böns)mjöl” och ”fodersoja(böns)mjöl”, i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av förordning (EU) 2017/1017. En högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen har fastställts i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror för att säkerställa en lämplig fettansättning.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön”, som nu fastställts till 10 %, är råvarans råfetthalt viktig för att säkerställa att grisarna får en lämplig fettansättning. Därför har en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen tagits med i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post, t.ex. ”solrosfrömjöl” i förordning (EU) nr 575/2011, och delades därefter upp i två poster, ”solrosfrömjöl” och ”fodersolrosfrömjöl”, i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av förordning (EU) 2017/1017.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön” har ”rapsfrö” införts i förteckningen över råvaror eftersom framstegen inom genetiken har gjort det möjligt att välja nya sorter utan glukosinalat och erukasyra (näringshämmande faktorer). Posten har utformats för att motsvara den struktur som används för soja- och solrosprodukter. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”mjöl av rapsfrö” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster 2013 – ”rapsfrömjöl” och ”foderrapsfrömjöl” – i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga råvaror i fodertabellen och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar av förordning (EU) 2017/1017. En högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen har fastställts i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror för att säkerställa en fettansättning som lämpar sig för produktionen av ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad”.

Användningen av vitaminer, mineraler och tillsatser säkerställer en god muskeltillväxt och underlättar matsmältningen och upptaget av näringsämnen.

Definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” har förtydligats, med användning av den ordalydelse som används i punkt 1.12.9 i förordning (EU) 2017/1017.

Den högsta fetthalten, som lagts till gränsen för linolsyrahalten, säkerställer en lämplig fettansättning för produktionen av ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad”. Dessa två kriterier är viktiga, eftersom råvaror som är potentiella källor till fett som kan ha en negativ inverkan på kvaliteten på grisarnas fettansättning antingen har ökats (majs) eller införts (lipider med en smältpunkt över 36 °C även för gödningsfasen).

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Ursprung för torrsubstansen i grisfodret

Beskrivning

Ändring 14

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen och punkt 4.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett krav på att minst 50 % av grisfodrets torrsubstans på årsbasis ska komma från det geografiska område där grisarna föds upp.

Motivering: De råvaror som grisarna utfodras med kommer från det geografiska område där de föds upp. Det kan dock vara tekniskt omöjligt, av klimatrelaterade och kommersiella skäl, att anskaffa 100 % av råvarorna lokalt. Hur som helst garanteras egenskaperna hos ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” och dess koppling till området alltid av att minst 50 % av torrsubstansen av foderransonen utslaget på ett år kommer från det geografiska uppfödningsområdet, i enlighet med artikel 47.2 i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Gödningsfasen

Beskrivning

Ändring 15

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen hänvisas det i reglerna för utfodring av grisar i gödningsfasen till den tabell över tillåtna råvaror som anges för tillväxtfasen, med vissa specifikationer som är nödvändiga för gödningsfasen.

Motivering: Ändringen ger en tydlig bild av det foder som är tillåtet även under gödningsfasen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Avsnittet ”Slakt och styckning”

Beskrivning

Ändring 16

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs avsnittet ”Slakt och styckning” och bestämmelsen om lägsta slaktålder för grisarna omformuleras utan att ändras i sak, för att koppla samman den med kontrollen genom den ursprungstatuering och/eller den andra identifieringsmetod som ersätter eller kombineras med ursprungstatueringen som beskrivs i avsnittet om uppfödningen och utfodringen av grisarna.

Motivering: Denna ändring gör produktspecifikationen tydligare i förhållande till slaktfasen, även med hänsyn till den tekniska utvecklingen. Genom att ange metoden för att beräkna grisarnas ålder kan aktörerna och kontrollorganet beräkna den korrekt och otvetydigt.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Fastställande av grisarnas slaktålder

Beskrivning

Ändring 17

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs det kriterium som används för att beräkna grisarnas slaktålder.

Motivering: Genom ändringen förtydligas produktspecifikationen för aktörer och för kontrolländamål.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Handelsklasser för slaktkroppar

Beskrivning

Ändring 18

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen omformuleras hänvisningen till användningen av tunga slaktkroppar i klass H, från vilka det färska späck (*baffe*) som används för att framställa ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” erhålls.

Motivering: Genom ändringen förtydligas produktspecifikationen och uppdateras hänvisningen till gällande EU-lagstiftning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Slaktkroppsvikt

Beskrivning

Ändring 19

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts parametern om en levande vikt för en gris på 160 kg +/– 10 % med en slaktkroppsvikt på mellan 110,1 kg och 190,0 kg vid slakttillfället.

