C/2026/2573

6.5.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2573)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Pancetta Piacentina«

EU-referencenummer: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Pancetta Piacentina«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og hestesport)

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pancetta Piacentina« er ikke EU-ændringer, da de ikke opfylder kravene i artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143, dvs. at de ikke indebærer:

— en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen

— ugyldiggørelse af den tilknytning til det geografiske område, der er nævnt i enhedsdokumentet eller

— yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 1

Ændringen vedrører artikel 2, andet afsnit, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen præciserer, at svinene også skal opskæres i Lombardiet og Emilia-Romagna.

Begrundelse: Ændringen præciserer, at opskæringen også skal finde sted i svineproduktionsområdet i overensstemmelse med artikel 46 i forordning (EU) 2024/1143.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 2

Ændringen vedrører artikel 2, andet og tredje afsnit, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der et særligt afsnit om »Genetiske egenskaber«. Den genetiske oprindelse af de svin, som råvaren stammer fra, er blevet præciseret med hensyn til avlsdyrenes genetiske type, både for handyrenes og hundyrenes vedkommende, idet de tilladte genetiske kombinationer er blevet medtaget. Derfor er henvisningen i teksten til bestemmelserne om racer til produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« og for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di San Daniele« blevet erstattet.

Begrundelse: Med ændringen præciseres de tilladte kombinationer af avlsdyrskrydsninger. Vurderingen af begge avlsdyrs racer og genetiske typer er vigtig for at bevare de tunge svins karakteristika, navnlig med hensyn til vurderingen af foreneligheden med de tre referenceracer i den italienske stambog til produktion af tunge svin.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 3

Ændringen vedrører artikel 2, andet og tredje afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en forklarende tabel over de genetiske krav til svinene med angivelse af kombinationer af tilladte og ikketilladte krydsninger.

Begrundelse: Med tilføjelsen af tabellen muliggøres en præcisering af de eneste mulige kombinationer af genetiske krydsninger.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 4

Ændringen vedrører artikel 2, andet og tredje afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en henvisning til listen over de genetiske typer, der er godkendt af Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Begrundelse: Henvisningen til listen og ajourføringen heraf gør det muligt at sikre en bedre kontrol med sektoren.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 5

Ændringen vedrører artikel 2, andet og tredje afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen forhindrer, at der anvendes kød fra orner og søer og fra svin med ugunstige egenskaber (PSS).

Begrundelse: Ændringen er hensigtsmæssig, idet det klart anføres, at kød fra orner, søer og svin med ugunstige genetiske egenskaber ikke er egnet til fremstilling af »Pancetta Piacentina« i overensstemmelse med gældende praksis for så vidt angår henvisningen til produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« og for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di San Daniele«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 6

Ændringen vedrører artikel 2, tredje afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes der et særligt afsnit om bestemmelserne vedrørende »Opdræt og fodring«. De traditionelle faser af svinenes opdræt er angivet i kronologisk rækkefølge – diegivning, fravænning, dyrkning og opfedning – og erstatter dermed henvisningen til produktspecifikationerne for de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Prosciutto di Parma« og »Prosciutto di San Daniele«.

Begrundelse: Ændringen præciserer faserne af de tunge svins opdræt.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 7

Ændringen vedrører artikel 2, tredje afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes der bestemmelser om diefasen for pattegrisene, hvis varighed – på mindst 28 dage – er i overensstemmelse med kapitel II, afsnit C, i bilag I til direktiv 2008/120/EF. Der indsættes henvisninger til soens naturlige diegivning af pattegrisene eller fodring med mælkeerstatning, anvendelse af tilladte råvarer, vitamin-, mineral- og aminosyretilskud og tilsætningsstoffer.

Begrundelse: Ændringen definerer præcist diefasens karakteristika i overensstemmelse med bestemmelserne i EU-lovgivningen. Vitamin-, mineral- og aminosyretilskud samt anvendelse af tilsætningsstoffer sikrer en god muskeludvikling, samtidig med at fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer fremmes.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 8

Ændringen vedrører artikel 2, tredje afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fastsættes metoderne og tidspunkterne for påføring af tatoveringsmærket for oprindelse på begge ben af hvert svin og de tilhørende tatoveringsmærke- og plademodeller til påføring heraf.

