

**Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2010/C 222/08)

Denne offentliggørelse giver ret til indsigelse mod ændringsansøgningen i henhold til artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Indsigelserne skal være Kommissionen i hænde inden seks måneder fra datoen for nærværende offentliggørelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

**ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9**

**»VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD«/»VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD«**

**EF-Nr.: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001**

**BOB ( X ) BGB ( )**

**1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:**

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (angives nærmere)

**2. Type ændring(er):**

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

**3. Ændring(er):**

1. I artikel 1 ændres:

»La denominazione di origine protetta »Valle d'Aosta Lard D'Arnad« è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.»

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

til:

»La denominazione di origine protetta »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« o »Vallée d'Aoste Lard d'Arnad« è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.«

I betragtning af, at den autonome region Valle d'Aosta er tosproget italiensk-fransk, præciseres det, at beskyttelsen af betegnelsen i henhold til forordning (EF) nr. 510/2006 også gælder den fransk-sprogede udgave.

2. I artikel 3 ændres:

»Il »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« è ottenuto dalla spalla e dal dorso dei suini di almeno un anno e all'immissione al consumo presenta uno spessore non inferiore a 3 cm.

Nel procedimento di salatura si impiega una miscela composta da cloruro di sodio cristallizzato, acqua, aglio, foglie di lauro, rosmarino, salvia con l'aggiunta di altre erbe di montagna reperibili in loco.«

til:

»Il »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« è ottenuto dalla spalla e dal dorso dei suini di almeno nove mesi e all'immissione al consumo presenta uno spessore non inferiore a 3 cm di lardo.

Nel procedimento di salatura si impiegano, oltre alla salamoia composta da acqua e cloruro di sodio cristallizzato, aglio, lauro, rosmarino e salvia con l'eventuale presenza di altre erbe aromatiche ed eventualmente spezie non macinate quali ad esempio chiodi di garofano, noce moscata, bacche di ginepro. Sia le erbe aromatiche che le spezie non devono comunque essere predominanti su rosmarino, aglio, salvia e lauro.

Possono altresì essere usate, in relazione all'andamento stagionale ed alle produzioni, erbe aromatiche locali, spontanee o coltivate, raccolte sul territorio regionale.«

Ændringen af første afsnit består i korrektion af en ren og skær fejl i den hidtidige specifikation; minimumsalderen for svin til slagtning er allerede i artikel 2 fastsat til ni måneder, og derfor skal artikel 3 indeholde samme minimumsalder på ni måneder i stedet for et år.

Ved ændringen af andet afsnit gøres det valgfrit at anvende bjergurter under saltningen, da deres anvendelse er knyttet til vejrforholdene i området. Desuden tillades anvendelse af andre krydderurter og krydderier, der er knyttet til den traditionelle produktionsmetode for »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«. Anvendelsen af urter og krydderier som omhandlet i varespecifikationen ændrer ikke på de karakteristiske og let genkendelige smags- og lugtmæssige egenskaber ved »Valle d'Aosta Lard d'Arnad«, idet dog rosmarin, hvidløg, salvie og laurbær altid skal være dominerende.

3. I artikel 4, stk. 3, ændres:

»Il lardo deve essere tagliato e collocato negli appositi contenitori di legno (doils) non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione.«

til:

»Il lardo deve essere tagliato e collocato negli appositi contenitori di legno (doils) dopo non oltre 48 ore dal giorno successivo alla macellazione.

Il legno usato per costruire i doils deve essere di castagno, rovere o larice.«

Med ændringen forlænges fristen for afpudsning og saltning af flæsket, efter at det er skåret ud, og den efterfølgende placering i beholdere af træ (doils) med et døgn. Det er nødvendigt, fordi det af teknisk/operationelle årsager har vist sig at være temmelig vanskeligt at overholde den tidligere frist på kun 48 timer. Desuden fastsættes det ved ændringen, hvilke træsorter doils'ene skal fremstilles af (kastanje, eg eller lærk), hvorved der tages hensyn til etableret praksis.

4. I artikel 6, stk. 1, andet led, ændres:

»Forma: in pezzi di diversa dimensione ... con un'altezza non inferiore a 3 cm.«

til:

»Forma: in pezzi di diversa dimensione ... con un'altezza del lardo non inferiore a 3 cm.«

Der er tale om en simpel ændring til en bedre angivelse af tykkelsen af flæsket, idet det præciseres, at tykkelsen på ikke under 3 cm gælder for selve flæsket; sværens tykkelse regnes ikke med.

5. I artikel 6, stk. 1, tredje led, ændres:

»Aspetto esterno: colore bianco con possibile presenza di un leggero strato di carne mai superiore ai grumi, ... «

til:

»Aspetto esterno: colore bianco con possibile presenza di un leggero strato di carne, ... «

Der er tale om en ikkevæsentlig ændring til en bedre beskrivelse af udseendet, idet det præciseres, at der kan være et tyndt kødlag til stede.