Motivering: Genom att den levande vikten avskaffas och kriteriet om slaktkroppsvikt införs blir det möjligt att mer exakt kontrollera att varje gris som slaktas uppfyller kraven, eftersom det är en mer transparent, exakt, riktad och generellt sett bättre metod. Grisarnas ökade vikt är kopplad till den nuvarande trenden inom den europeiska grisuppfödningen till följd av bättre genetik, djurskydd och kost.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Styckning

Beskrivning

Ändring 20

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att styckning även får utföras i andra styckningsanläggningar än det slakteri där djuren slaktades.

Motivering: I bestämmelsen fastställs en ny ordning för styckning av slaktkroppar som överensstämmer med avsnitt I kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Förvaringstemperatur för späck

Beskrivning

Ändring 21

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs regler om den temperatur vid vilken späck som separerats från slaktkroppen ska lagras tills det transporteras och levereras till producenterna, med ett temperaturintervall mellan –1 °C och +4 °C.

Motivering: Genom ändringen garanteras kontinuiteten i kylkedjan, vilket förhindrar mikrobiell tillväxt och härskning av späcket och säkerställer att ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” produceras korrekt och att de smak- och doftegenskaper som avses i artikel 6 i produktspecifikationen erhålls.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2 – Strykning av bestämmelsen om slaktericertifikat

Beskrivning

Ändring 22

Ändringen rör artikel 2 femte stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks artikel 2 femte stycket i produktspecifikationen.

Motivering: Denna strykning är nödvändig eftersom bestämmelserna rör kontrollsystemet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 3 – Korrigering av ett fel

Beskrivning

Ändring 23

Ändringen rör artikel 3 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts det italienska ordet *predominati* med *predominanti*.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att korrigera ett skrivfel i produktspecifikationen, i syfte att anpassa den till den ansökan om en standardändring av den skyddade ursprungsbeteckningen som offentliggjordes i *Europeiska unionens officiella tidning* 2010/C 222 av den 17 augusti 2010, där ändring 2 lyder *essere predominanti* på italienska.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4 – Tidsfrist för att skära späcket i bitar och lägga det i kärl

Beskrivning

Ändring 24

Ändringen rör artikel 4 tredje stycket i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ”48 timmar” med ”sex dagar” som tidsgräns för att skära späcket i bitar och lägga det i träkärlen (*doils*).

Motivering: Ändringen är nödvändig för att göra det lättare för företag att motta leveranser av råvaran för produktion av den skyddade ursprungsbeteckningen, eftersom produktionsområdet för Valle d’Aosta Lard d’Arnad ligger i Alperna och därmed påverkas av sådana logistik- och infrastrukturproblem som är typiska för bergsområden. Det faktum att kylkedjan bibehålls innebär att råvaran förblir lämplig för användning även vid en förlängning av den period inom vilken späcket ska skäras i bitar och läggas i träkärl.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4 – Putsning

Beskrivning

Ändring 25

Ändringen rör artikel 4 femte stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs en beskrivning till i produktspecifikationen av den putsning som får utföras vid behov.

Motivering: Genom ändringen anges hur den valfria putsningen – som får upprepas flera gånger – ska gå till. Detta bearbetningssteg gör det möjligt att korrigera eventuella brister i styckningsdelen och jämna till späckets yta, vilket gör att den saltlake som späcket därefter läggs i kan verka mer effektivt.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4 – Förvaringstemperatur för späcket tills det läggs i kärl

Beskrivning

Ändring 26

Ändringen rör artikel 4 femte stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en skyldighet att förvara färskt späck vid en temperatur på mellan –1 °C och +4 °C tills det läggs i *doils*.

Motivering: Genom ändringen förtydligas villkoren för förvaring av späcket tills det läggs i *doils*. Syftet är att säkerställa att späcket förblir färskt, så att de smak- och doftegenskaper som avses i artikel 6 i produktspecifikationen kan erhållas. Ändringen gör det möjligt att noggrant kontrollera kraven längs hela produktionskedjan.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5 – Minsta mognadslagringsperiod

Beskrivning

Ändring 27

Ändringen rör artikel 5 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ”tre månader” med ”90 dagar” i avsnittet om den minimiperiod under vilken späcket ska mognadslagras. Uppgifter om hur antalet dagar ska räknas läggs också till.

Motivering: Ändringen innebär en mer exakt angivelse av minsta mognadslagringsperiod, vilket underlättar både arbetet för de producenter som är registrerade i kontrollsystemet för den skyddade ursprungsbeteckningen och kontrollerna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 6 – Tidpunkt för fastställandet av produktens egenskaper

Beskrivning

Ändring 28

Ändringen rör artikel 6 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen preciseras det att de egenskaper hos ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” som anges i artikel 6 måste föreligga vid mognadslagringens slut och att de är en förutsättning för att produkten ska få saluföras.