Begrundelse: Ændringen regulerer specifikt de værktøjer, der skal anvendes, og de faser, der skal følges for at spore råvaren fra »Pancetta Piacentina« fra den første fase (opdrætsfasen) ved hjælp af de værktøjer, der allerede er til rådighed, og i overensstemmelse med de indførte bestemmelser.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 9

Ændringen vedrører artikel 2, tredje afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes der en referencetabel til kodifikation af det bogstav, der angiver den måned, hvor pattegrisen er født, og som skal indgå i tatoveringsmærket for oprindelse.

Begrundelse: Ændringen sikrer al den gennemsigtighed og klarhed, der er nødvendig for sporing og sporbarhed af de svin, der anvendes til fremstilling af »Pancetta Piacentina«, for at gøre det lettere at kontrollere svinenes alder i opdræts- og slagtefaserne.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 10

Ændringen vedrører artikel 2, tredje afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres muligheden for at anvende identifikationsmetoder til erstatning for den oprindelige tatovering med blæk, der påsættes af landbrugeren eller i samarbejde med denne.

Begrundelse: Anvendelsen af identifikationsenheder, som erstatning for eller i kombination med det tatoveringsmærke for oprindelse, giver mulighed for at have yderligere værktøjer til sporing og sporbarhed, som afspejler de teknologiske fremskridt.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 11

Ændringen vedrører artikel 2, tredje afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres reglen om, at svinenes alder skal bestemmes i måneder.

Begrundelse: Denne ændring gør det muligt utvetydigt at kontrollere svinenes alder i opdræts- og slagtefasen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 12

Ændringen vedrører artikel 2, tredje afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der bestemmelser om svinenes fravænningsfase. Varigheden af denne fase, pattegrisenes maksimale vægt og kravene til fodring er reguleret. Der indsættes en henvisning til, at foderet kan gives i tør form, til vitamin-, mineral- og aminosyretilskud og til anvendelsen af tilsætningsstoffer. Fravænningsfasen øges fra 80 dage til tre måneder, og pattegrisenes maksimumsvægt fastsættes til 40 kg.

Begrundelse: Ændringen definerer to parametre – varighed og maksimal vægt – som sikrer en gradvis og afbalanceret vækst af svinenes fravænningsfase. I denne fase kan de fodres med alle de råvarer, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning, for at få dækket deres ernæringsmæssige behov, samtidig med at deres sundhed og velfærd sikres. Henvisningen til foderstoffer i tør form giver landbrugeren mulighed for at vælge den form, der skal anvendes. Vitamin-, mineral- og aminosyretilskud samt anvendelse af tilsætningsstoffer sikrer en god muskeludvikling, samtidig med at fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer fremmes.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 13

Ændringen vedrører artikel 2, tredje afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der bestemmelser om opfedningsfasen, idet der fastsættes en maksimal varighed på fem måneder, og den vægt, der kan opnås, sættes op fra 80 kg til 85 kg ved fasens afslutning.

Henvisningen til tolerancer for de forskellige råvarer er blevet præciseret i overensstemmelse med artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009, og henvisningen til satsen på 10 % udgår. Der er nu udtrykkeligt angivet en mulighed for, at landbrugeren kan give foderet i tør form.

Der er medtaget en »Tabel over tilladte råvarer«, som også skal anvendes i den efterfølgende fase, dvs. slutfedning, som der er medtaget specifikke regler for. Navnene på følgende råvarer ændres under hensyntagen til nomenklaturen i EU-lovgivningen i forordning (EU) nr. 68/2013 som ajourført ved forordning (EU) 2017/1017:

— i den italienske version er udtrykket »mais« erstattet af udtrykket »granturco«

— »(majs)glutensemulje« erstattes af »(majs)glutenfoder«

— »dehydreret lucernemel« erstattes af »lucerne, tørret ved høj temperatur«

— »hørkage« betegnes nu som »hør(frø)kage«, og betegnelserne »hør(frø)kagefoder«, »hør(frø)skrå« og »hør(frø) skråfoder« er blevet tilføjet

