

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 222/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

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

N. CE: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

DOP (X) IGP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (Organismo di Controllo)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

1. All'articolo 1, anziché:

«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»,

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

leggi:

«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.»

Considerato il bilinguismo italiano-francese riconosciuto alla Regione Autonoma della Valle d’Aosta, si precisa che la protezione ai sensi del regolamento. (CE) n. 510/2006 riguarda anche la versione in francese della denominazione.

2. All’articolo 3, anziché:

«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.»

leggi:

«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.»

Con la modifica del primo paragrafo si tende a correggere, un mero errore di stesura del precedente disciplinare in quanto l’età minima dei suini destinati alla macellazione era già prevista all’articolo 2 in 9 mesi; pertanto anche nell’articolo 3 si riporta la stessa età minima di 9 mesi anziché un anno.

Con la modifica del secondo paragrafo si rende facoltativo l’impiego delle erbe di montagna nel procedimento di salatura, in quanto il loro impiego è legato alle condizioni climatiche ambientali. Si permette anche l’utilizzo di altre erbe aromatiche e spezie, legate al tradizionale metodo di produzione del «Valle d’Aosta Lard d’Arnad». L’utilizzo di erbe e spezie, così come previsto dal disciplinare di produzione, non altera i marcatori gustativi e olfattivi caratteristici e riconoscibili del «Valle d’Aosta Lard d’Arnad» ovvero rosmarino, aglio, salvia e lauro, poiché questi devono essere sempre predominanti.

3. All’articolo 4, comma 3, anziché:

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

leggi:

«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.»

Con tale modifica si rimanda di un giorno il termine per la pulitura e la salagione del lardo tagliato in pezzi e la relativa collocazione negli appositi contenitori di legno (doils); questo si rende necessario poiché dal punto di vista tecnico-operativo risultava assai difficile rispettare il periodo precedentemente previsto di sole 48 ore. Con la presente modifica vengono inoltre stabilite le specie botaniche da cui deve provenire il legno per la costruzione dei doils (castagno, rovere o larice), tenendo conto della realtà operativa consolidatasi.

4. All'articolo 6, comma 1, 2° capoverso, anziché:

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

leggi:

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

Trattasi di una semplice modifica con la quale si identifica meglio del passato lo spessore dei pezzi di lardo, precisando che l'altezza non inferiore a 3 cm è riferita al lardo, escludendo così l'altezza della cotenna.

5. All'articolo 6, comma 1, 3° capoverso, anziché:

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

leggi:

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

Trattasi di una modifica non sostanziale con la quale viene meglio descritto l'aspetto esterno, precisando la possibile presenza di un leggero strato di carne.

6. All'articolo 6, comma 1, 4° capoverso, anziché:

«Profumo: ricco di aromi;

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

leggi:

«Odore: ricco di aromi;

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

Trattasi di una modifica non sostanziale con la quale vengono meglio precisati taluni termini relativi alle caratteristiche organolettiche: si sostituisce rispettivamente profumo con odore e sapore con gusto.

7. All'articolo 8, comma 1, anziché:

«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»

leggi:

«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.»

Si è provveduto a sostituire la dicitura «Denominazione di Origine Controllata» con la dicitura «Denominazione di Origine Protetta» in linea con il regolamento (CE) n. 510/2006.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

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

N. CE: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

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

2. Associazione:

Nome: Comité pour la valorisation des produits typiques d'Arnad «Lo Doil»
Indirizzo: c/o Municipio via Clos 3
fraz. Closè
11020 Arnad AO
ITALIA
Tel. +39 0125966300
Fax +39 0125966351
E-mail: —
Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.2 — Prodotti a base di carne.

4. Disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006].

4.1. Nome:

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

4.2. Descrizione:

Per «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» si intende il prodotto ottenuto da maiali provenienti da allevamenti presenti nelle regioni Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto e Emilia Romagna, in conformità con quanto previsto dal disciplinare di produzione utilizzando la spalla e il dorso di suini adulti di almeno nove mesi. I suini debbono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10 %. Il prodotto finito dopo la stagionatura si presenta di forma variabile, di altezza non inferiore ai 3 cm, di colore bianco con presenze di striature carne nello strato superficiale, mentre la parte interna è rosata senza venature.

4.3. Zona geografica:

I suini destinati alla produzione del «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» debbono essere nati, allevati e macellati nel territorio delle seguenti regioni: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto.

Il «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» viene prodotto esclusivamente all'interno del territorio comunale di Arnad, nella Regione autonoma Valle d'Aosta.

4.4. *Prova dell'origine:*

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei macellatori, dei sezionatori, e dei produttori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

4.5. *Metodo di ottenimento:*

Le carni del maiale devono innanzitutto essere affinate tramite un'alimentazione che esclude mangimi integrati e prevede alcuni alimenti particolari. Il lardo si ottiene dalla spalla e dal dorso del maiale e non deve essere inferiore a tre centimetri di spessore.

Il lardo deve essere tagliato e collocato negli appositi contenitori di legno (doils) dopo non oltre 48 ore dal giorno successivo alla macellazione, alternando ad ogni strato di lardo uno strato di sale ed aromi e procedendo in tal modo quasi fino alla sommità del doil; il tutto deve essere successivamente ricoperto di acqua salata, portata fino ad ebollizione e fatta poi raffreddare. Il legno usato per costruire i doils deve essere di castagno, rovere o larice.

Il lardo deve riposare (stagionatura) all'interno del doil per un periodo non inferiore a tre mesi.

4.6. *Legame:*

I requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macrozona geografica delimitata.

Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.

L'elaborazione localizzata del Lard d'Arnad trae origine da una pratica artigianale consolidata nel tempo e radicata nella tradizione degli abitanti del Comune di Arnad.

La particolarità del Lard d'Arnad è legata ad ogni sua fase del processo produttivo. Dalla alimentazione dei maiali, che esclude mangimi integrati per lasciare spazio ad alimenti naturali, alla trasformazione, taglio e pulitura fino alla lavorazione.

4.7. *Organismo di controllo:*

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

Tel. +39 0432940349
Fax +39 0432943357
E-mail: info@ineq.it

4.8. *Etichettatura:*

Il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura in italiano «Valle d'Aosta Lard d'Arnad» o in francese «Vallée d'Aoste Lard d'Arnad» seguita dalla menzione «Denominazione di Origine Protetta» e dell'eventuale contrassegno.
