C/2026/2573

6.5.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/2573)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Pancetta Piacentina“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Pancetta Piacentina“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Или

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите) — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Дирекция по продоволствения суверенитет и конния спорт)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в продуктовата спецификация на ЗНП „Pancetta Piacentina“ не са изменения на равнището на Съюза, тъй като не отговарят на изискванията, определени в член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143, а именно:

— не включват промяна в наименованието или при използването на наименованието;

— не водят до риск да се обезсили връзката с географския район, посочена в единния документ; или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 1

Изменението се отнася до член 2, втори абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: в изменението се уточнява, че свинете трябва да бъдат и разфасовани в регионите Ломбардия и Емилия-Романя.

Основание: с изменението се пояснява, че и операциите по разфасоване трябва да се извършват в района на отглеждане на свинете в съответствие с разпоредбите на член 46 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 2

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя специален параграф „Генетични характеристики“. Изяснява се генетичният произход на свинете, от които се получава суровината, във връзка с генетичния тип на разплодните животни — както мъжки, така и женски, като се включват разрешените генетични комбинации. Поради това се заменя позоваването на текста на разпоредбите относно породите в продуктовите спецификации за ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

Основание: с изменението се изясняват разрешените комбинации от кръстоски при разплод. Оценяването на породата и на генетичния тип на двете разплодни животни е важно за запазване на характеристиките на свинете с високо кланично тегло, особено по отношение на оценката на съвместимостта с трите референтни породи в италианската родословна книга, предназначени за производството на свине с високо кланично тегло.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 3

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя таблица, в която се обясняват генетичните изисквания за свинете, като се посочват разрешените и неразрешените кръстоски.

Основание: включването на таблицата внася по-голяма яснота в определянето на единствените възможни комбинации при генетично кръстосване.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 4

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда позоваване на списъка на генетичните видове, одобрени от Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите.

Основание: позоваването на списъка и на неговото актуализиране дават възможност за осъществяване на по-добър контрол на производствената верига.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 5

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се забранява използването на месо, добито от нерези и от свине майки, както и от свине, носители на неблагоприятни характеристики (PSS).

Основание: изменението е целесъобразно, за да се поясни, че месото от нерези и от свине майки, както и от свине, носители на неблагоприятни характеристики, не е подходящо за производството на „Pancetta Piacentina“, като това е в съответствие с настоящата практика, основана на позоваване на продуктовите спецификации за ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 6

Изменението се отнася до член 2, трети абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя специален параграф, озаглавен „Отглеждане и хранене“. Добавят се традиционните хронологични етапи на отглеждане на свинете: бозаене, отбиване, подрастване и краен етап на угояване, като по този начин се заменя позоваването на продуктовите спецификации за ЗНП „Prosciutto di Parma“ и ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

Основание: с изменението се уточняват етапите на отглеждане на свинете с високо кланично тегло.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 7

Изменението се отнася до член 2, трети абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавят разпоредби относно етапа на бозаене на прасенцата, чиято продължителност от най-малко 28 дни е в съответствие с разпоредбите на глава II, раздел B от приложение I към Директива 2008/120/ЕО. Въвеждат се също така уточнения във връзка с храненето на прасенцата, които бозаят от свинята майка или са хранени с изкуствено мляко, във връзка с даването на разрешени суровини и използването на минерали, добавянето на витамини и аминокиселини, както и употребата на добавки.

Основание: с изменението се определят точно характеристиките на етапа на бозаене в съответствие с разпоредбите на законодателството на Европейския съюз. Добавянето на витамини, минерали и аминокиселини, както и употребата на добавки осигуряват правилен мускулен растеж и подпомагат храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 8

Изменението се отнася до член 2, трети абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се определят методите и сроковете за поставяне на мастиленото клеймо за произход върху двата бута на всяка свиня и съответните модели клейма и пластини за нанасянето му.

Основание: с изменението се уреждат с точност инструментите и необходимите стъпки за осигуряване на локализирането и проследяването на суровината за „Pancetta Piacentina“ още от първия етап на отглеждане, като се използват вече използваните инструменти, които отговарят на въведените спецификации.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 9

Изменението се отнася до член 2, трети абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя референтна таблица за кодифициране на буквата за обозначаване на месеца на раждане на прасенцето, която трябва да се включи в клеймото за произход.