Motivering: Ändringen krävs för att klargöra att all *lardo* ska ha de egenskaper som anges i produktspecifikationen vid mognadslagringens slut. Detta medför även fördelar för kontrollsystemet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 7 – Strykning av bestämmelsen om kontroller

Beskrivning

Ändring 29

Ändringen rör artikel 7 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om kontroller i artikel 7.

Motivering: Denna bestämmelse måste strykas eftersom den rör kontrollsystemet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8 – Omnumrering av artikel 8

Beskrivning

Ändring 30

Ändringen rör artikel 8 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen numreras artikel 8 om till artikel 7.

Motivering: Ändringen är nödvändig på grund av produktspecifikationens nya artikelindelning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8 – Närmare uppgifter om produktnamnet

Beskrivning

Ändring 31

Ändringen rör artikel 8 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en möjlighet att använda förkortningen ”DOP” (SUB) i stället för uttrycket ”Denominazione di origine protetta” (skyddad ursprungsbeteckning) för ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad”, vars fullständiga och korrekta namn har lagts till i texten för denna bestämmelse.

Motivering: Genom ändringen anpassas produktspecifikationen till gällande EU-regler, vilka fastställs i artikel 37.6 i förordning (EU) 2024/1143, och till det exakta namn som registrerats som skyddad ursprungsbeteckning.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8 – EU:s symbol för skyddad ursprungsbeteckning

Beskrivning

Ändring 32

Ändringen rör artikel 8 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en bestämmelse om användningen av EU:s symbol för skyddad ursprungsbeteckning (SUB) tillsammans med namnet ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad”.

Motivering: Ändringen är en anpassning till artikel 37.3 i förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8 – Uppgift om producenten på produktens etikett

Beskrivning

Ändring 33

Ändringen rör artikel 8 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett krav på att namnet eller företagsnamnet och/eller varumärket samt adressen till producenten av ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” ska anges på etiketten på den skyddade ursprungsbeteckningen.

Motivering: Ändringen är avsedd att underlätta för konsumenterna och att ge producenterna av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” större synlighet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8 – Saluföringsformer för produkten

Beskrivning

Ändring 34

Ändringen rör artikel 8 femte stycket i produktspecifikationen och punkt 4.5 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs ett nytt stycke till i artikel 7 i produktspecifikationen om de produkttyper och former som är tillåtna vid saluföring av ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad”, det vill säga bitar, i enlighet med artikel 6, eller skivor.

Motivering: Genom ändringen fastställs det i produktspecifikationen exakt vilka produkttyper och former som får användas vid saluföring av ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad”. Detta bidrar till att säkerställa att konsumenterna kan känna igen produkten, bland annat med tanke på de allt fler färdigförpackade produkter som erbjuds på marknaden.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8 – Regler om svålen

Beskrivning

Ändring 35

Ändringen rör artikel 8 femte stycket i produktspecifikationen och punkt 4.5 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en möjlighet att, efter mognadslagringens slut, avlägsna svålen från de mognadslagrade bitar av *lardo* som ska förpackas eller skivas. Det fastställs även att svålen måste packas tillsammans med biten av *lardo*.

Motivering: Denna ändring är nödvändig eftersom producenterna av kommersiella skäl, och för att förenkla arbetet för dem som skivar produkten, kan bli ombedda att leverera den förpackade skyddade ursprungsbeteckningen med svålen avlägsnad. I sådana fall ska svålen, i enlighet med artikel 6 där det anges att svålen måste medfölja produkten, packas tillsammans med biten av *lardo*.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av en ny artikel 8 om sambandet med omgivningen

Beskrivning

Ändring 36

Ändringen rör artikel 8 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs det till en ny artikel 8 i produktspecifikationen, ”Samband med omgivningen”, där det beskrivs hur ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” är kopplad till omgivningen. Som underlag används informationen i ansökan om registrering, dvs. den sammanfattning (punkt 5 f) som lämnades in till Europeiska kommissionen 1994, i enlighet med den då gällande artikel 17 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 av den 14 juli 1992.

Motivering: Ändringen behövs för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-bestämmelser, vilka fastställs i artikel 49.1 i förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av en ny artikel 9 om ursprungsbevis

Beskrivning

Ändring 37

Ändringen rör artikel 9 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs artikel 9, ”Ursprungsbevis”, till i produktspecifikationen. Där anges att alla kategorier av parter som ingår i produktionskedjan för den skyddade ursprungsbeteckningen ska övervakas och ställas under kontroll av organet med delegerade uppgifter, i syfte att säkerställa spårbarheten för den produkt vars namn är registrerat.