— »æble- og pærepulp, drue- og tomatskind som kosttilskud« erstattes af »frugtpulp og tomatpulp som premix-bærere«

— »ølgær og/eller torulagær« erstattes af »gær«

— »majskimmel« erstattes af »majskimskrå«

— »kornbærme« erstattes af »tørret korn og opløselige stoffer fra destillerier«

– Følgende råvarer udgår:

— »frøfri johannesbrød«

— »proteinhydrolysater«

— »kunsttørret kartoffel«

— »maniok«

— »presset og ensileret bladbedepulp«

— »sesamskrå«

— »kokosskrå«

— »kødmel«.

»Havre«, der falder ind under kategorien »sekundære kornarter«, udgår.

De tilladte mængder af følgende råvarer er blevet ændret:

— »kærnemælk«, kun til opfedningsfasen (højst 250 g tørstof pr. dyr pr. dag), den samlede mængde »valle« og »kærnemælk« må ikke overstige 15 liter pr. dyr pr. dag

— »majsglutenfoder« (fra op til 5 % til op til 10 %)

— »majs« (op til 55 % og op til 65 %)

— »sorghum« (op til 40 % og op til 55 %)

— »byg« (op til 40 % og op til 55 %)

— »hvede« (op til 25 % og op til 55 %)

— »triticale« (op til 25 % og op til 55 %)

— »tørret bladbedepulp« (op til 4 % og op til 10 %)

— »lucerne, tørret ved høj temperatur« (fra op til 2 % til op til 4 %)

Følgende råvarer tilføjes:

— »majsglutenfoder«, herunder i slutfedningsfasen

— »majsensilage«, herunder i slutfedningsfasen

— »groft majsmel«

— »tørret korn og opløselige stoffer fra destillerier«, herunder i slutfedningsfasen

— »hør(frø)kagefoder, hør(frø)skrå og hør(frø)skråfoder«

— »fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C«, herunder i slutfedningsfasen

— »produkter fremstillet ved ekstraktion af rapsfrø«

— »ristede hele sojabønner og/eller sojakage«, kun i vækstfasen.

Råvaren »ærter og/eller andre bælgfrugter« er blevet opdelt i to positioner: »ærter« og »andre bælgfrugter«, og mængderne er blevet øget (»ærter« til 25 % og »andre bælgfrugter« til 10 %).

I den italienske version er udtrykket »di granturco« blevet tilføjet for at præcisere udtrykket »pastone di granella e/o pannocchia«.

»Sojamel« erstattes af »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner«, hvis anvendelse er standardiseret op til 20 %, til vækst- og slutfedningsfaserne.

»Solsikkeskrå« erstattes af »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, hvis anvendelse er øget til 10 %.

For produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, solsikkefrø og rapsfrø er der i note 4 til tabellen fastsat et maksimalt råfedtindhold på højst 2,5 % af tørstoffet.

Mineral- og vitamintilskud og anvendelse af tilsætningsstoffer er nu tilladt.

I note 2 præciseres definitionen af »tørret korn og opløselige stoffer fra destillerier«.

Der indføres en maksimumsgrænse på 5 % fedt i tørstoffet i foderrationen ud over maksimumsgrænsen på 2 % linolsyre.

Begrundelse: Den maksimale vægt er blevet forhøjet fra 80 kg til 85 kg på grund af ændringer i genetik, fodring og dyrevelfærdsstandarder, som har forbedret svinenes vækstkapacitet. Den maksimale varighed – fem måneder – er blevet tilføjet for at sikre en afbalanceret vækst forud for slutfedningsfasen.

Henvisningen til tolerancerne for de enkelte råvarer gør det muligt at tilpasse sig den gældende lovgivning om fodring af husdyr ved at henvise til artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009.

Henvisningen til foderstoffer i tør form giver landbrugeren mulighed for at vælge den form, der skal anvendes.

Tilføjelsen af en fælles »Tabel over tilladte råvarer« for vækst- og slutfedningsfasen gør det lettere at læse produktspecifikationen.

