C/2026/2573

6.5.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2573)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Pancetta Piacentina“

EU-Nr.: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pancetta Piacentina“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation für die g.U. „Pancetta Piacentina“ handelt es sich nicht um Unionsänderungen, da sie die Kriterien gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 nicht erfüllen. Das bedeutet Folgendes:

— sie umfassen keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens;

— sie bergen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht; und

— sie führen nicht zu zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 1

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: In der geänderten Fassung wird genau angegeben, dass die Schweine in den Regionen Lombardei und Emilia-Romagna auch zerlegt werden müssen.

Begründung: Mit der Änderung wird klargestellt, dass die Zerlegung im Einklang mit Artikel 46 der Verordnung (EU) 2024/1143 ebenfalls innerhalb des Schweinezuchtgebiets erfolgen muss.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 2

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der spezifische Absatz „Genetische Eigenschaften“ hinzugefügt. Die genetische Herkunft der Schweine, von denen die Rohware stammt, wird in Bezug auf die Kreuzungstypen der männlichen und weiblichen Zuchttiere durch Aufnahme der zulässigen genetischen Kombinationen genau angegeben. Daher wird der Verweis auf die Rassenregelung in den Produktspezifikationen für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ ersetzt.

Begründung: Mit der Änderung werden die zulässigen Kreuzungskombinationen genau angegeben. Die Prüfung der Rassen und Kreuzungstypen sowohl der Mutter- als auch der Vatertiere ist wichtig, um die Merkmale von schweren Schweinen aufrechtzuerhalten, insbesondere im Hinblick auf die Vereinbarkeit mit den drei Referenzrassen des italienischen Zuchtbuchs für schwere Schweine.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 3

Die Änderung betrifft die Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Tabelle eingefügt, in der die genetischen Anforderungen für Schweine erläutert und die zulässigen sowie unzulässigen Kreuzungskombinationen aufgeführt werden.

Begründung: Die Aufnahme der Tabelle sorgt für mehr Klarheit bei der Festlegung der einzig zulässigen Kreuzungskombinationen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 4

Die Änderung betrifft die Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird auf die Liste der vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft zugelassenen Kreuzungstypen hingewiesen.

Begründung: Der Verweis auf die Liste und ihre Aktualisierung ermöglichen eine bessere Überwachung der Erzeugungskette.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 5

Die Änderung betrifft die Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird festgelegt, dass Fleisch von Ebern und Sauen sowie von Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere des Gens für Stressempfindlichkeit (PSS – Porcine Stress Syndrome), nicht verwendet werden darf.

Begründung: Die Änderung ist angebracht, um klarzustellen, dass Fleisch von Ebern und Sauen sowie von Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, für die Erzeugung von „Pancetta Piacentina“ nicht geeignet ist. Dies entspricht der derzeitigen Praxis, die bisher auf einem Verweis auf die Produktspezifikationen für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ beruht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 6

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dem Änderungsantrag wird ein eigener Absatz über „Aufzucht und Fütterung“ eingefügt. Es werden die aufeinanderfolgenden traditionellen Phasen der Schweineaufzucht hinzugefügt: Saugferkelphase, Absetzen, Vormast- und Endmastphase. Dadurch wird der Verweis auf die Produktspezifikationen für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ ersetzt.

Begründung: Mit der Änderung werden die Phasen der Aufzucht schwerer Schweine verdeutlicht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 7

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden Bestimmungen über die Saugferkelphase hinzugefügt, die mindestens 28 Tage dauern muss, wie in der Richtlinie 2008/120/EG Anhang I Kapitel II Abschnitt C festgelegt. Zudem werden Angaben zur Fütterung der Ferkel, die entweder von der Sau gesäugt oder künstlich mit Milch gefüttert werden, sowie zur Verabreichung der zulässigen Futtermittel, zur Möglichkeit der Ergänzung mit Mineralstoffen, Vitaminen und Aminosäuren und zur Verwendung von Zusatzstoffen hinzugefügt.

Begründung: Mit der Änderung werden die Merkmale der Saugferkelphase im Einklang mit den EU-Rechtsvorschriften genau definiert. Die Ergänzung des Futters mit Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren und die Verwendung von Zusatzstoffen gewährleisten einen angemessenen Muskelaufbau und fördern die Verdauung und die Aufnahme von Nährstoffen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 8

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden die Verfahren und der Zeitpunkt für das Anbringen der Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe mit Tinte an beiden Schenkeln der Ferkel sowie die entsprechenden Schlagstempel- und Plattenmodelle festgelegt.