Motivering: Det är nödvändigt att lägga till denna artikel för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-bestämmelser, vilka fastställs i artikel 20 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2025/26.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad / Vallée d’Aoste Lard d’Arnad”

Referensnummer: PDO-IT-1493-AM01 – 19.8.2026

1. **Namn**

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad / Vallée d’Aoste Lard d’Arnad”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” / ”Vallée d’Aoste Lard d’Arnad” är en saltad och naturligt mognadslagrad charkuteriprodukt som framställs av bog- och ryggdelen från grisar som är minst nio månader gamla. När produkten saluförs ska lagret av späck vara minst tre cm tjockt.

Späcket ska skäras i bitar och läggas i för ändamålet särskilt utformade träkärl (*doils*) inom sex dagar räknat från dagen efter slakten.

Träkärlen ska tillverkas av kastanjeträ, ek eller lärkträ.

I träkärlen varvas lager av späck med lager av salt och naturliga smaktillsatser. Denna process upprepas tills kärlet är fullt. Till sist täcks allt av ett lager av saltvatten som dessförinnan har kokats och kylts och som utgör den saltlake som behövs för konservering av späcket.

Späcket ska vila i träkärlet i minst 90 dagar. Både den dag då späcket läggs i kärlet och den dag då det avlägsnas från kärlet ska räknas in i denna tidsperiod.

Vid mognadslagringens slut, och för att få frisläppas för konsumtion, ska ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” ha följande egenskaper:

Fysiska egenskaper

Form: Bitar av varierande storlek, beroende på styckningsdelen och vilken metod som används. Späcket ska ha en tjocklek på minst 3 cm. För alla bitar gäller att svålen ska medfölja produkten.

Utseende: Produkten är vit till färgen, eventuellt med ett tunt köttskikt. Inuti är produkten vanligtvis ljust rosa utan ådringar.

Organoleptiska egenskaper

Doft: aromrik.

Smak: behaglig smak som påminner om de örter som används i blandningen för saltlaken.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Råvarorna för grisarna kommer från det geografiska området för uppfödning. Vissa år kan det dock vara tekniskt omöjligt, av klimatrelaterade eller kommersiella skäl, att anskaffa 100 % av råvarorna för grisarna lokalt. För att garantera sambandet med området och kvaliteten hos ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” säkerställs i sådana fall alltid, i enlighet med artikel 47.2 i förordning (EU) 2024/1143, att minst 50 % av torrsubstansen i råvarorna för grisarna, utslaget på ett helt år, kommer från det geografiska området för uppfödningen.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionen av ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad”, från saltning till mognadslagring, sker helt inom det geografiska område som utgörs av kommunen Arnad (i den autonoma regionen Aostadalen).

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” får saluföras

— i bitar, eller

— skivad.

När produkten förpackas får producentföretaget avlägsna svålen på förhand. Om detta görs ska svålen packas tillsammans med biten av *lardo*.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Namnet ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” ska anges med tydlig och outplånlig text, klart urskiljbart från annan text. Detta namn ska följas av orden ”Denominazione di Origine Protetta” (skyddad ursprungsbeteckning) eller förkortningen ”DOP” (SUB) och åtföljas av EU:s symbol för skyddad ursprungsbeteckning.

Namnet får anges på italienska, dvs. ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad”, eller på franska, dvs. ”Vallée d’Aoste Lard d’Arnad”.

Etiketten ska innehålla namnet eller företagsnamnet och/eller varumärket samt adressen till producenten av ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad”.

Dessa uppgifter får anges tillsammans med beteckningens logotyp.

Det är förbjudet att lägga till någon som helst beskrivning som inte är klart föreskriven.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” är detsamma som det geografiska område som utgörs av kommunen Arnad (i den autonoma regionen Aostadalen).

De grisar som används för framställningen av ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” ska vara födda, uppfödda, slaktade och styckade inom följande regioner: Aostadalen, Piemonte, Lombardiet, Emilia-Romagna och Veneto.

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

De föreskrivna egenskaperna hos produkten med den skyddade ursprungsbeteckningen beror på miljöförhållanden och mänskliga faktorer. Råvarans egenskaper bestäms i hög grad av förutsättningarna i det avgränsade området i fråga.

I ursprungsområdet för råvaran har den omfattande spannmålsodlingen och bearbetningsmetoderna inom den starkt specialiserade mejeriindustrin påverkat djurhållningens utveckling, vilket har lett till att den lokala produktionen har inriktats på grisuppfödning.

Den lokala bearbetningen av Lard d’Arnad baseras på hantverksmässiga metoder som har utvecklats över tid och blivit en djupt rotad tradition för invånarna i kommunen Arnad.

De för Lard d’Arnad karaktäristiska egenskaperna är förknippade med varje etapp i produktionsprocessen: från utfodringen av grisarna med naturfoder utan tillsats av kraftfoder, via styckning, putsning och bearbetning till själva slutprodukten.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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