Nomenklaturen for råvarer er blevet ændret i overensstemmelse med bestemmelserne i Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013 som ajourført ved forordning (EU) 2017/1017. Denne ændring er nødvendig for at give en klarere indikation af, hvilken type råvare der henvises til.

Henvisningen til »havre« udgår, da denne råvare henhører under kategorien »sekundære kornarter«.

»Kødmel« udgår, da det ikke længere anvendes på grund af de nyligt indførte lovgivningsmæssige restriktioner.

»Frøfrit johannesbrød«, »proteinhydrolysater«, »kunsttørret kartoffel«, »maniok«, »pressede og ensilerede roesnitter«, »sesamskrå« og »kokosekstraktionsskrå« udgår, da disse råvarer sjældent, hvis overhovedet, dyrkes i svineopdrætsområdet, er vanskelige at opnå, har lav ernæringsmæssig kvalitet eller ikke anvendes af tekniske og kvalitative årsager. Med denne ændring fjernes muligheden for at anvende råvarer fra områder uden for opdrætsområdet, som ikke længere anvendes, eller som kun anvendes i ubetydelige mængder, og de erstattes med andre råvarer fra lokalområdet. Tilknytningen mellem »Pancetta Piacentina« og det geografiske område styrkes som følge heraf.

Mere specifikt lægges der øget vægt på kornbaseret foder ved at forhøje anvendelsesprocenterne af »majs«, »byg«, »sorghum«, »hvede« og »triticale«, idet disse råvarer altid har udgjort grundlaget for svins traditionelle fodring og typisk dyrkes i det geografiske område, og ofte endda produceres af opdrætterne selv i området, hvilket således styrker tilknytningen til området. De bidrager også til at sikre en passende fedtdækning for de svin, der anvendes til produktionen af »Pancetta Piacentina«.

»Majsensilage« og »tørret korn og opløselige stoffer fra destillerier« (som har et højt indhold af vitamin B) tillades under slutfedningsfasen og er en meget velegnet råvare, der sikrer en passende fedtdækning for svin, og som fordøjes bedre af voksne dyr end unge svin, eftersom det er et meget fiberholdigt produkt.

»Groft majsmel« er en fiberholdig råvare, som anvendes i stedet for klid for at forsyne dyrene med fibre.

Årsagen til den øgede anvendelse af »brugt tørret sukkerroepulp« er produktets fremragende kvalitet og dets høje fiberindhold. Produktet er let fordøjeligt i tyktarmen, hvilket gør det egnet til voksne svin.

Den procentvise anvendelse af »kærnemælk« (i vækstfasen), »lucerne, tørret ved høj temperatur«, »majs« og »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø« er blevet øget på grund af tilgængeligheden af disse råvarer i det traditionelle produktionsområde og de videnskabelige resultater, som foderindustrien har opnået i løbet af det seneste årti.

Procentsatsen for »majsglutenfoder« øges, da det er en råvare med et højt proteinindhold, der er nyttig i foderet (råprotein), og som er letfordøjelig.

For »fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C« gør ændringen det muligt at anvende dem både i vækst- og slutfedningsfasen. Tilføjelsen af kravet om et maksimalt fedtindhold på 5 % i tørstoffet i foderet og fastsættelsen af grænsen på 2 % for linolsyre sikrer en passende fedtdækning for svin, når der anvendes svinefedt i slutfedningsfasen.

Med hensyn til »majsmel og/eller mel af majskolber« tilføjes præfikset »majs« til suffikset »kolber«, da udtrykket »kolbe« også kunne henvise til andre kornarter.

Der tilføjes til betegnelsen »hør(frø)kage« betegnelserne »hør(frø)kagefoder«, »hør(frø)skrå« og »hør(frø)skråfoder«, da der er tale om råvarer svarende til »hør(frø)kage«, som er opført i Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

»Ristede hele sojabønner og/eller sojakage« er blevet tilføjet, da soja leverer vigtig energi til svinenes energibehov i vækstfasen.

