C/2026/2573

6.5.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2573)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Pancetta Piacentina“

Referenční číslo EU: PDO-IT-1497-AM01 – 26. 3. 2026

1. **Název produktu**

„Pancetta Piacentina“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu s CHOP Pancetta Piacentina nejsou změnami na úrovni Unie, neboť nesplňují požadavky stanovené v článku 24 nařízení (EU) 2024/1143, přičemž:

— nezahrnují změnu v názvu nebo v používání názvu,

— neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu, nebo

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 1

Změna se týká čl. 2 druhého pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upřesňuje, že prasata musí být rovněž bourána v regionech Lombardie a Emilia-Romagna.

Odůvodnění: touto změnou se vyjasňuje, že bourání musí probíhat rovněž v oblasti produkce prasat v souladu s článkem 46 nařízení (EU) 2024/1143.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 2

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá zvláštní odstavec „Genetické vlastnosti“. Genetický původ prasat, z nichž pocházejí suroviny, byl ve vztahu ke genetickému typu plemenných zvířat, samců i samic, vyjasněn zahrnutím povolených genetických kombinací. Nahrazuje se proto textový odkaz na požadavky týkající se plemen uvedených ve specifikacích produktů s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

Odůvodnění: touto změnou se upřesňují přípustné kombinace křížení. Posouzení plemen a genetických typů samců i samic je důležité pro zachování vlastností prasat těžké hmotnostní kategorie, zejména pokud jde o profil slučitelnosti se třemi referenčními plemeny podle italské plemenné knihy určenými k produkci prasat těžké hmotnostní kategorie.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 3

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá vysvětlující tabulka genetických požadavků na prasata s uvedením povolených a nepovolených kombinací.

Odůvodnění: zahrnutí tabulky umožňuje větší přehlednost při definování jediných možných kombinací genetického křížení.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 4

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnuje odkaz na seznam genetických typů schválených Ministerstvem zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví.

Odůvodnění: odkaz na seznam a jeho aktualizace umožňuje lepší kontrolu dodavatelského řetězce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 5

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se stanoví nemožnost používání masa z kanců a prasnic a prasat nesoucích nepříznivé znaky (PSS).

Odůvodnění: tato změna by měla vyjasnit, že maso kanců a prasnic a prasat nesoucích nepříznivé znaky není vhodné k použití při výrobě produktu Pancetta Piacentina, což je v souladu s tím, jak již bylo uvedeno v souvislosti s odkazy na specifikace produktů s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 6

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá zvláštní odstavec „Chov a krmení“. Vkládají se tradiční chronologické fáze chovu prasat: kojení, odstavení, růst a výkrm, čímž se nahrazuje odkaz na specifikace produktů s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

Odůvodnění: tato změna umožňuje upřesnit fáze chovu prasat těžké hmotnostní kategorie.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 7

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládají ustanovení o kojení selat, jehož doba trvání nejméně 28 dnů je v souladu s ustanoveními přílohy I kapitoly II oddílu C směrnice 2008/120/ES. Zařazují se odkazy na přirozené kojení pod prasnicemi nebo umělé kojení, podávání povolených surovin a používání minerálních látek, přidávání vitaminů a aminokyselin a používání přídatných látek.

Odůvodnění: touto změnou se přesně vymezují vlastnosti fáze kojení v souladu s ustanoveními právních předpisů Evropské unie. Přidávání vitaminů, minerálních látek a aminokyselin a používání přídatných látek zajišťuje správnou tvorbu svalů a podporuje trávení a vstřebávání živin.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 8

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se stanoví způsoby a čas vytetování označení původu inkoustem na obě kýty každého prasete spolu s příslušnými vzory označení a štítku pro jeho umístění.