Основание: с изменението се осигуряват максимална яснота и прозрачност при локализирането и проследяването на свинете, използвани за производството на „Pancetta Piacentina“, за да се улесни контролът на възрастта на свинете на етапите на отглеждане и на клане.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 10

Изменението се отнася до член 2, трети абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда възможността за използване на устройства за идентификация вместо или в комбинация с мастиленото клеймо за произход, поставяно от земеделския стопанин.

Основание: използването на устройства за идентификация вместо или в комбинация с клеймото за произход дава възможност да се прилагат и други инструменти за локализиране и проследяване в съответствие с технологичното развитие.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 11

Изменението се отнася до член 2, трети абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда правило за определяне на възрастта на свинете в месеци.

Основание: с изменението се дава възможност да се установява по единен и недвусмислен начин възрастта на свинете на етапите на отглеждане и на клане.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 12

Изменението се отнася до член 2, трети абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на отбиване на свинете. Регламентират се продължителността на този етап, максималното тегло на прасенцата и изискванията относно храненето. Въвежда се уточнение относно даването на фуража под формата на сух фураж и добавянето на витамини, минерали и аминокиселини, както и употребата на добавки. Продължителността на етапа на отбиване е увеличена от 80 дни на три месеца, а максималното тегло на прасенцата е определено на 40 kg.

Основание: с изменението се определят два параметъра — продължителност и максимално тегло, които осигуряват постепенно и балансирано увеличение на теглото на свинете по време на етапа на отбиване. По време на този етап свинете могат да бъдат хранени с всички суровини, разрешени съгласно действащите правила, така че да се гарантира задоволяването на техните нужди, що се отнася до храненето, хуманното отношение към животните и здравословното състояние. Предоставянето на възможност за даване на фуража под формата на сух фураж позволява на земеделския стопанин да избере под каква форма да бъде фуражът. Добавянето на витамини, минерали и аминокиселини в храненето, както и употребата на добавки осигуряват правилен мускулен растеж и подпомагат храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 13

Изменението се отнася до член 2, трети абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат разпоредби относно етапа на подрастване, като се определя максимална продължителност от пет месеца, а теглото, което може да се достигне в края на етапа, се увеличава от 80 kg на 85 kg.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини се уточнява в съответствие с член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009, като се заличава позоваването на допустимо отклонение от 10 %. Добавя се изрично възможността земеделският стопанин да дава фуража и под формата на сух фураж.

Добавя се „Таблица на разрешените суровини“, която трябва да се използва и за следващия краен етап на угояване, и в която са включени специални правила относно този етап. Наименованията на следните суровини се изменят с оглед на номенклатурата, предвидена в правилата на Европейския съюз, установени в Регламент (ЕС) № 68/2013, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017:

— за „царевица“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието „mais“, а „granturco“,

— за „грис“ вече се използва наименованието „шрот“,

— за „дехидратирано брашно от люцерна“ вече се използва наименованието „люцерна (изсушена при висока температура)“,

— за „експелер за ленено семе“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието „expeller di lino“, а „panello di lino“, и към израза е добавено следното: „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“,

— за „ябълково и крушово пюре, гроздови или доматени външни обвивки като носители на хранителни добавки“ вече се използва наименованието „плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси“,

— за „бирена мая и/или мая от квасна гъбичка“ вече се използва наименованието „дрожди“,

— за „шрот от екстракция от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата „mais“) вече се използва наименованието „шрот от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата „granturco“),

— за „спиртоварска каша“ вече се използва наименованието „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“.

Заличават се следните суровини:

— „рожков с отстранени семена“,

— „протеинови лизати“,

— „дехидратирани картофи“,

— „маниока“,

— „пресован и силажиран пулп от цвекло“,

— „сусамов шрот“,

— „екстракционен шрот от кокос“,

— „месно брашно“.

Думата „овес“ се заличава от категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

Количеството на следните суровини се изменя:

— „мътеница“ само за етапа на подрастване (като се променя на максимум 250 g сухо вещество на животно на ден), без да се засяга фактът, че „суроватката“ и „мътеницата“, взети заедно, не трябва да надвишават 15 l на животно на ден,

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ (от до 5 % на до 10 %),

— „царевица“ (от до 55 % на до 65 %),

— „сорго“ (от до 40 % на до 55 %),

— „ечемик“ (от до 40 % на до 55 %),

— „пшеница“ (от до 25 % на до 55 %),

— „тритикале“ (от до 25 % на до 55 %),

— „дехидратиран пулп от цвекло“ (от до 4 % на до 10 %),

— „люцерна, изсушена при висока температура“ (от до 2 % на до 4 %).