Den øgede anvendelse af »ærter« og »andre bælgplantefrø« skyldes de råvarer, der dyrkes i produktionsområdet. Desuden garanterer »ærter« kvaliteten af svinenes fedtdækning og har i modsætning til andre bælgplanter et lavt indhold af næringshæmmende faktorer.

For så vidt angår »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner« er deres procentsats blevet fastsat til 20 % for både vækst- og slutfedningsfasen for at sikre svinenes passende fedtdækning. Disse produkter, der tidligere hørte under en enkelt position, såsom »soja(bønne)skrå«, jf. forordning (EU) nr. 575/2011, er blevet opdelt under to forskellige positioner i 2013, jf. forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017: »soja(bønne)skrå« og »soja(bønne)skråfoder«. Forordning (EU) nr. 1017/2017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af soja. Det er ikke muligt at opføre dem alle, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer/ændringer af Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017. For at sikre en passende fedtdækning skal det maksimale råfedtindhold være 2,5 % af tørstoffet. Dette krav er nu medtaget i noterne til tabellen over tilladte råvarer.

For så vidt angår »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø« (nu fastsat til 10 %) er råvarens råfedtindhold vigtigt for at sikre, at svinene har en passende fedtdækning. Det krav, der nu er fastsat i noterne til tabellen over tilladte råvarer, fastsætter derfor et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet. Disse produkter, der tidligere hørte under en enkelt position, såsom »solsikkeskrå«, jf. forordning (EU) nr. 575/2011, er blevet opdelt under to forskellige positioner i 2013, jf. forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017: »solsikkeskrå« og »solsikkeskråfoder«. Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø. Det er ikke muligt at opføre dem alle, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer/ændringer af Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017.

For så vidt angår »produkter fremstillet ved ekstraktion af rapsfrø«: Raps er for nylig blevet føjet til listen over råvarer, da genetisk forbedring har gjort det muligt at udvælge nye sorter uden glukosinolat og erucasyre (næringshæmmende faktorer). Angivelsen er affattet således, at den svarer til den struktur, der anvendes for soja- og solsikkeprodukter. Disse produkter, der tidligere hørte under en enkelt position, såsom »rapsskrå«, jf. forordning (EU) nr. 575/2011, er blevet opdelt under to forskellige positioner i 2013, jf. forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017: »rapsskrå« og »rapsskråfoder«. Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af raps. Det er ikke muligt at opstille en liste over alle fodermidler, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer af Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017. For at sikre en passende fedtdækning til fremstilling af »Pancetta Piacentina« skal det maksimale råfedtindhold være 2,5 % af tørstoffet. Dette krav er nu medtaget i noterne til tabellen over tilladte råvarer.

Vitamin- og mineraltilskud og anvendelse af tilsætningsstoffer sikrer en god muskeludvikling, samtidig med at fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer fremmes.

Definitionen af »tørret korn og opløselige stoffer fra destillerier« præciseres med henvisning til punkt 1.12.9 i forordning (EU) nr. 1017/2017.

Det maksimale fedtindhold og den maksimale grænse fastsat for linolsyre sikrer den optimale fedtdækning for svin til fremstilling af »Pancetta Piacentina«. Disse to kriterier er afgørende, da anvendelsen af nogle råvarer (majs) forventes at blive øget, mens andre råvarer (fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C, herunder i slutfedningsfasen) forventes at blive tilføjet, idet de kan påvirke svinenes fedtdæknings kvalitet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 14

Ændringen vedrører artikel 2, andet og tredje afsnit, i produktspecifikationen og punkt 4.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres en bestemmelse om, at mindst 50 % af tørstoffet i svinefoderet på årsbasis skal stamme fra det geografiske område, hvor svinene opdrættes.