Begründung: Mit der Änderung werden die Instrumente und erforderlichen Schritte zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit der Rohware für „Pancetta Piacentina“ ab der ersten Phase der Aufzucht unter Verwendung der bereits verwendeten Instrumente, die den eingeführten Spezifikationen entsprechen, genau geregelt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 9

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Referenztabelle hinzugefügt, aus der hervorgeht, welcher Kennbuchstabe für den Monat des Abferkelns auf dem Schlagstempel zu verwenden ist.

Begründung: Mit der Änderung wird für ein Höchstmaß an Klarheit und Transparenz bei der Rückverfolgbarkeit der zur Erzeugung von „Pancetta Piacentina“ verwendeten Schweine gesorgt, um die Kontrolle des Alters der Schweine in der Aufzucht- und Schlachtphase zu erleichtern.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 10

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Es wird die Möglichkeit vorgesehen, anstelle des vom Züchter angebrachten Schlagstempels mit Ursprungsangabe oder neben diesem andere Kennzeichnungsmittel zu verwenden.

Begründung: Angesichts der technischen Entwicklungen ermöglicht es die Verwendung von anderen Identifikationsnachweisen anstelle oder zusätzlich zur Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe, auch andere Nachweise zur Rückverfolgung und Herkunftssicherung anzubringen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 11

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Regel zur Berechnung des Alters der Schweine in Monaten eingeführt.

Begründung: Die Änderung ermöglicht eine eindeutige und unmissverständliche Überprüfung des Alters der Schweine in der Aufzucht- und Schlachtphase.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 12

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die Bestimmungen über die Absetzphase von Ferkeln eingefügt. Die Dauer der Phase, das Höchstgewicht der Ferkel und die Fütterungsanforderungen werden geregelt. Es werden Verweise auf die Verfütterung von trockenem Futter, die Ergänzung mit Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren und die Verwendung von Zusatzstoffen hinzugefügt. Die Dauer der Absetzphase wird von 80 Tagen auf drei Monate erhöht, und es wird festgelegt, dass die Ferkel ein Höchstgewicht von 40 kg erreichen dürfen.

Begründung: Mit der geänderten Fassung werden zwei Parameter – Dauer und Höchstgewicht – festgelegt, die ein allmähliches und ausgewogenes Wachstum der Schweine während des Absetzens gewährleisten. Während dieser Phase dürfen sie mit allen nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Futtermitteln gefüttert werden, um sicherzustellen, dass ihre Ernährungs-, Tierwohl- und Gesundheitsbedürfnisse erfüllt werden. Die Möglichkeit der Verfütterung von trockenem Futter ermöglicht es dem Züchter, sich für eine der beiden Möglichkeiten zu entscheiden. Die Ergänzung des Futters mit Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren und die Verwendung von Zusatzstoffen gewährleisten einen angemessenen Muskelaufbau und fördern die Verdauung und die Aufnahme von Nährstoffen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 13

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die Bestimmungen über die Vormastphase eingefügt, wobei eine Höchstdauer von fünf Monaten festgelegt und die am Ende der Phase erreichbare Gewichtsgrenze von 80 kg auf 85 kg angehoben wird.

Ein Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel gemäß Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 wird präzisiert, indem die Angabe des Anteils von 10 % gestrichen wird. Es wird ausdrücklich die Möglichkeit für den Viehzüchter hinzugefügt, auch trockenes Futter zu verfüttern.

Die Tabelle der zulässigen Futtermittel, die auch für die anschließende Endmastphase verwendet wird, sowie die Spezifikationen für diese Phase werden hinzugefügt. Die Bezeichnung folgender Futtermittel wird geändert und an die in der Verordnung (EU) Nr. 68/2013, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, verwendete Terminologie angeglichen:

— Der italienische Begriff für „Mais“ wird von „mais“ in „granturco“ geändert;

— Die italienische Bezeichnung „semola“ (Grieß) wird in „farina“ (Mehl) geändert;

— Die Bezeichnung „getrocknete Luzerne“ wird in „hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ geändert;

— „Lein-Expeller“ wird in „Leinkuchen“ geändert, dem „Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ hinzugefügt werden;

— „Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze“ werden in „Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger“ geändert;

— „Bier- und/oder Torula-Hefe“ wird in „Hefen“ geändert;

— „Extraktionsschrot aus Maiskeimen“ wird in „Maiskeimmehl“ geändert;

— „Brennereiabfallprodukte“ wird in „getrocknete Schlempe“ geändert.

