

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2010/C 222/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD“/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD“

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

SKVN (X) SGN ()

1. Produkto specifikacijos dalis, kurioje padaryta pakeitimų:

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietove
- Ženklėjimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita (Kontrolės įstaiga)

2. Pakeitimo paraiška:

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka nepaskelbti, pakeitimai
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikini specifikacijos pakeitimai dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimas (-ai):

1. 1 straipsnyje:

„Saugoma kilmės vietos nuoroda *Valle d'Aosta Lard d'Arnad* taikoma mėsos gaminiui, atitinkančiam šioje gamybos specifikacijoje nurodytus reikalavimus ir sąlygas“,

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

pakeičiama:

„Saugoma kilmės vietos nuoroda *Valle d'Aosta Lard d'Arnad* arba *Vallée d'Aoste Lard d'Arnad* taikoma mėsos gaminiui, atitinkančiam šioje gamybos specifikacijoje nurodytus reikalavimus ir sąlygas“.

Kadangi Aostos slėnio autonominiame regione vartojamos dvi kalbos – prancūzų ir italų – patikslinama, kad apsauga pagal Reglamentą (EB) Nr. 510/2006 taip pat taikoma ir nuorodai prancūzų kalba.

2. 3 straipsnyje:

„Gaminys *Valle d'Aosta Lard d'Arnad* ruošiamas iš ne jaunesnių kaip vienerių metų amžiaus kiaulių menčių ir nugarinės mėsos, prekiauti pateikiamo gaminio storis ne mažesnis kaip 3 cm.

Sūdant naudojamas kristalinis natrio chloridas, vanduo, česnakai, laurų lapai, rozmarinai, šalavijai ir kiti regione augantys kalnų žalumynai.“

pakeičiama:

„Gaminys *Valle d'Aosta Lard d'Arnad* ruošiamas iš ne jaunesnių kaip devynių mėnesių amžiaus kiaulių menčių ir nugarinės mėsos, prekiauti pateikiamo gaminio lašinių storis ne mažesnis kaip 3 cm.

Sūdant gaminį, be sūdymo, paruošto iš vandens kristalinio natrio chlorido, česnakų, laurų lapų, rozmarinų, šalavijų, dar gali būti naudojami kiti aromatiniai augalai bei nemalti prieskoniai, kaip gvazdikėliai, muskato riešutai, kadugių uogos. Aromatiniai augalai bei nemalti prieskoniai jokiū būdu neturi užgožti rozmarinų, česnakų, šalavijų ir laurų lapų.

Atsižvelgiant į metų laiką ir gamybą, tai pat galima naudoti laukinius arba išaugintus regione nuimtus aromatinis augalus“.

Pirmosios dalies pakeitimo paskirtis – ištaisyti paprastą ankstesnės specifikacijos korektūros klaidą, nes mažiausias 9 mėnesių skerstinų kiaulių amžius jau buvo nustatytas 2 straipsnyje, todėl reikėtų ir 3 straipsnyje vietoj mažiausio vienerių metų amžiaus nurodyti 9 mėnesių amžių.

Atlikus antros pastraipos pakeitimą, sūdant naudoti kalnų augalus nebeprivaloma, nes tai priklauso nuo klimato ir aplinkos sąlygų. Taip pat leidžiama naudoti kitus pagal tradicinį *Valle d'Aosta Lard d'Arnad* gamybos metodą naudojamus aromatinis augalus ir prieskonius. Pagal gamybos specifikaciją naudojant augalus ir prieskonius, nepakeičiamos *Valle d'Aosta Lard d'Arnad* tipinės būdingos skoninės ir aromatinės savybės, susijusios su rozmarinu, česnaku, šalaviju, lauro lapais, jei pastarieji neužgožiami.

3. 3 straipsnio 4 dalyje:

„Lašiniai turi būti supjaustomi ir sudedami į medinius specialiai tam skirtus indus (it. *doils*) per 48 valandas nuo paskerdimo.“

pakeičiama:

„Lašiniai turi būti supjaustomi ir sudedami į medinius specialiai tam skirtus indus (it. *doils*) per 48 valandas, skaičiuojant nuo kitos dienos po paskerdimo.