Begrundelse: Råvarerne til fodring af svinene kommer fra det geografiske område, hvor disse opdrættes. På grund af vejrlig og af kommercielle årsager er det imidlertid ikke altid teknisk muligt at skaffe 100 % af råvarerne lokalt. Ikke desto mindre sikres kvaliteten af »Pancetta Piacentina« og dens tilknytning til det afgrænsede område altid ved, at mængden af foder fra det afgrænsede geografiske område udgør mindst 50 % af tørstofrationen på årsbasis, jf. artikel 47, stk. 2, i forordning (EU) 2024/1143.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 15

Ændringen vedrører artikel 2, tredje afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: I forbindelse med reglerne om fodring af svinene i slutfedningsfasen indeholder ændringen en henvisning til »Tabellen over tilladte råvarer«, der indsættes vedrørende vækstfasen, med visse nødvendige specifikationer vedrørende slutfedningsfasen.

Begrundelse: Med ændringen gives der et klart billede af det foder, der ligeledes er tilladt i slutfedningsfasen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 16

Ændringen vedrører artikel 2, fjerde afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages afsnittet »Slagtning og opskæring«, og bestemmelsen om svinets minimumsalder ved slagtning ændres ikke, men omformuleres, idet den knyttes til kontrollen ved hjælp af tatoveringsmærket for oprindelse og/eller den identifikationsenhed, der erstatter tatoveringsmærket eller kombineres med det, og som er beskrevet i afsnittet om fodring og opdræt af svinene. (Se ændringsforslag 8 og 10)

Begrundelse: Ændringen præciserer den del af produktspecifikationen, der vedrører slagtefasen, navnlig ved at nævne den teknologiske udvikling. Angivelsen af metoden til beregning af svinenes alder gør det muligt for de erhvervsdrivende og kontrolorganet at foretage denne beregning korrekt og ensartet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 17

Ændringen vedrører artikel 2, fjerde afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes kriteriet om bestemmelse af svinenes alder ved slagtning.

Begrundelse: Med ændringen præciseres produktspecifikationen til fordel for de erhvervsdrivende og med henblik på kontrol.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 18

Ændringen vedrører artikel 2, fjerde afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres henvisningen til, at »Pancetta Piacentina« fremstilles af kød fra tunge slagtekroppe, »H Heavy«.

Begrundelse: Ændringen præciserer produktspecifikationen og ajourfører henvisningerne til eksisterende EU-lovgivning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 19

Ændringen vedrører artikel 2, fjerde afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes kriteriet for svinets levende vægt på 160 kg +/- 10 % med en individuel slagtet vægt på mellem 110,1 kg og 180,0 kg.

Begrundelse: Erstatningen af kriteriet om levende vægt med kriteriet om svinekroppens vægt tillader en mere præcis kontrol af betingelserne gældende for hvert slagtet svin, da denne metode anses for at være mere effektiv, mere gennemsigtig, mere specifik og mere præcis. Stigningen i svinenes vægt afspejler den nuværende tendens i de europæiske svinebedrifter og skyldes forbedret genetik, dyrevelfærd og fodring.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 20

Ændringen vedrører artikel 2, fjerde afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen præciserer, at oplysningerne om vægt og klassificering skal indsamles på slagtetidspunktet.

Begrundelse: Ændringen præciserer det tidspunkt, hvor vægt og klassificering skal kontrolleres for at lette den tilknyttede kontrol.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 21

Ændringen vedrører artikel 2, fjerde afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at opskæring også kan finde sted på andre opskæringsvirksomheder end det slagteri, der slagtede dyrene.

Begrundelse: Bestemmelsen giver mulighed for at tilpasse opskæringen af slagtekroppe i overensstemmelse med afsnit I, kapitel V, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring nr. 22

Ændringen vedrører artikel 2, femte og sjette afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Femte og sjette i produktspecifikationen udgår.

Begrundelse: Denne sletning er nødvendig, da den vedrører bestemmelser vedrørende kontrolsystemet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring nr. 23

Ændringen vedrører artikel 4, andet afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen definerer de sukkerarter, der må anvendes: dextrose, glucose, fructose og saccharose.

Begrundelse: Denne ændring skyldes behovet for at præcisere, hvilke sukkerarter der anvendes.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring nr. 24

Ændringen vedrører artikel 4, andet afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen indfører muligheden for at anvende L-ascorbinsyre (E300) som et alternativ til eller som supplement til natriumascorbat (E301) uden at ændre den maksimale anvendelsesmængde.