Folgende Futtermittel werden gestrichen:

— „Entkernte Johannisbrotschoten“;

— „Eiweißlysate“;

— „Getrocknete Kartoffeln“;

— „Maniok“;

— „Einsilierte Rübenpressschnitzel“;

— „Sesammehl“;

— „Kokos-Extraktionsschrot“;

— „Fleischmehl“.

„Hafer“ wird aus der Kategorie „Getreide gering genutzter Arten“ gestrichen.

Die Menge der folgenden Futtermittel wird geändert:

— „Buttermilch“ nur in der Vormastphase (deren Anteil auf eine Höchstmenge von 250 g der Trockenmasse pro Tier und Tag begrenzt wird). Pro Tier dürfen weiterhin täglich nicht mehr als insgesamt 15 Liter Molke und Buttermilch verfüttert werden;

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ (von bis zu 5 % auf 10 %);

— „Mais“ (von bis zu 55 % auf bis zu 65 %);

— „Sorghum“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %);

— „Gerste“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %);

— „Weizen“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %);

— „Triticale“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %);

— „Getrocknete Zuckerrübenschnitzel“ (von bis zu 4 % auf bis zu 10 %);

— „Hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ (von bis zu 2 % auf bis 4 %).

Die folgenden Futtermittel werden hinzugefügt:

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“, das auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Silomais“, der auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Vollkolben-Maismehl“;

— „Getrocknete Schlempe“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter“;

— „Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen;

— „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“;

— „Geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“, die nur in der Vormastphase verfüttert werden dürfen.

Der Eintrag „Erbsen und/oder andere Körnerleguminosen“ wird in zwei Einträge „Erbsen“ und „Andere Körnerleguminosen“ aufgeteilt, wobei die Menge bei Erbsen auf 25 % und bei anderen Körnerleguminosen auf 10 % erhöht wird.

Bei „Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben“ wird bei der italienischen Bezeichnung „pannocchia“ genauer angegeben, dass es sich um Maiskolben handelt.

„Sojabohnen-Extraktionsschrot“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ geändert, die in einem Anteil von bis zu 20 % sowohl in der Vormast- und Endmastphase verfüttert werden dürfen.

„Sonnenblumenmehl“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ geändert und ihr Anteil wird auf bis zu 10 % erhöht.

In der Anmerkung 4 der Tabelle wird für die Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Raps anfallen, ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Es wird die Möglichkeit der Verwendung von Mineralstoffen, Vitaminen und Zusatzstoffen hinzugefügt.

In der Anmerkung 2 wird die Definition von „getrockneter Schlempe“ genauer angegeben.

Neben dem Höchstgehalt an Linolsäure von 2 % wird in der geänderten Fassung ein Fettgehalt von höchstens 5 % der Trockenmasse des Futters festgelegt.

Begründung: Das Höchstgewicht, das von 80 kg auf 85 kg angehoben wird, ist auf die Entwicklungen in den Bereichen Genetik und Ernährung sowie auf die Anwendung von Tierschutzstandards zurückzuführen, die eine allgemeine Verbesserung der Wachstumsfähigkeit von Schweinen bewirkt haben. Die Höchstdauer von 5 (fünf) Monaten wird hinzugefügt, um ein gleichmäßiges Wachstum der Schweine vor der Endmastphase sicherzustellen.

Der Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel ermöglicht die Angleichung an die geltenden Rechtsvorschriften im Futtermittelbereich unter Bezugnahme auf Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.

Die Möglichkeit der Verfütterung von trockenem Futter ermöglicht es dem Züchter, sich für eine der beiden Möglichkeiten zu entscheiden.

Zum besseren Verständnis der Produktspezifikation wird eine einheitliche „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ für die Vormast- und Endmastphase hinzugefügt.

Die für die Futtermittel verwendete Terminologie wird an die Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, angeglichen. Diese Aktualisierung der Terminologie ist notwendig, um die Art des erwähnten Futtermittels besser zu verdeutlichen.

Der Verweis auf „Hafer“ wird gestrichen, da dieser unter die Kategorie „Getreide gering genutzter Arten“ fällt.

„Tiermehl“ wird gestrichen, da es aufgrund der in jüngster Vergangenheit eingeführten gesetzlichen Beschränkungen nicht mehr verwendet wird.