Odůvodnění: tato změna přesně upravuje nástroje a požadavky zaměřené na sledování a dohledávání suroviny pro produkt Pancetta Piacentina, a to od první fáze chovu, s využitím již používaných nástrojů a v souladu s uvedenými specifikacemi.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 9

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá referenční tabulka pro kódování písmene označujícího měsíc narození selete, které má být uvedeno ve vytetovaném označení původu.

Odůvodnění: tato změna umožňuje maximální jasnost a transparentnost sledovatelnosti a zpětné vysledovatelnosti prasat používaných k výrobě produktu Pancetta Piacentina s cílem podpořit kontrolu stáří prasat ve fázi chovu a při porážce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 10

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí možnost použití identifikačních prostředků namísto inkoustem vytetovaného označení původu, které vytvoří chovatel, nebo ve spojení s ním.

Odůvodnění: použití identifikačních prostředků namísto inkoustem vytetovaného označení původu nebo ve spojení s ním rovněž umožňuje mít k dispozici jiné nástroje pro sledovatelnost a zpětnou vysledovatelnost s ohledem na technologický vývoj.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 11

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí pravidlo pro určení stáří prasat v měsících.

Odůvodnění: změna umožňuje jednoznačnou a zcela jasnou kontrolu stáří prasat ve fázi chovu a při porážce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 12

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnují ustanovení týkající se fáze odstavení prasat. Upravují se doba trvání fáze, maximální hmotnost selat a požadavky na krmení. Zahrnuje se odkaz na podávání krmiva v suché formě, přidávání vitaminů, minerálních látek a aminokyselin a používání přídatných látek. Délka fáze odstávčete se prodlužuje z 80 dnů na 3 měsíce a maximální hmotnostní limit, kterého mohou selata dosáhnout, je stanoven na 40 kg.

Odůvodnění: změna stanoví dva parametry – dobu trvání a maximální hmotnost –, které zajišťují postupný a vyvážený růst prasat během fáze odstavení. V této fázi mohou být prasata krmena všemi surovinami povolenými platnými právními předpisy, aby byly zajištěny jejich nutriční potřeby, dobré životní podmínky a zdraví. Díky možnosti podávání suché formy krmiva si chovatel může zvolit, jakou formu použije. Přidávání vitaminů, minerálních látek a aminokyselin do stravy a používání přídatných látek zajišťuje správnou tvorbu svalů a podporuje trávení a vstřebávání živin.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 13

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá ustanovení o fázi růstu a stanoví maximální doba trvání – pět měsíců – a zvyšuje dosažitelný hmotnostní limit na konci fáze z 80 kg na 85 kg.

Upřesňuje se odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin v souladu s čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009 a vypouští se odkaz na procentní podíl ve výši 10 %. Výslovně se doplňuje možnost, aby chovatel podával krmivo také v suché formě.

Vkládá se tabulka povolených surovin používaných také pro následnou fázi výkrmu a doplňují se specifikace, které se k této fázi vztahují. S ohledem na nomenklaturu stanovenou v právních předpisech Evropské unie, konkrétně v nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení (EU) 2017/1017, se mění název těchto surovin:

— italský výraz pro kukuřici byl změněn z „mais“ na „granturco“,

— „krupice (semola)“ se označuje jako „mouka“,

— „dehydratovaná mouka z vojtěšky“ se označuje jako „horkovzdušně sušená vojtěška“,

— „lněné výlisky“ se označují jako „lněné expelery“, k čemuž se doplňují „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“, „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „výlisky jablek a hrušek, slupky z hroznového vína nebo rajských jablek podporující průchodnost střev“ jsou uvedeny jako „ovocné a rajčatové výlisky jako nosiče premixu“,

— „pivovarské a/nebo lihovarské kvasnice (torula)“ se označují jako „kvasnice“,

— „extrahovaný šrot z kukuřičných klíčků“ se označuje jako „moučka z kukuřičných klíčků“,

— „lihovarnické odpady“ se označují jako „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Vypouští se tyto suroviny:

— „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“,

— „proteinové lyzáty“,

— „dehydratované brambory“,

— „maniok“,

— „lisované silážované řepné řízky“,

— „extrahovaný šrot ze sezamu“,

— „extrahovaný šrot z kokosu“,

— „masová moučka“.

