

**Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2010/C 222/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

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

ES č.: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

CHOP ( X ) CHZO ( )

**1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (Kontrolný orgán)

**2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):**

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

**3. Zmeny a doplnenia:**

1. V článku 1 sa text:

„Chránené označenie pôvodu ‚Valle d'Aosta Lard d'Arnad‘ je vyhradené pre údenársky výrobok, ktorý spĺňa požiadavky a podmienky stanovené v uvedenej špecifikácii výrobku.“

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

nahrádza textom:

„Chránené označenie pôvodu ‚Valle d’Aosta Lard d’Arnad‘ alebo ‚Vallée d’Aoste Lard d’Arnad‘ je vyhradené pre údenársky výrobok, ktorý spĺňa požiadavky a podmienky stanovené v uvedenej špecifikácii výrobku.“

So zreteľom na uznanú francúzsko-taliansku dvojjazyčnosť v autonómnej oblasti Val d’Aoste sa spresňuje, že ochrana v zmysle nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 sa týka aj francúzskeho znenia označenia.

2. V článku 3 sa text:

„Výrobok ‚Valle d’Aosta Lard d’Arnad‘ sa získava z pleca alebo chrbta najmenej jeden rok starých ošípaných a v čase uvádzania na trh musí byť hrubý najmenej 3 cm.

Pri solení sa používa zmes kryštalickej soli, vody, cesnaku, vavrínových listov, rozmarínu, šalvie a iných horských bylín, ktoré sa nachádzajú v danej oblasti.“

nahrádza textom:

„Výrobok ‚Valle d’Aosta Lard d’Arnad‘ sa získava z pleca alebo chrbta najmenej deväť mesiacov starých ošípaných a v čase uvádzania na trh musí mať najmenej 3 cm hrubú slaninu.

Pri solení sa okrem slaného nálevu z vody a kryštalickej soli používa cesnak, vavrín, rozmarín, šalvia, prípadne iné aromatické byliny, ako aj nemleté koreniny, ako napríklad klinčeky, muškátový orech a bobule borievky. Aromatické byliny ani koreniny nesmú prevládať nad rozmarínom, cesnakom, šalviou a vavrínom.

V závislosti od obdobia a výroby sa môžu využiť miestne voľne rastúce alebo pestované aromatické byliny zbierané na území regiónu.“

Cieľom zmeny a doplnenia prvého odseku je oprava redakčnej chyby v predchádzajúcej špecifikácii, keďže minimálny vek ošípaných určených na porážku už bol stanovený v článku 2 na 9 mesiacov. Preto aj v článku 3 treba namiesto jedného roka uvádzať minimálny vek 9 mesiacov.

Zmenou a doplnením druhého odseku sa používanie horských bylín pri solení stanovuje za nepovinné, pretože podlieha klimatickým a environmentálnym podmienkam. Zároveň sa povoľuje používanie iných aromatických bylín a korenín spojených s tradičným spôsobom výroby ‚Valle d’Aosta Lard d’Arnad‘. V súlade so špecifikáciou výrobku sa použitím bylín a korenín nemenia charakteristické a rozpoznávacie chuťové a čuchové znaky ‚Valle d’Aosta Lard d’Arnad‘, ktorými sú rozmarín, cesnak, šalvia a vavrín, keďže tieto musia mať vždy prevahu.

3. V článku 4 ods. 3 sa text:

„Slanina musí byť nakrájaná a uložená do špeciálne navrhnutých drevených nádob (doils) do 48 hodín po porážke.“

nahrádza textom:

„Slanina musí byť nakrájaná a uložená do špeciálne navrhnutých drevených nádob (doils) do 48 hodín odo dňa nasledujúceho po porážke.

Drevo použité na výrobu nádob (doils) musí pochádzať z gaštana, duba letného alebo smrekovca.“

Touto zmenou a doplnením sa o jeden deň posúva lehota na očistenie a nasolenie slaniny nakrájanej na kusy a na jej uloženie do špeciálne určených nádob (doils). Tento posun je dôležitý, pretože z technického a praktického hľadiska bolo veľmi náročné dodržať pôvodne stanovenú lehotu len 48 hodín. Touto zmenou a doplnením sa zároveň definujú druhy drevín, z ktorých musí pochádzať drevo použité na výrobu „doils“ (gaštan, dub letný alebo smrekovec) so zreteľom na postup, ktorý sa postupom času ustálil.

4. V článku 6 ods. 1 druhý pododsek sa text:

„Tvar: kusy rôznych rozmerov [...] s výškou najmenej 3 cm.“

nahrádza textom:

„Tvar: kusy rôznych rozmerov [...] s výškou slaniny najmenej 3 cm.“

Ide o jednoduchú zmenu a doplnenie na lepšie definovanie hrúbky kusa slaniny, ktorou sa spresňuje, že výškou najmenej 3 cm sa myslí len samotná slanina bez kože.

5. V článku 6 ods. 1 tretí pododsek sa text:

„Vonkajší vzhľad: biele zafarbenie s možnou prítomnosťou jemnej vrstvy svaloviny nikdy nepresahujúcej hrudky, [...]“,

nahrádza textom:

„Vonkajší vzhľad: biele zafarbenie s možnou prítomnosťou jemnej vrstvy svaloviny, [...]“,

Ide o menej závažnú zmenu a doplnenie na lepšie opísanie vonkajšieho vzhľadu so spresnením novej prítomnosti jemnej vrstvy svaloviny.