Begrundelse: Anvendelsen af L-ascorbinsyre i kombination med eller som alternativ til natriumascorbat – dets natriumsalt – fremmer den indledende syring og reducerer natriumindholdet i »Pancetta Piacentina«. Dens antioxidanter bidrager også til at bevare de organoleptiske egenskaber, der er anført i produktspecifikationens artikel 6, ved at undgå risikoen for oxidation af fedt og proteiner og dermed beskytte »Pancetta Piacentina«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 6

Beskrivelse

Ændring nr. 25

Ændringen vedrører artikel 6, fjerde afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår ordene »omhandlet i artikel 8«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig i lyset af ændringen af bestemmelsen i artikel 8 i den nye produktspecifikation.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring nr. 26

Ændringen berører artikel 8 i produktspecifikationen og medfører ikke ændringer i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår bestemmelsen om kontrolorganet.

Begrundelse: Denne sletning er nødvendig for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med den gældende EU-lovgivning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring nr. 27

Ændringen berører artikel 9 i produktspecifikationen og medfører ikke ændringer i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen ændres artikel 9 til artikel 8.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig i lyset af den nye artikelstruktur i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 9

Beskrivelse

Ændring nr. 28

Ændringen vedrører artikel 9, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen indfører muligheden for at anvende forkortelsen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »BOB«.

Begrundelse: Denne tilføjelse bringer produktspecifikationen i overensstemmelse med artikel 37, stk. 6, i forordning (EU) 2024/1143.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 9

Beskrivelse

Ændring nr. 29

Ændringen vedrører artikel 9, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen indfører en bestemmelse om forpligtelsen til at anvende Den Europæiske Unions BOB-symbol.

Begrundelse: Denne tilføjelse bringer produktspecifikationen i overensstemmelse med artikel 37, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Tilføjelse af en ny artikel 9

Beskrivelse

Ændring nr. 30

Ændringen vedrører den nye artikel 9 i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen består i tilføjelsen til produktspecifikationen af artikel 9 (»Bevis for oprindelse«), som fastslår, at det er nødvendigt at overvåge og placere alle parter i produktionskæden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse under kontrolorganets kontrol.

Begrundelse: Tilføjelsen er denne artikel er nødvendig for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med den gældende EU-lovgivning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Pancetta Piacentina«

EU-referencenummer: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Pancetta Piacentina«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Pancetta Piacentina« er et saltet, naturligt modnet produkt, som opbevares i rå tilstand. Den fremstilles af fedtdækningen, der dækker bugspækket fra halve slagtekroppe (fra brystben til lyske) og muskler fra kroppen.

Slutproduktet er cylindrisk, vejer fra 4 til 8 kg, og farven er kraftig rød med hvide islæt af spæk. Dette kødprodukt har en behagelig mild duft og kraftig smag.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Råvarerne til fodring af svinene kommer fra det geografiske område, hvor de opdrættes, og har passende kvalitetsegenskaber til at sikre, at svinene får et godt og sundt foder. Nogle år er det imidlertid af klimatiske og kommercielle årsager ikke teknisk muligt at fremskaffe 100 % af disse råvarer til svinenes foder lokalt. I så fald sørges der i henhold til artikel 47, stk. 2, i forordning (EU) 2024/1143 altid for, med henblik på at sikre tilknytningen til området og kvaliteten af »Pancetta Piacentina« altid, at mindst 50 % af tørstoffet i de anvendte råvarer til svinene på årsbasis kommer fra det geografiske opdrætsområde.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle faser af produktionen af »Pancetta Piacentina« – afpudsning, saltning med tørt salt, ombinding, tørring og lagring – finder sted i det område, der er nævnt i punkt 5.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Emballering, opskæring og udskæring i skiver skal under det udpegede kontrolorgans tilsyn udelukkende finde sted i det produktionsområde, der er angivet i punkt 5. For at sikre, at produktets oprindelige særlige kendetegn bibeholdes, skal emballering, opskæring og udskæring i skiver finde sted i produktionsområdet og udføres af personer med et særligt kendskab til produktet. Sværen fjernes inden udskæringen i skiver. Hvis produktet kommer i kontakt med luften eller udsættes for ukendte omgivende forhold, når sværen først er fjernet, kan det betyde, at kødets overflade på grund af iltningen bliver brunlig og derved mister sin karakteristiske røde farve, samt at fedtpartierne bliver lidt harske, hvilket ændrer på smagen.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Ved markedsføring skal produktet være forsynet med betegnelsen »Pancetta Piacentina«.