Добавят се следните суровини:

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“, също и по време на крайния етап на угояване,

— „царевичен силаж“, също и по време на крайния етап на угояване,

— „шрот от цели царевични кочани“,

— „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“, също и по време на крайния етап на угояване,

— „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“,

— „липиди с точка на топене над 36 °C“, също и по време на крайния етап на угояване,

— „продукти, получени при екстракция на рапично семе“,

— „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, само по време на етапа на подрастване.

Суровината „грах и/или други семена от бобови култури“ се разделя на две позиции: „грах“ и „други семена от бобови култури“ и количествата се увеличават („грах“ — до 25 % и „други семена от бобови култури“ — до 10 %).

По отношение на „шрот от зърна и/или шрот от кочани“ се уточнява, че става въпрос за „шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани“.

„Шрот от екстракция на соя“ става „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, а процентът на използване както по време на етапа на подрастване, така и по време на крайния етап на угояване, се стандартизира на до 20 %.

„Слънчогледов шрот“ се променя на „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“, като употребата му се увеличава на до 10 %.

В бележка 4 към таблицата се определя максимално съдържание на необработени мазнини — не повече от 2,5 % от сухото вещество, за продукти, получени при екстракция на соеви зърна, слънчогледови семена и семена от рапица.

Добавя се възможността за употреба на минерали, витамини и добавки.

В бележка 2 е изяснено определението за „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“.

В допълнение към максималната граница от 2 % за линоловата киселина с изменението се въвежда максимална граница за мазнините от 5 % от сухото вещество в хранителния режим.

Основание: максималното тегло се определя на 85 kg — вместо 80 kg—поради развитието на генетиката, на храненето и на стандартите за хуманно отношение към животните, довело до подобряване на капацитета за увеличение на теглото на свинете. Максималната продължителност — пет месеца — се добавя, за да се гарантира балансирано увеличение на теглото преди крайния етап на угояване.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини позволява да се постигне съответствие с действащото законодателство в областта на фуражите, а именно член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009

Предоставянето на възможност за даване на фуража под формата на сух фураж позволява на земеделския стопанин да избере под каква форма да бъде фуражът.

Добавянето на единна „Таблица на разрешените суровини“ за етапа на подрастване и крайния етап на угояване улеснява четенето на продуктовата спецификация.

Номенклатурата на суровините се изменя в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 68/2013 на Комисията, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017. Нейната редакция е необходима, за да се даде по-ясна представа за вида на посочените суровини.

Позоваването на „овес“ се заличава, тъй като той попада в категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

„Месно брашно“ се заличава, тъй като то вече не се използва предвид регулаторните ограничения, въведени в близкото минало.

Суровините „рожков с отстранени семена“, „протеинови лизати“, „дехидратирани картофи“, „маниока“, „пресован и силажиран пулп от цвекло“, „сусамов шрот“ и „екстракционен шрот от кокос“ се заличават, тъй като тези суровини почти или изобщо не се култивират в географския район, където се отглеждат свинете, или се набавят трудно, имат ниска хранителна стойност или не се използват по технически причини и по причини, свързани с качеството. По този начин с изменението се премахва възможността за използване на суровини, добивани извън района за отглеждане на свинете, които вече се използват само в незначителни количества, ако изобщо се използват; вместо тях се използват други местни суровини, с което се укрепва връзката между „Pancetta Piacentina“ и географския район.

Набляга се по-специално на значението на храненето на основата на зърнени култури, като се увеличават процентите за „царевица“, „ечемик“, „сорго“, „пшеница“ и „тритикале“, тъй като тези фуражи винаги са били в основата на традиционното хранене на свинете и обикновено се култивират в географския район, често от самите земеделски стопани, като по този начин се засилва връзката с района; с тях също така гарантира, че свинете имат съответната степен на залоеност, подходяща за производството на „Pancetta Piacentina“.