6. V článku 6 ods. 1 štvrtý pododsek sa text:

„Vôňa: bohatá na arómy.“

Príchut': príjemná chuť pripomínajúca bylinky použité v náleve.“,

nahrádza textom:

„Pach: bohatý na arómy.“

Chuť: príjemná chuť pripomínajúca bylinky použité v náleve.“

Ide o menej závažnú zmenu a doplnenie na lepšie spresnenie niektorých termínov týkajúcich sa organoleptických vlastností, pričom termíny „vôňa“ a „príchut'“ sa nahrádzajú termínmi „pach“ a „chuť“.

7. V článku 8 ods. 1 sa text:

„Označenie ‚Lard d'Arnad‘ musí byť uvedený jasnými a nezmazateľnými písmenami, ktoré sú jednoznačne odlišné od akéhokoľvek iného textu na štítku a za ním musí nasledovať nápis ‚Denominazione di Origine Controllata‘.“

nahrádza textom:

„Označenie ‚Lard d'Arnad‘ musí byť uvedený jasnými a nezmazateľnými písmenami, ktoré sú jednoznačne odlišné od akéhokoľvek iného textu na štítku a za ním musí nasledovať nápis ‚Denominazione di Origine Protetta‘.“

Nápis „Denominazione di Origine Controllata“ sa nahrádza nápisom „Denominazione di Origine Protetta“ v súlade s nariadením Rady (ES) č. 510/2006.

## ZHRNUTIE

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

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

ES č.: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

CHOP ( X ) CHZO ( )

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

**1. Príslušné oddelenie v členskom štáte:**

Názov: Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali  
Adresa: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655106  
Fax +39 0646655306  
e-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Skupina:**

Názov: Comité pour la valorisation des produits typiques d'Arnad «Lo Doil»  
Adresa: c/o Municipio via Clos 3  
fraz. Closè  
11020 Arnad AO  
ITALIA  
Tel. +39 0125966300  
Fax +39 0125966351  
e-mail: —  
Zloženie: výrobcovia/spracovatelia ( X ) iné ( )

**3. Druh výrobku:**

Trieda: 1.2. Mäsové výrobky

**4. Špecifikácia:**

[zhrnutie požiadaviek uvedených v článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

**4.1. Názov:**

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

**4.2. Opis:**

Označením „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ sa označuje výrobok, ktorý sa získava z ošípaných chovaných v poľnohospodárskych podnikoch nachádzajúcich sa v regiónoch Val d'Aoste, Piemonte, Lombardia, Veneto a Emilia Romagna v súlade s požiadavkami špecifikácie výrobku, pričom na jeho výrobu sa využíva plece alebo chrbát najmenej deväť mesiacov starých ošípaných. Ošípané musia vážiť najmenej 160 kg s toleranciou 10 %. Výrobok sa po vyzretí uvádza na trh v rôznych formách a s výškou najmenej 3 cm, má bielu farbu a mramorovanie vo vrchnej vrstve, pričom vnútorná časť je ružová a bez žilkovania.

**4.3. Zemepisná oblasť:**

Ošípané určené na výrobu „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ sa musia narodiť, byť vykrmené a zabité na území týchto regiónov: Val d'Aoste, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna a Veneto.

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ sa vyrába len na území mesta Arnad v autonómnej oblasti Val d'Aoste.

#### 4.4. Dôkaz o pôvode:

Každé štádium výrobného procesu sa sleduje a všetky vstupy a výstupy sa zaznamenávajú. Takýmto spôsobom sa spolu so zapisovaním do príslušných registrov, za ktoré zodpovedá kontrolný orgán chovateľov, bitúnkov, prevádzok na porciovanie a výrobcov, ako aj vďaka včasnému informovaniu kontrolného orgánu o vyrobených množstvách zabezpečuje výsledovateľnosť produktu. Všetky právnické a fyzické osoby zapísané v týchto registroch podliehajú kontrole kontrolného orgánu.

#### 4.5. Spôsob výroby:

Mäso ošípaných sa musí najskôr zjemniť kŕmením s vylúčením doplnkového krmiva a obsahujúcim určité špecifické krmivá. Slanina sa získava z pleca a chrbta ošípaných a musí byť hrubá najmenej 3 cm.

Slanina musí byť nakrájaná a uložená do špeciálne navrhnutých drevených nádob (doils) najviac do 48 hodín od dňa nasledujúceho po porážke, pričom sa dodržiava striedanie vrstiev slaniny, soli a aróm až po okraj drevenej nádoby (doil). Celý obsah sa následne zalieva vopred zovretou a vychladenou slanou vodou. Drevo použité na výrobu nádob (doils) musí pochádzať z gaššana, duba letného alebo smrekovca.

Slanina musí byť naložená v drevených nádobách („zrenie“) najmenej tri mesiace.

#### 4.6. Spojenie:

Požadované vlastnosti výrobku s chráneným označením závisia od podmienok spojených s prostredím a od prírodných a ľudských faktorov. Surovina vďaka svojej vlastnosti najmä vymedzenej zemepisnej makrozóne.

V oblasti, z ktorej suroviny pochádzajú, je rozvoj chovu dobytku spojený s rozsiahlym pestovaním obilnín a s výrobnými postupmi vysoko špecializovaného mliekarenského sektora, ktoré podporili miestny chov ošípaných.

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

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

#### 4.7. Kontrolný orgán:

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

Tel. +39 0432940349

Fax +39 0432943357

e-mail: info@ineq.it

#### 4.8. Označovanie:

Výrobok uvádzaný na trh musí byť označený talianskym názvom „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ alebo francúzskym názvom „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“, za ktorým nasleduje nápis „Denominazione di Origine Protetta“ (chránené označenie pôvodu) a prípadné logo.