Betegnelsen »Pancetta Piacentina« skal fremgå af etiketten med tydelige bogstaver, som ikke kan fjernes, være klart adskilt fra enhver anden påskrift og skal lige bagved efterfølges af udtrykket »Denominazione di Origine Protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller forkortelsen »DOP« (BOB) ledsaget af Den Europæiske Unions BOB-symbol.

Det er forbudt at tilføje en beskrivelse, der ikke udtrykkeligt er tilladt.

Det er tilladt at angive navne, firmanavne eller brands, blot de ikke er af rosende karakter eller vildleder forbrugeren, samt at angive eventuelle navne på svinebedrifter, hvorfra produktet stammer.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »Pancetta Piacentina« dækker hele Piacenza-provinsen, men er begrænset til områder under 900 meter over havets overflade.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

Produktionen af »Pancetta Piacentina« går tilbage til romertiden og er gennem århundreder blevet koncentreret i det geografiske område Piacenza-provinsen.

Betydningen af produktionsområdet for »Pancetta Piacentina« skyldes udviklingen af en typisk fælles landbrugskultur for hele Po-området, hvor råvarerne kommer fra (Emilia Romagna og Lombardiet) I det område, som råvarerne stammer fra, er udviklingen inden for husdyrhold knyttet til den omfattende tilstedeværelse kornafgrøder samt til arbejdsgangene i den stærkt specialiserede mejerisektor, som har fremmet den lokale svineproduktion.

I Piacenza-provinsen har de lokale producenter perfektioneret og videregivet deres specifikke knowhow med hensyn til at udvælge magre kødudskæringer. Rulning og ombinding kræver en specifik ekspertise hos de erhvervsdrivende. Tilstedeværelsen af kølige dale med masser af vand og træbevoksede bakker har en gunstig indvirkning på modningen.

Produktets egenskaber

»Pancetta Piacentina« har en cylindrisk form. En skive består skiftevis af magert mørkerødt kød og hvide fedtstriber. Dette produkt har en behagelig mild duft og kraftig smag.

De kødstykker, der anvendes til produktionen af Pancetta Piacentina, kommer fra tunge italienske svin.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets egenskaber (sammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige kvalitet)

De omgivende forhold og de naturgivne og menneskelige faktorer i området giver »Pancetta Piacentina« dens karakteristiske egenskaber. Navnlig er kendetegnene ved råvaren nøje knyttet til det afgrænsede geografiske oprindelsesområde, hvor der er udviklet avlsteknikker for tunge italienske svin, som er afgørende for kvaliteten af de kødstykker, som anvendes i produktionen af »Pancetta Piacentina«.

At forarbejdningen af »Pancetta Piacentina« foregår i Piacenza-provinsen, skyldes ydermere, at de lokale producenter netop her gennem tiden har udviklet et særligt kendskab til saltning, rulning og ombinding.

Det er rulningen og ombindingen af »Pancetta Piacentina«, der giver den cylindriske form og skiftet mellem magre og fede lag, når den skæres i skiver.

Producenternes tekniske ekspertise inden for saltning og deres evne til at håndtere modningsfaserne vidner også om forbindelsen mellem »Pancetta Piacentina« og produktionsområdet.

Miljøforholdene er nært knyttet til produktionsområdets karakteristika, især dets klima, der har afgørende indflydelse på det færdige produkts egenskaber, da det er med til at sikre en optimal modningsproces.

Samspillet mellem råvare, produkt og betegnelse er forbundet med det pågældende områdes specifikke samfundsmæssige og økonomiske udvikling, og det har givet produktet et præg, der ikke lader sig eftergøre andre steder.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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