Výraz „oves“ v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

Mění se množství těchto surovin:

— „podmáslí“ pouze pro fázi růstu (zvyšuje se na nejvýše 250 g sušiny na kus a den), přičemž se nemění podmínka, že „syrovátka“ a „podmáslí“ nesmějí dohromady překročit 15 litrů na kus a den,

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed) (z až 5 % na až 10 %),

— „kukuřice“ (z až 55 % na až 65 %),

— „čirok“ (z až 40 % na až 55 %),

— „ječmen“ (z až 40 % na až 55 %),

— „pšenice“ (z až 25 % na až 55 %),

— „tritikále“ (z až 25 % na až 55 %),

— „dehydratované cukrovarské řízky“ (z až 4 % na až 10 %),

— „horkovzdušně sušená vojtěška“ (2 % až 4 %).

Doplňují se tyto suroviny:

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičná siláž“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičný šrot z celých klasů“,

— „sušená zrna a výpalky z destilace“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „lněné expelery krmné, lněný extrahovaný šrot (moučka), lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „tuky s bodem tání vyšším než 36 °C“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „výrobky získané při extrakci řepkových semen“,

— „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, pouze ve fázi růstu.

Surovina „hrách a/nebo jiná semena luštěnin“ se rozdělují do dvou položek: „hrách“ a „jiná semena luštěnin“, jejichž množství se zvyšuje („hrách“ až do 25 % a „jiná semena luštěnin“ až do 10 %).

Pokud jde o „kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic“, mění se italský výraz pro „šrot z kukuřičných palic“ z „pannocchia“ na „pannocchia di granturco“.

„Extrahovaný šrot ze sóji“ se mění na „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, jejichž používání se ve fázi růstu a ve fázi výkrmu sjednocuje – až do 20 %.

„Šrot ze slunečnice“ se mění na „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“, jejichž používání se zvyšuje – až do 10 %.

Pro výrobky získané při extrakci sójových bobů, slunečnicových semen a řepkových semen se v poznámce 4 k tabulce stanoví maximální obsah hrubého tuku nejvýše 2,5 % sušiny.

Zahrnuje se možnost použití minerálních látek, vitamínů a přídatných látek.

V poznámce 2 je vyjasněna definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Kromě maximálního obsahu kyseliny linolové ve výši 2 % zavádí změna maximální obsah tuku ve výši 5 % sušiny v potravě.

Odůvodnění: maximální hmotnost je stanovena na 85 kg – namísto 80 kg – v důsledku vývoje genetiky, výživy a předpisů v oblasti dobrých životních podmínek zvířat, což vedlo ke zlepšení růstové schopnosti prasat. Zahrnuje se maximální doba trvání – pět měsíců –, aby se zajistil vyvážený růst před fází výkrmu.

Odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin umožňuje přizpůsobit se platným právním předpisům v oblasti krmiv odkazem na čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009.

Díky možnosti podávání suché formy krmiva si chovatel může zvolit, jakou formu použije.

Zahrnutí jednotné „tabulky povolených surovin“ pro fáze růstu a výkrmu usnadňuje čtení specifikace produktu.

Nomenklatura surovin se mění v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017. Její revize je nezbytná k tomu, aby byl jasněji uveden druh suroviny, na kterou se odkazuje.

Odkaz na „oves“ jakožto suroviny v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

„Masná moučka“ byla vypuštěna, neboť se již nepoužívá s ohledem na regulační omezení zavedená v nedávné minulosti.