Използването на „царевичен силаж“ и на „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“, който е богат на витамин B, се разрешава и за крайния етап на угояване, тъй като са отлични суровини, които осигуряват подходяща степен на залоеност на свинете, а поради високото си съдържание на влакнини се усвояват много по-добре от възрастните свине, отколкото от младите.

„Шрот от цели царевични кочани“, който е много богат на влакнини, се използва като алтернатива на триците за осигуряване на влакнини в храненето на животните.

Причината за увеличаването на „дехидратиран пулп от цвекло“ е, че той е отличен, много влакнест продукт; съдържащите се в него фибри са лесносмилаеми в дебелото черво и това го прави подходящ продукт за възрастните животни.

Използването на суровините „мътеница“ (на етапа на подрастване), „люцерна, изсушена при висока температура“ и „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“ се увеличава поради наличието им в традиционния район на производство и научните резултати, постигнати от фуражната промишленост през последното десетилетие.

Увеличената употреба на „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ се обуславя от качествата на тази суровина, която е с богато съдържание на полезни за хранителния режим белтъци (недиференцирани белтъци) и е лесно смилаема.

Въвежда се използването на „липиди с точка на топене над 36 °C“ както за етапа на подрастване, така и за крайния етап на угояване, тъй като с добавянето на изискване за най-много 5 % мазнини в сухото вещество в хранителния режим и с ограничението от 2 % за линоловата киселина се осигурява подходяща степен на залоеност на свинете, в случай че по време на крайния етап на угояване се използва свинска мас.

Уточнява се, че „шрот от зърна и/или шрот от кочани“ се отнася за „шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани“, тъй като понятието „кочани“ може да се отнася и за други зърнени култури.

Към „експелер от ленено семе“ се добавят „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“ и „паспал от шрот от ленено семе“, тъй като това са сходни на „експелер от ленено семе“ суровини, включени в Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

Добавят се „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, тъй като по време на етапа на подрастване соята осигурява енергия, която е абсолютно необходима за задоволяване на енергийните потребности на свинете.

Използването на „грах“ и „други семена от бобови култури“ се увеличава, тъй като това са суровини, които растат в района на производство; суровината „грах“ също така гарантира качеството на залоеността на свинете и за разлика от други бобови култури, концентрацията на вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества, в нея е малка.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, техният процент се определя на 20 % както по време на етапа на подрастване, така и по време на крайния етап на угояване, за да се осигури подходяща степен на залоеност на свинете. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от соя (зърно)“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа — „шрот от соя“ и „паспал от шрот от соя (зърно)“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 се предвиждат много различни продукти, получени при екстракция на соеви зърна; не е възможно всички горепосочени продукти да бъдат изброени, а освен това те подлежат на промяна в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017. В бележките към таблицата на разрешените суровини се определя максимално съдържание на необработени мазнини от 2,5 % от сухото вещество, за да се осигури подходяща степен на залоеност.

По отношение на „продукти, получени при екстракцията на слънчогледови семена“, които понастоящем са определени на 10 %: съдържанието на необработени мазнини в суровината е важно, за да се осигури подходяща степен на залоеност на свинете; поради това в бележките към таблицата се включва максимално съдържание на необработени мазнини в размер на 2,5 % от сухото вещество. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от слънчогледово семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа — „шрот от слънчогледово семе“ и „паспал от шрот от слънчогледово семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията се предвиждат много различни продукти, получени при екстракция на слънчогледово семе; не е възможно всички горепосочени продукти да бъдат изброени, а освен това те подлежат на промяна в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракция на рапично семе“, включването в списъка със суровини на „рапица“ е нововъведение, което отразява факта, че постигнатият напредък в генетиката дава възможност за селекция на нови сортове, които не съдържат глюкозинолати и ерукова киселина (вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества); записът е формулиран така, че да съответства на структурата, използвана за продуктите от соя и слънчоглед. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от рапично семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа — „шрот от рапично семе“ и „паспал от шрот от рапично семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията се предвиждат много различни продукти, получени при екстракция на рапично семе; не е възможно да бъдат изброени всички суровини, които подлежат на промяна в случай на актуализации на Регламент (ЕС) 2017/1017. В бележките към таблицата на разрешените суровини се определя максимално съдържание на сурови мазнини от 2,5 % от сухото вещество, за да се осигури подходяща степен на залоеност за производството на „Pancetta Piacentina“.