Tie indai (it. *doils*) turi būti pagaminti iš kaštonmedžio, akmeninių ąžuolų arba maumedžio medienos.“

Šiuo pakeitimu viena diena pavėlinamas į gabalus supjaustytų lašinių valymo, sūdymo ir dėjimo į specialius tam skirtus medinius indus terminas. Toks atidėjimas būtinas dėl techninių ir praktinių priežasčių, nes laikytis pirmiau nustatyto vos 48 valandų termino labai sudėtinga. Šiuo pakeitimu taip pat sudaroma galimybė, atsižvelgus į ilgametę patirtį, tiksliai apibrėžti, iš kokios medienos (kaštonmedžio, akmeninių ažuolų arba maumedžio) turi būti naudojami specialūs indai.

4. 6 straipsnio 1 dalies 2 pastraipoje:

„Forma – įvairaus dydžio gabalai [...], storis – ne mažesnis kaip 3 cm.“,

pakeičiama:

„Forma – įvairaus dydžio gabalai [...], lašinių storis – ne mažesnis kaip 3 cm.“.

Tai paprastas pakeitimas, kuriuo tiksliau nei anksčiau apibrėžiamas lašinių gabalų storis, patikslinant, kad lašinių storis turi būti ne mažesnis kaip 3 cm, neskaitant odos storio.

5. 6 straipsnio 1 dalies 3 pastraipoje:

„Išvaizda – baltos spalvos, gali būti plonas raumenų sluoksnis, nestoresnis kaip gumulėlių sluoksnis, [...]“,

pakeičiama:

„Išvaizda – baltos spalvos, gali būti plonas raumenų sluoksnis, [...]“.

Tai neesminis pakeitimas, kuriuo tiksliau aprašoma išvaizda, nurodant, kad gali būti plonas raumenų sluoksnis.

6. 6 straipsnio 1 dalies 4 pastraipoje:

„Aromatas – sodrus.“

Skonis – malonus, jaučiami sūdant naudotame mišinyje esantys aromatiniai augalai.“,

pakeičiama:

„Kvapas – sodrus.“

Skonis – malonus, jaučiami sūdant naudotame mišinyje esantys aromatiniai augalai.“.

Tai neesminis pakeitimas, kuriuo tiksliau aprašomi kai kurie su organoleptinėmis ypatybėmis susiję terminai – terminai „aromas“ ir „skonis“ pakeičiami atitinkamais terminais – „kvapas“ ir „skonis“.

7. 1 straipsnio 8 dalyje:

„Pavadinimo *Lard d'Arnad* užrašo raidės turi būti aiškios ir įskaitomos, užrašas turi aiškiai skirtis nuo kitų užrašų, po juo tuoj pat turi būti nuoroda *Denominazione di Origine Controllata* (registruota kilmės vietos nuoroda)“,

pakeičiama:

„Pavadinimo *Lard d'Arnad* užrašo raidės turi būti aiškios ir įskaitomos, užrašas turi aiškiai skirtis nuo kitų užrašų, po juo tuoj pat turi būti nuoroda *Denominazione di Origine Protetta* (saugoma kilmės vietos nuoroda)“.

Nuoroda *Denominazione di Origine Controllata* turi būti pakeista nuoroda *Denominazione di Origine Protetta* pagal Reglamentą (EB) Nr. 510/2006.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD“/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD“

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

SKVN (X) SGN ()

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos duomenys.

1. Atsakinga valstybės narės institucija:

Pavadinimas: Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali
Adresas: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Faks. +39 0646655306
El. paštas: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupė:

Pavadinimas: Comité pour la valorisation des produits typiques d'Arnad «Lo Doil»
Adresas: c/o Municipio via Clos 3
fraz. Closè
11020 Arnad AO
ITALIA
Tel. +39 0125966300
Faks. +39 0125966351
El. paštas: —
Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kita ()

3. Produkto rūšis:

1.2 klasė. Mėsos gaminiai

4. Specifikacija:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje nurodytų sąlygų santrauka)

4.1. Pavadinimas:

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

4.2. Aprašymas:

Valle d'Aosta Lard d'Arnad lašiniai gaminami iš Aostos slėnio, Pjemono, Lombardijos, Veneto ir Emilijos Romanijos regionuose esančiuose ūkiuose išaugintų ne jaunesnių kaip 9 mėnesių kiaulių menčių ir nugarinės mėsos, laikantis gamybos specifikacijoje nurodytų reikalavimų. Kiaulių svoris turi būti ne mažesnis kaip 160 kg su 10 % paklaida. Baigti brandinti gaminiai būna įvairių formų, ne plonesni kaip 3 cm, baltos spalvos, paviršinėje dalyje gali būti raumenų juostelių, o vidinė dalis – rausva, be gyslelių.