Touto změnou se vypouští „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“, „proteinové lyzáty“, „dehydratované brambory“, „maniok“, „lisované silážované řepné řízky“, „extrahovaný šrot ze sezamu“ a „extrahovaný šrot z kokosu“, neboť se v zeměpisné oblasti produkce prasat pěstují málo nebo se v současné době vůbec nevyskytují nebo jsou vzácné, mají nízkou výživovou kvalitu nebo se nepoužívají z technických a kvalitativních důvodů. Touto změnou se tedy ruší možnost používat suroviny, které nepocházejí z oblasti chovu prasat, a které se již nepoužívají vůbec nebo pouze v zanedbatelném množství, ve prospěch jiných místních surovin, čímž se posiluje vazba mezi produktem Pancetta Piacentina a zeměpisnou oblastí.

Zejména byl posílen význam stravy založené na obilovinách, a to zvýšením procentního podílu „kukuřice“, „ječmene“, „čiroku“, „pšenice“ a „tritikále“, neboť tato krmiva byla vždy základem tradiční stravy prasat a v zeměpisné oblasti se obvykle pěstují, často samotnými zemědělci, čímž se posiluje vazba na danou oblast; zajišťují rovněž vhodnou protučnělost prasat určených pro výrobu produktu Pancetta Piacentina.

„Kukuřičná siláž“ a „sušená zrna a výpalky z destilace“, která jsou bohatá na vitamín B, se povolují ve fázi výkrmu, neboť představují vynikající suroviny, které zajišťují dostatečný stupeň protučnělosti, a vzhledem k tomu, že se jedná o vysoce vláknité produkty, jsou mnohem lépe trávena dospělými zvířaty než mladými prasaty.

„Kukuřičný šrot z celých klasů“ je velmi vláknitá surovina, která se používá jako alternativa k otrubám pro dodávání vlákniny zvířatům.

Důvodem zvýšení množství „dehydratovaných cukrovarských řízků“ je skutečnost, že se jedná o velmi dobrý a velmi vláknitý produkt; obsažená vláknina je ve velkém střevě vysoce stravitelná, a je proto vhodným produktem pro dospělá zvířata.

„Podmáslí“ (ve fázi růstu), „horkovzdušně sušená vojtěška“ a „produkty získané při extrakci slunečnicových semen“ jsou suroviny, jejichž používání se zvýšilo díky jejich dostupnosti v tradiční oblasti produkce a vědeckým poznatkům získaným v odvětví krmiv v posledním desetiletí.

Zvýšení používání „kukuřičného lepku (gluten) krmného a/nebo krmiva na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“ souvisí s vysokým obsahem bílkovin, které jsou užitečné ve stravě (hrubý protein), přičemž surovina je velmi dobře stravitelná.

Použití „tuků s bodem tání vyšším než 36 °C“ je stanoveno jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, neboť doplněním požadavku na nejvýše 5 % tuku v sušině v potravě k limitu 2 % pro kyselinu linolovou se zajišťuje, aby v případě použití vepřového sádla během fáze výkrmu existovala přiměřená úroveň protučnělosti prasete.

Pokud jde o „kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic“, mění se v italském znění výraz pro „šrot z kukuřičných palic“ z „pannocchia“ na „pannocchia di granturco“, neboť výraz „pannocchia“ by se mohl vztahovat i na jiné obiloviny.

K surovině „lněné expelery“ se přidávají suroviny „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“ a „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“, neboť se jedná o suroviny, které se podobají „lněným expelerům“ a jsou uvedeny v nařízení Komise (EU) 2017/1017.

Vkládají se „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, neboť sója ve fázi růstu poskytuje energii, která je nezbytná pro uspokojení energetických potřeb prasat.