Употребата на витамини, минерали и добавки осигурява правилен мускулен растеж и подпомага храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

Определението за „сух зърнен спиртоварен остатък с извлеци“ се изяснява, като се използва формулировката в точка 1.12.9 от Регламент (ЕС) 2017/1017.

Максималната граница на мазнините, добавена към границата на линоловата киселина, осигурява подходяща степен на залоеност за производството на „Pancetta Piacentina“; тези два критерия са от съществено значение, тъй като се увеличават (царевица) или се въвеждат (липиди с точка на топене над 36 °C и на крайния етап на угояване) суровини — потенциални източници на мазнини, които могат да окажат отрицателно въздействие върху качеството на залоеността на свинете.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 14

Изменението се отнася до член 2, втори и трети абзац от продуктовата спецификация и до точка 4.3 от единния документ.

Описание: с изменението се добавя разпоредба, съгласно която поне 50 % от сухото вещество във фуража на свинете на годишна база трябва да произхожда от географския район, в който се отглеждат животните.

Основание: суровините, с които се хранят свинете, произхождат от географския район, в който се отглеждат тези животни; въпреки това поради причини, свързани с климата, и поради търговски причини може да не е технически възможно 100 % от суровините да се добиват на място. Във всеки случай качествата на „Pancetta Piacentina“ и връзката на продукта с района винаги са гарантирани, тъй като най-малко 50 % от сухото вещество във фуражната дажба на годишна база се набавя от географския район на отглеждане в съответствие с член 47, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 15

Изменението се отнася до член 2, трети абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението в правилата за хранене на свинете, отнасящи се до крайния етап на угояване, се добавя позоваване на „Таблица на разрешените суровини“, включена за етапа на подрастване, като се правят някои необходими уточнения за крайния етап на угояване.

Основание: с изменението се дава ясна представа за разрешените фуражи и по време на крайния етап на угояване.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 16

Изменението се отнася до член 2, четвърти абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда раздел „Клане и разфасоване“ и разпоредбата относно минималната възраст на свинята при клане се преформулира, без да се изменя, като се свързва с проверката, извършвана посредством клеймото за произход и/или устройството за идентификация, използвано вместо или в комбинация с клеймото за произход, които са описани в частта относно хранението и отглеждането на свинете. [Вж. изменения 8 и 10.]

Основание: с изменението се внася по-голяма яснота в продуктовата спецификация по отношение на етапа на клане, включително с оглед на технологичното развитие. Посочването на метода за изчисляване на възрастта на свинете дава възможност на операторите и на контролния орган да извършват изчисляването правилно и еднозначно.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 17

Изменението се отнася до член 2, четвърти абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда критерий за изчисляване на възрастта на свинете за целите на клането.

Основание: с изменението се внася по-голяма яснота в продуктовата спецификация за операторите и за целите на контрола.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 18

Изменението се отнася до член 2, четвърти абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточнява позоваването на използване на месо, добито от кланични трупове на свине с високо кланично тегло — H Heavy, за производството на „Pancetta Piacentina“.

Основание: с изменението се внася по-голяма яснота в продуктовата спецификация и се актуализират позоваванията на действащото законодателство на Европейския съюз.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 19

Изменението се отнася до член 2, четвърти абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заменя критерият за живо тегло на свинете от 160 kg +/- 10 % с критерий за тегло на отделния кланичен труп между 110,1 kg и 180,0 kg.

Основание: премахването на живото тегло и включването на критерия за тегло на отделния кланичен труп позволяват по-прецизна проверка на спазването на изискванията за допустимост за всяка заклана свиня, тъй като това е по-прозрачен, по-акуратен, по-точен и по-ефективен метод. Увеличаването на теглото на свинете е свързано с актуалната тенденция, наблюдавана в европейското свиневъдство в резултат на подобряване на генетиката, на хуманното отношение към животните и на храненето.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 20

Изменението се отнася до член 2, четвърти абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че данните за теглото и класификацията трябва да се установяват в момента на клането.

Основание: с изменението се уточнява моментът, в който трябва да бъдат установени теглото и класификацията, за да се улеснят съответните проверки.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 21

Изменението се отнася до член 2, четвърти абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че операциите по разфасоване могат да се извършват и в транжорни, различни от кланицата, в която са заклани животните.