6. I artikel 6, stk. 1, fjerde led, ændres:

»Profumo: ricco di aromi;

Sapore: gusto piacevole che ricorda le erbe usate nella miscela per la salamoia.«

til:

»Odore: ricco di aromi;

Gusto: gusto piacevole che ricorda le erbe usate nella miscela per la salamoia.«

Der er tale om en ikkevæsentlig ændring, som forbedrer nogle af udtrykkene for de organoleptiske egenskaber. Således erstattes »profumo« med »odore« og »sapore« med »gusto«.

7. I artikel 8, stk. 1, ændres:

»La designazione »Lard d'Arnad« deve essere apposta con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione di Origine Controllata.«

til:

»La designazione »Lard d'Arnad« deve essere apposta con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta.«

Påskriften »Denominazione di Origine Controllata« (kontrolleret oprindelsesbetegnelse) erstattes af påskriften »Denominazione di Origine Protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 510/2006.

## RESUMÉ

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD«/»VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD«

EF-Nr.: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

BOB ( X ) BGB ( )

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

**1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:**

Navn: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Adresse: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA

Tlf. +39 0646655106  
Fax +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Sammenslutning:**

Navn: Comité pour la valorisation des produits typiques d'Arnad «Lo Doil»  
Adresse: c/o Municipio via Clos 3  
fraz. Closè  
11020 Arnad AO  
ITALIA

Tlf. +39 0125966300  
Fax +39 0125966351  
E-mail: —  
Sammensætning: producent/forarbejdningsvirksomhed ( X ) Andre ( )

**3. Produktets art:**

Kategori 1.2 — Kødprodukter

**4. Varespecifikation:**

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

**4.1. Navn:**

»Valle d'Aosta Lard d'Arnad«/»Vallée d'Aoste Lard d'Arnad«

**4.2. Beskrivelse:**

»Valle d'Aosta Lard d'Arnad« er et produkt, der er fremstillet af bov eller nakke fra voksne svin, der er mindst ni måneder gamle og opdrættet i en af regionerne Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto eller Emilia Romagna, i overensstemmelse med, hvad der står i varespecifikationen. Svinene skal veje mindst 160 kg med en tolerance på  $\pm 10\%$ . Slutproduktet efter modning foreligger i varierende form, har en tykkelse på ikke under 3 cm og er af hvid farve med kødstriber i det øverste lag, mens det indre er rosa uden marmorering.

**4.3. Geografisk område:**

Svinene til produktion af »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« skal være født, opdrættet og slagtet i en af følgende regioner: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna eller Veneto.

»Valle d'Aosta Lard d'Arnad« produceres udelukkende i kommunen Arnad i den autonome region Valle d'Aosta.

#### 4.4. Bevis for oprindelse:

Alle faser af produktionsprocessen overvåges, og alt input og output registreres. Denne registrering kombineret med kontrolorganets særlige registre over opdrættere, slagterier, opskæringsvirksomheder og producenter samt rettidig underretning af kontrolorganet om de producerede mængder sikrer, at produktet kan spores. Kontrolorganet fører kontrol med alle fysiske og juridiske personer, der er opført i de pågældende registre.

#### 4.5. Produktionsmetode:

Kødet fra svinene skal frem for alt være blevet af højeste kvalitet ved, at der ikke benyttes foderblandinger og kræves visse bestemte foderemner. Flæsket fås fra svinenes bov og nakke og skal være af ikke under 3 cm's tykkelse.

Flæsket skal være udskåret og placeret i egnede beholdere af træ (doils) senest 48 timer efter dagen efter slagtningen. Flæsket lægges lagvis med salt og aromater imellem, indtil doil'en er næsten fyldt, hvorefter det hele overhældes med saltvand, der forinden er opvarmet til kogning og derefter afkølet. Doils'ene skal være fremstillet af kastanje-, ege- eller lærketræ.

Flæsket skal ligge til modning i doil'en i mindst tre måneder.

#### 4.6. Tilknytning:

Kravene til produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse afhænger af miljøforholdene og de naturlige og menneskeskabte faktorer. Især er råvarens egenskaber specielle i det afgrænsede geografiske makroområde.

I råvareforsyningsområdet hænger dyreavlens udvikling sammen med den omfattende korndyrkning i området og med den stærkt specialiserede osteproduktion, der har været afgørende for udviklingen af den lokale svineavl.

Den lokale fremstilling af »Lard d'Arnad« har sin oprindelse i en håndværksmæssig praksis, der er etableret gennem lang tid og har rødder tilbage til Arnad-kommunens beboeres traditioner.

»Lard d'Arnad« får sine særlige kendetegn i alle faser af produktionsprocessen, lige fra svinenes foder, hvor foderblandinger er udelukket, så der bliver plads til naturlige fodermidler, til første forarbejdning, udskæring, afpudsning og slutforarbejdning.

#### 4.7. Kontrolorgan:

Navn: Istituto Nord Est Qualità — INEQ  
Adresse: Via Rodeano 71  
33038 San Daniele del Friuli UD  
ITALIA

Tlf. +39 0432940349

Fax +39 0432943357

E-mail: info@ineq.it

#### 4.8. Mærkning:

Ved markedsføring skal produktet være mærket med den italienske betegnelse »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« eller den franske betegnelse »Vallée d'Aoste Lard d'Arnad« efterfulgt af påskriften »Denominazione di Origine Protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) og et eventuelt logo.