Nárůst používání „hrachu“ a „jiných semen luštěnin“ je způsoben tím, že se jedná o suroviny, které rostou v oblasti produkce. „Hrách“ rovněž zajišťuje kvalitu protučnělosti prasat a na rozdíl od jiných luštěnin obsahuje nízkou koncentraci antinutričních faktorů.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, definuje se procentní podíl ve výši 20 % jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, aby se zajistila vhodná protučnělost prasat. Výrobky, které byly původně podle nařízení (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „sójový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „sójový extrahovaný šrot (moučka)“ a „sójový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci sójových bobů; není reálné sestavit seznam všech výše uvedených krmných surovin, které se v případě aktualizací/změn nařízení (EU) 2017/1017 mohou navíc změnit. Pro zajištění vhodné protučnělosti prasat se stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny a tento požadavek je uveden v poznámkách k tabulce povolených surovin.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“, pro které je nyní stanoveno 10 %: pro zajištění vhodné protučnělost prasat je důležitý obsah hrubého tuku suroviny; proto se v poznámkách k tabulce povolených surovin stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny. Výrobky, které byly původně podle nařízení (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“ a „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci slunečnicových semen; není reálné sestavit seznam všech výše uvedených krmných surovin, které se v případě aktualizací/změn nařízení (EU) 2017/1017 mohou navíc změnit.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci řepkových semen“: nově se na seznam surovin zařazuje řepka, neboť genetické zlepšení umožnilo výběr nových odrůd bez glukosinolátů a kyseliny erukové (antinutriční faktory); znění položky odpovídá struktuře použité u sójových a slunečnicových produktů. Výrobky, které byly původně podle nařízení (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“ a „řepkový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci řepkových semen; není reálné sestavit seznam všech krmných surovin, které se v případě aktualizací nařízení (EU) 2017/1017 mohou změnit. Pro zajištění protučnělosti prasat vhodné k výrobě produktu Pancetta Piacentina se stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny a tento požadavek je uveden v poznámkách k tabulce povolených surovin.

Používání vitaminů, minerálních látek a přídatných látek zajišťuje správnou tvorbu svalů a podporuje trávení a vstřebávání živin.

Definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“ se upřesňuje odkazem na bod 1.12.9 nařízení (EU) 2017/1017.

Maximální limit tuku spolu s limitem kyseliny linolové zajišťuje dostatečný stupeň protučnělosti pro výrobu produktu Pancetta Piacentina; tato dvě kritéria jsou nezbytná, neboť se zvyšuje podíl surovin (kukuřice) nebo se zařazují suroviny (tuky s bodem tání vyšším než 36 °C, rovněž ve fázi výkrmu), které mohou vést ke vzniku tuků, které negativně ovlivňují kvalitu protučnělosti prasat.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 14

Změna se týká čl. 2 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 4.3 jednotného dokumentu.

Popis: změna zavádí ustanovení, aby nejméně 50 % sušiny krmiva pro prasata ročně pocházelo ze zeměpisné oblasti, v níž jsou prasata chována.

Odůvodnění: suroviny používané ke krmení prasat pocházejí ze zeměpisné oblasti, v níž jsou prasata chována; z klimatických a obchodních důvodů však nemusí být 100 % přísun těchto surovin z místních zdrojů technicky proveditelný. V každém případě jsou kvalita produktu Pancetta Piacentina a jeho souvislost s vymezenou oblastí vždy zaručeny minimálním ročním obsahem sušiny ve výši nejméně 50 % krmné dávky pocházející ze zeměpisné oblasti, v níž jsou prasata chována, v souladu s čl. 47 odst. 2 nařízení (EU) 2024/1143.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 15

Změna se týká čl. 2 třetího pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se při úpravě krmení prasat ve fázi výkrmu stanoví odkaz na „tabulku přípustných surovin“ zařazenou do fáze růstu s určitými specifikacemi nezbytnými pro fázi výkrmu.