Основание: с разпоредбата се определя възможност за осъществяване на разфасоването на кланични трупове, която е в съответствие с раздел I, глава V от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 22

Изменението се отнася до член 2, пети и шести абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличават пети и шести абзац в член 2 от продуктовата спецификация.

Основание: заличаването е необходимо, тъй като се отнася до разпоредби, свързани със системата за контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4

Описание

Изменение 23

Изменението се отнася до член 4, втори абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточняват захарите, които могат да се използват, а именно декстроза, глюкоза, фруктоза и захароза.

Основание: изменението е обусловено от необходимостта да се посочат ясно използваните видове захари.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4

Описание

Изменение 24

Изменението се отнася до член 4, втори абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се добавя възможността да се използва L-аскорбинова киселина (E300) вместо или в допълнение към натриев L-аскорбат (E301), като максималното количество, което може да се използва, остава непроменено.

Основание: използването на аскорбинова киселина, заедно със или вместо натриев аскорбат — нейната натриева сол, улеснява първоначалното повишаване на киселинното съдържание и води до намаляване на съдържанието на натрий в „Pancetta Piacentina“. Нейното антиоксидантно действие допринася освен това за запазване на органолептичните характеристики, посочени в член 6 от продуктовата спецификация, като се избягва рискът от окисляване на липидите или протеините и по този начин се предпазва „Pancetta Piacentina“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 6

Описание

Изменение 25

Изменението се отнася до член 6, четвърти абзац от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличават думите „предвиден в член 8“.

Основание: изменението е необходимо, тъй като в член 8 от новата продуктова спецификация се съдържа различна разпоредба.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 26

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата относно контролния орган.

Основание: заличаването представлява актуализация, необходима с цел привеждане на продуктовата спецификация в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 27

Изменението се отнася до член 9 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението член 9 се преномерира на член 8.

Основание: изменението е необходимо предвид новата структура на членовете в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 9

Описание

Изменение 28

Изменението се отнася до член 9, първи абзац от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда възможността за използване на „ЗНП“ — съкращението на „защитено наименование за произход“.

Основание: с въведената възможност продуктовата спецификация се привежда в съответствие с член 37, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 9

Описание

Изменение 29

Изменението се отнася до член 9, първи абзац от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда разпоредба относно задължението за използване на символа на Европейския съюз за ЗНП.

Основание: с въведената разпоредба продуктовата спецификация се привежда в съответствие с член 37, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Добавяне на нов член 9

Описание

Изменение 30

Изменението се отнася до новия член 9 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението в продуктовата спецификация се въвежда член 9 „Доказателство за произход“, в който се уточнява, че всички субекти в производствената верига на ЗНП трябва да подлежат на наблюдение и да бъдат поставени под контрола на контролния орган.

Основание: въвеждането на този член е необходимо с цел привеждане на продуктовата спецификация в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Pancetta Piacentina“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Pancetta Piacentina“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Pancetta Piacentina“ спада към осолените, узрели по естествен път продукти, които се съхраняват сурови. За приготвянето ѝ се използват коремната част от слабината, която покрива половинката на кланичния труп от ретростерналната до ингвиналната област, и мускулните фасции от туловището.

Готовият продукт е с цилиндрична форма, тегло от 4 kg до 8 kg, ярко червен цвят, прошарен от бели ивици слабина. Месото се характеризира с приятен деликатен аромат и наситен вкус.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Фуражните суровини за свинете произхождат от географския район, в който се отглеждат животните, и имат качествени характеристики, подходящи за тяхното здравословно и правилно хранене. Въпреки това през някои години може да не е технически възможно — поради причини, свързани с климата, и поради търговски причини — 100 % от суровините за свинете да се добиват на място. В тези случаи, в съответствие с член 47, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2024/1143, за да се осигури връзката с територията и качеството на продукта „Pancetta Piacentina“, трябва винаги да се гарантира, че поне 50 % от сухото вещество на суровините за свинете на годишна база произхождат от географския район на отглеждане.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производство, изрязване, сухо осоляване, завързване, сушене и зреене на „Pancetta Piacentina“ се осъществяват в района, посочен в точка 5 по-долу.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Операциите по опаковане, нарязване и разфасоване трябва да се извършват под надзора на определения контролен орган изключително в района на преработка, посочен в точка 5. За да се гарантира запазването на оригиналните и специфични за продукта характеристики, е необходимо операциите по опаковане, нарязване и разфасоване да се осъществяват в географския район на производство от персонал със специални познания за продукта. Преди нарязване операторите трябва старателно да отстранят кожата. При контакт с въздуха и при излагане на продукта, от който е отстранена естествената му кожа, на неизвестни условия на околната среда съществува риск от окисляване и последващо покафеняване на резените или на откритата повърхност на разреза, придружено от загуба на характерния ярко червен цвят на нетлъстото месо, гранясване на мазната част и произтичащата от това промяна в аромата.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

При пускане на пазара за консумация продуктът трябва да е с означение „Pancetta Piacentina“.