4.3. Geografinė vietovė:

Valle d'Aosta Lard d'Arnad lašiniams gaminti skirtos kiaulės turi būti gimusios, išaugintos ir paskerstos Aostos slėnio, Pjemono, Lombardijos, Veneto ir Emilijos Romanijos regionų teritorijoje.

Valle d'Aosta Lard d'Arnad lašiniai gaminami tik Aostos slėnio autonominio regiono Arnad komunos teritorijoje.

4.4. Kilmės įrodymas:

Kiekvienas gamybos procesas prižiūrimas registruojant pradinius ir galutinius proceso produktus. Tokia priežiūra ir registravimas specialiuose kontrolės įstaigos administruojamuose gyvulių augintojų, skerdyklų, mėsos išpjauستymo įmonių ir gamintojų registruose, taip pat pagamintos produkcijos kiekio deklaravimas kontrolės įstaigai laiku, leidžia užtikrinti gaminio atsekamumą. Visų minėtuose registruose įrašytų fizinių ir juridinių asmenų veiklą tikrina kontrolės įstaiga.

4.5. Gamybos būdas:

Pirmiausia, kiaulės mėsa turi būti paruošiama, skiriant pašarus, kuriuose nėra maisto papildų, ir kuriuose yra specialių medžiagų. Lašiniams naudojama kiaulių menčių ir nugarinės mėsa, kuri turi būti ne plonesnė kaip 3 cm.

Lašiniai turi būti supjaustomi ir sudedami į medinius specialiai tam skirtus indus (it. *doils*) per ne ilgesnį kaip 48 valandų laikotarpį, skaičiuojant nuo kitos dienos po paskerdimo, vieną po kito dedant lašinių sluoksnių, po to – druskos sluoksnių ir kvapniųjų prieskonių sluoksnių, kol pasiekiamas indo viršus, viršutinis sluoksnis turi būti užpiltas sūdytu vandeniu, kuris prieš tai užvirinamas ir atvėsinamas. Tie indai (it. *doils*) turi būti pagaminti iš kaštonmedžio, akmeninių ažuolų arba maumedžio medienos.

Lašiniai induose (brandinimas) turi būti marinuojami ne trumpiau kaip tris mėnesius.

4.6. Ryšys su geografinė vietovė:

Saugomą nuorodą turinčio gaminio privalomos savybės priklauso nuo aplinkos sąlygų ir gamtos bei žmoniškųjų veiksmų. Su apibrėžta geografinė makro zona labiausiai susijusios žaliavos savybės.

Žaliavos gamybos zonoje, gyvulininkystės raida susijusi su gausiai auginamomis grūdinėmis kultūromis, su labai specializuotomis sūrio gamybos sistemomis, dėl kurių kiaulių auginimas ir tapo vietos specializacija.

Vietinė *Lard d'Arnad* lašinių gamyba pagrįsta per laiką konsoliduota namudine gamyba, kuri Arnad komunos gyventojams buvo tradicinė.

Lard d'Arnad išsiskiria kiekvienu gamybos proceso etapu. Pradedant kiaulių mityba, kuriai naudojami tik natūralūs pašarai be maisto papildų, ir baigiant perdirbimu, pjaustymu ir valymu.

4.7. Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: Istituto Nord Est Qualità — INEQ

Adresas: Via Rodeano 71
33038 San Daniele del Friuli UD
ITALIA

Tel. +39 0432940349

Faks. +39 0432943357

El. paštas: info@ineq.it

4.8. Ženklinimas etiketėmis:

Vartoti pateikiamas gaminys turi būti pažymėtas itališku užrašu *Valle d'Aosta Lard d'Arnad* arba prancūzišku užrašu *Vallée d'Aoste Lard d'Arnad*, užrašu *Denominazione di Origine Protetta* (saugomos kilmės vietos nuoroda), taip pat gali būti logotipas.