Odůvodnění: tato změna poskytuje jasný obraz krmiva povoleného rovněž ve fázi výkrmu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 16

Tato změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá odstavec „Porážka a bourání“ a reviduje ustanovení o minimálním stáří prasete při porážce, aniž by je měnila, a to tak, že je spojuje s ověřováním pomocí vytetovaného označení původu a/nebo jiného identifikačního prostředku namísto vytetovaného označení původu popsaného v části týkající se krmení a chovu prasat nebo ve spojení s ním. [Viz změny č. 8 a č. 10]

Odůvodnění: tato změna vyjasňuje specifikaci produktu ve fázi porážky, a to i s ohledem na technologický vývoj. Uvedení metody výpočtu stáří prasat umožňuje hospodářským subjektům a kontrolnímu subjektu správné a jednoznačné počítání.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 17

Tato změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zahrnuje kritérium pro výpočet stáří jatečných prasat.

Odůvodnění: touto změnou se umožňuje větší srozumitelnost specifikace produktu pro hospodářské subjekty a pro účely kontroly.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 18

Tato změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vyjasňuje odkaz na použití masa získaného z jatečně upravených těl prasat těžké hmotnostní kategorie (H Heavy) k výrobě produktu Pancetta Piacentina.

Odůvodnění: tato změna umožňuje větší jasnost specifikace produktu a aktualizuje odkazy na platné právní předpisy Evropské unie.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 19

Tato změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nahrazuje kritérium živé hmotnosti prasat ve výši 160 kilogramů plus minus 10 % hmotností jednotlivého jatečně upraveného těla v rozmezí 110,1 kg až 180,0 kg.

Odůvodnění: vypuštění živé hmotnosti a zahrnutí kritéria hmotnosti jednotlivého jatečně upraveného těla umožňuje přesnější kontrolu požadavků na způsobilost každého poraženého prasete, což je transparentnější, přesnější, preciznější a lepší metoda. Nárůst hmotnosti prasat souvisí se současným trendem v evropském chovu prasat, který je výsledkem zlepšení genetiky, dobrých životních podmínek zvířat a krmení.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 20

Tato změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upřesňuje, že údaje o hmotnosti a klasifikaci musí být ověřeny v okamžiku porážky.

Odůvodnění: tato změna upřesňuje okamžik, kdy je třeba ověřit hmotnost a klasifikaci, aby se usnadnila i příslušná kontrola.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 21

Tato změna se týká čl. 2 čtvrtého pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se upřesňuje, že bourání může být kromě jatek, v nichž probíhala porážka zvířat, prováděno také v jiné bourárně.

Odůvodnění: toto ustanovení stanoví různé možnosti bourání jatečně upravených těl, jak je rovněž uvedeno v příloze III oddíle I kapitole V nařízení (ES) č. 853/2004.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 22

Tato změna se týká čl. 2 pátého a šestého pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zrušuje čl. 2 pátý a šestý pododstavec specifikace produktu.

Odůvodnění: zrušení je nezbytné, neboť se vztahuje k požadavkům týkajícím se kontrolního systému.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 23

Tato změna se týká čl. 4 druhého pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: tato změna definuje, které cukry lze použít: dextrózu, glukózu, fruktózu a sacharózu.

Odůvodnění: důvodem této změny je potřeba vyjasnit, které druhy cukru se používají.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 24

Tato změna se týká čl. 4 druhého pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí možnost používat kyselinu L-askorbovou (E300) alternativně nebo jako doplněk k L-askorbanu sodnému (E301) při zachování maximální použitelné dávky beze změny.

Odůvodnění: použití kyseliny askorbové v kombinaci nebo jako alternativy askorbanu sodného – jeho sodné soli – podporuje počáteční okyselení a snižuje obsah sodíku v produktu Pancetta Piacentina. Jeho antioxidační účinek rovněž pomáhá zachovat organoleptické vlastnosti stanovené v článku 6 specifikace, zabraňuje riziku oxidace lipidů a bílkovin, a chrání tak produkt Pancetta Piacentina.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 6

Popis

Změna č. 25

Tato změna se týká čl. 6 čtvrtého pododstavce specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zrušují slova „podle článku 8“.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná s ohledem na odlišné uspořádání článku 8 v nové specifikaci produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 26

Tato změna se týká článku 8 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zrušuje ustanovení o kontrolním subjektu.