Наименованието „Pancetta Piacentina“ трябва да е изписано на етикета с четливи и незаличими букви, ясно разграничаващи се от всички други надписи по етикета, непосредствено последвано от израза „Denominazione di Origine Protetta“ (защитено наименование за произход) или от съкращението „DOP“ (ЗНП), заедно със символа на Европейския съюз за ЗНП.

Забранено е добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени.

Разрешено е обаче използването на указания с позоваване на имена, фирмени наименования или частни марки, при условие че не се прави с рекламна цел или с цел заблуда на потребителя, както и евентуално посочване на наименованието на свиневъдните стопанства, от които произхожда продуктът.

5. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на „Pancetta Piacentina“ обхваща цялата територия на провинция Пиаченца, ограничен до участъците с надморска височина под 900 m.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Специфични характеристики на географския район

Производството на „Pancetta Piacentina“ датира от римско време и се е предавало през вековете, като се е съсредоточило в географския район на провинция Пиаченца.

Значението на района на производство на „Pancetta Piacentina“ се обуславя от развитието на типична селскостопанска култура, обща за цялата област Падания, от чиято територия идва суровината (Емилия-Романя и Ломбардия). В областта, от която се набавя суровината, развитието на животновъдството е свързано с широкото разпространение на насаждения на зърнени култури и с преработвателните системи на високо специализираната млечна промишленост, които са предопределили подчертаната тенденция на местното производство към свиневъдството.

В провинция Пиаченца са се развили и предавали специфични за местните производители умения във връзка с подбора и обработката на парчетата месо. От операторите се изискват особени умения на етапите на навиване на руло и на завързване на „Pancetta Piacentina“. Прохладните и богати на водни ресурси долини и гористите хълмисти местности влияят благоприятно върху условията в помещенията за зреене.

Специфични характеристики на продукта

Продуктът „Pancetta Piacentina“ е с цилиндрична форма. По разрезната повърхност се наблюдава редуване на нетлъсти части с ярко червен цвят и на мазни части с бял цвят. Месото се характеризира с приятен деликатен аромат и наситен вкус.

Парчетата мускулна тъкан, използвани при производството на „Pancetta Piacentina“, са добити от италиански свине с високо кланично тегло.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Изискваните характеристики на „Pancetta Piacentina“ се определят от условията на околната среда и от природните и човешките фактори. По-специално характеристиките на суровината са тясно свързани с определения географски район, от който става снабдяването и където са развити техники на отглеждане на италиански свине с високо кланично тегло, определящи качеството на парчетата месо, използвани за производството на „Pancetta Piacentina“.

Освен това разположеното в района на провинция Пиаченца производство на „Pancetta Piacentina“ е свързано с местните оператори, които с времето са развили специфични познания във връзка с операциите по осоляване, навиване на руло и завързване на бекона.

Чрез операциите по навиване на руло и завързване продуктът „Pancetta Piacentina“ придобива характерната си цилиндрична форма, както и редуването на нетлъсти и мазни части, което се наблюдава при нарязване.

Техническите знания и умения на производителите във връзка с операциите по осоляване, съчетани с майсторството по време на етапите на зреене на продукта, свидетелстват освен това за връзката между „Pancetta Piacentina“ и територията на производство на продукта.

Факторите на околната среда са тясно свързани с характеристиките на района на производство и по-специално с климата, който е от определящо значение за характеристиките на крайния продукт, тъй като допринася за правилното протичане на етапа на зреене на продукта.

По този начин единството, образувано от съчетанието „суровина – продукт – наименование“, е свързано с особеното социално-икономическо развитие на въпросната област, като неговите характерни особености не могат да се възпроизведат другаде.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F4%252FD.3e3c7ab775de97861f62/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download