Odůvodnění: toto vypuštění je nezbytné pro aktualizaci specifikace produktu, aby bylo možné ji uvést do souladu se stávajícími právními předpisy EU.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 27

Tato změna se týká článku 9 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se mění číslování článku 9 na článek 8.

Odůvodnění: změna je nezbytná s ohledem na nové uspořádání specifikace produktu v článcích.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 9

Popis

Změna č. 28

Změna se týká čl. 9 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí možnost používat zkratku pro chráněné označení původu „CHOP“.

Odůvodnění: zavedením této možnosti se specifikace produktu uvádí do souladu s čl. 37 odst. 6 nařízení (EU) 2024/1143.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 9

Popis

Změna č. 29

Změna se týká čl. 9 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se vkládá ustanovení týkající se povinnosti používat symbol Evropské unie pro CHOP.

Odůvodnění: zavedením této možnosti se specifikace produktu uvádí do souladu s čl. 37 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Doplnění nového článku 9

Popis

Změna č. 30

Doplnění se týká nového článku 9 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto směnou se do specifikace produktu doplňuje článek 9 „Důkaz původu“, který upřesňuje nutnost sledovat a podřídit kontrole kontrolního subjektu všechny subjekty zapojené do výrobního řetězce CHOP.

Odůvodnění: doplnění tohoto článku je nezbytné pro uvedení specifikace produktu do souladu s platnými právními předpisy Evropské unie.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Pancetta Piacentina“

Referenční číslo EU: PDO-IT-1497-AM01 – 26. 3. 2026

1. **Název / názvy**

„Pancetta Piacentina“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Pancetta Piacentina“ patří mezi slané, přirozeně zrající produkty, konzervované za syrova. K výrobě se používá břišní tuková vrstva, který vede z oblasti retrosternální k tříselné, a svalová tkáň trupu.

Výsledný produkt má válcový tvar, hmotnost od 4 kg do 8 kg, výraznou červenou barvu prostřídanou jasně bílými tukovými částmi. Maso má příjemnou, jemnou vůni a lahodnou chuť.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Suroviny, kterými jsou prasata krmena, pocházejí z téže zeměpisné oblasti, v níž jsou chována, a mají vhodné jakostní vlastnosti, aby byla prasatům zajištěna zdravá a správná strava. V některých letech však z klimatických a obchodních důvodů nemusí být 100 % přísun těchto surovin z místních zdrojů technicky proveditelný. V takovém případě musí být v souladu s čl. 47 odst. 2 nařízení (EU) 2024/1143 v zájmu zajištění souvislosti s oblastí, jakož i kvality produktu „Pancetta Piacentina“ v každém případě zajištěno, aby alespoň 50 % sušiny surovin pro prasata každoročně pocházelo ze zeměpisné oblasti, v níž jsou chována.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce, tj. ořezávání, nasolení za sucha, vázání, sušení a zrání produktu „Pancetta Piacentina“ probíhají v oblasti uvedené v bodě 5.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balení, krájení a porcování musí probíhat pod dohledem určeného kontrolního subjektu, a to výhradně v oblasti zpracování, jež je uvedena v bodě 5. Aby bylo zaručeno zachování původních a osobitých vlastností produktu, je třeba, aby balení, krájení a porcování prováděli v zeměpisné oblasti produkce zaměstnanci, kteří mají o produktu specifické znalosti. Před nakrájením je třeba důkladně odstranit kůži. Styk se vzduchem a vystavení produktu bez přirozené kůže, která jej obepíná, neznámým podmínkám prostředí může vyvolat oxidaci a následné zhnědnutí plátků nebo povrchu vzniklém po řezu; produkt může ztratit svou charakteristickou sytě červenou barvu libové části, tuk může žluknout a následně se může zhoršit vůně.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na produktu uváděném ke spotřebě musí být nápis „Pancetta Piacentina“.

Nápis „Pancetta Piacentina“ musí být na etiketě proveden zřetelným a nesmazatelným písmem, které lze jasně odlišit od jakéhokoliv jiného nápisu uvedeného na etiketě, a bezprostředně za ním musí následovat výraz „Denominazione di Origine Protetta“ (chráněné označení původu) nebo zkratka „DOP“ (CHOP) společně s logem Evropské unie pro CHOP.

Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno.

Je však dovoleno použití označení, která odkazují na jména, obchodní firmy nebo soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl, jakož i případných názvů podniků chovajících prasata, z jejichž chovů produkt pochází.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce produktu „Pancetta Piacentina“ zahrnuje celé území provincie Piacenza ležící v nadmořské výšce do 900 m.n.m.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Specifičnost zeměpisné oblasti

Produkce produktu „Pancetta Piacentina“ pochází z období starověkého Říma a dochovala se dodnes, přičemž je soustředěna do zeměpisné oblasti provincie Piacenza.

Význam oblasti produkce „Pancetta Piacentina“ je spjat s vývojem typické venkovské kultury, jež je společná celé Padanii, z jejíhož území surovina pochází (Emilia Romagna a Lombardie). V oblasti původu suroviny je rozvoj živočišné výroby spjat s rozsáhlým pěstováním obilovin a s výrobními systémy vysoce specializovaného sýrařského průmyslu, které předurčily zaměření místní produkce konkrétně na chov prasat.

Místní producenti v provincii Piacenza rozvíjeli a vzájemně si předávali specifické dovednosti týkající se výběru a zpracování odříznutých kusů masa. Zvláštní zkušenost se po pracovnících žádá při rolování a vázání „pancetty“. Přítomnost údolí se svěžím vzduchem a hojností vody, jakož i kopcovité zalesněné oblasti se příznivě odrážejí na podmínkách prostor, v nichž produkt zraje.

Specifičnost produktu

Pancetta Piacentina má válcovitý tvar. Plátek má v libové části sytou červenou barvu a tuk je barvy bílé. Produkt má příjemnou, jemnou vůni a lahodnou chuť.

Svalnatá část, jež se k produkci Pancetta Piacentina využívá, je z italských prasat těžké hmotnostní kategorie.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Vlastnosti produktu Pancetta Piacentina závisí na podmínkách prostředí a na přírodním a lidském faktoru. Zejména vlastnosti suroviny jsou úzce spjaty s vymezenou zeměpisnou oblastí, odkud surovina pochází a v níž se rozvíjely techniky chovu italských prasat těžké hmotnostní kategorie, které jsou pro jakost části masa využívané k produkci Pancetta Piacentina určující.

Ke zpracování produktu Pancetta Piacentina dochází v oblasti provincie Piacenza, což je podstatné z toho důvodu, že místní producenti během času rozvíjeli specifické poznatky uplatnitelné při solení, rolování a vázání „pancetty“.

Díky rolování a vázání získává „Pancetta Piacentina“ charakteristický válcovitý tvar a pokud se nakrájí na plátky, jsou viditelné střídající se libové části a části tvořené tukem.

Technické dovednosti producentů při solení spolu s dobře osvojeným řízením jednotlivých fází zrání jsou dalším dokladem o provázanosti produktu Pancetta Piacentina s územím, kde se vyrábí.

Environmentální faktory jsou úzce spjaty s vlastnostmi oblasti produkce. Jedním z těchto faktorů je zejména podnebí, jež rozhodujícím způsobem ovlivňuje vlastnosti konečného produktu, a přispívá tak k úspěšnému průběhu zrání produktu.

Kombinace „suroviny – produktu – označení“ tedy souvisí s jedinečným specifickým společenským a hospodářským rozvojem dotyčné oblasti.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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