In der geänderten Fassung werden entkernte Johannisbrotschoten, Proteinlysate, Trockenkartoffeln, Maniok, Zuckerrüben, gepresste und silierte nasse Pulpe, Sesammehl und Extraktionsschrot aus Kokos als Futtermittel gestrichen, weil sie im Schweinezuchtgebiet kaum oder gar nicht mehr angebaut werden, weil sie schwer zu beschaffen oder von geringer Nährwertqualität sind oder weil sie aus technischen oder Qualitätsgründen nicht verwendet werden. Mit dieser Änderung wird somit die Möglichkeit ausgeschlossen, Futtermittel von außerhalb des Schweinezuchtgebiets zu verwenden, die ohnehin, wenn überhaupt, nur in vernachlässigbaren Mengen zum Einsatz kamen. Stattdessen werden andere, lokale Futtermittel verwendet, wodurch die Verbindung zwischen der „Pancetta Piacentina“ und dem geografischen Gebiet gestärkt wird.

Insbesondere wird der Bedeutung von getreidebasiertem Futter mehr Gewicht beigemessen, wobei der Anteil von „Mais“, „Gerste“, „Sorghum“, „Weizen“ und „Triticale“ erhöht wird, da diese Futtermittel seit jeher die Grundlage für die traditionelle Ernährung der Schweine bilden. Darüber hinaus werden diese Futtermittel typischerweise – häufig von den Landwirten selbst – in dem geografischen Gebiet angebaut, wodurch der Zusammenhang mit dem Gebiet gestärkt wird; sie stellen auch sicher, dass die Schweine über eine angemessene Fettschicht für die Erzeugung von „Pancetta Piacentino“ verfügen.

„Silomais“ und „getrocknete Schlempe“ (die reich an Vitamin B ist) dürfen nun auch in der Endmastphase verfüttert werden, da sie ideale Futtermittel sind, um eine geeignete Fettschicht der Schweine sicherzustellen, und aufgrund ihres hohen Ballaststoffanteils wesentlich besser von ausgewachsenen Schweinen als von Jungschweinen verdaut werden können.

„Vollkolben-Maismehl“ ist ein Futtermittel mit einem hohen Ballaststoffanteil, das als Alternative zur Kleie verwendet wird, um die Schweine mit Ballaststoffen zu versorgen.

Der Grund für die Erhöhung der Menge von „getrockneten Rübenschnitzeln“ liegt darin, dass es sich um ein sehr gutes, überaus ballaststoffreiches Erzeugnis handelt. Sein Fasergehalt ist im Dickdarm sehr leicht verdaulich, weshalb es sich für ausgewachsene Tiere eignet.

Der Anteil an „Buttermilch“ (in der Vormastphase), „hochtemperaturgetrockneter Luzerne“ und „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ wird angesichts der Verfügbarkeit dieser Futtermittel im typischen Erzeugungsgebiet und der von der Futtermittelindustrie in den vergangenen zehn Jahren erzielten wissenschaftlichen Ergebnisse erhöht.

Die zunehmende Verwendung von „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ hängt mit dem hohen Gehalt an Eiweiß (Rohprotein) zusammen, das für die Ernährung nützlich und sehr leicht verdaulich ist.

Die Verwendung von „Fetten mit einem Schmelzpunkt über 36 °C“ wird sowohl für die Vormast- als auch für die Endmastphase eingeführt, da durch den neuen Grenzwert von 5 % für den Fettgehalt der Trockenmasse, der zusätzlich zum Grenzwert von 2 % für Linolsäure eingeführt wird, sichergestellt wird, dass die Schweine eine geeignete Fettschicht aufweisen, wenn in der Endmastphase Schmalz verwendet wird.

Bei „Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben“ wird in der italienischen Fassung der Zusatz „granturco“ hinzugefügt, um genauer anzugeben, dass es sich um Maiskolben handelt, da sich der Begriff „Kolben“ auch auf andere Getreidearten beziehen kann.

„Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ werden zusätzlich zu „Lein-Expeller“ hinzugefügt, da es sich um ähnliche Futtermittel handelt, die in der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission aufgeführt sind.

„Geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“ werden hinzugefügt, da Soja eine Energiequelle ist, die für den Energiebedarf von Schweinen in der Vormastphase essenziell ist.

Die Verwendung von „Erbsen“ und „anderen Körnerleguminosen“ wird erhöht, da es sich um Futtermittel handelt, die im Erzeugungsgebiet angebaut werden; „Erbsen“ gewährleisten zudem eine angemessene Fettschicht der Schweine, da die Erbse im Gegensatz zu anderen Leguminosen eine geringe Konzentration an Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert aufweist.

Bei den „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ wird sowohl für die Vormastphase als auch für die Endmastphase ein Anteil von 20 % festgelegt, um eine geeignete Fettschicht der Schweine zu gewährleisten. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 1017/2017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“ und „Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 ändern. Zudem wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt, um eine geeignete Fettschicht zu gewährleisten.

Für „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ wird ein Anteil von 10 % festgelegt: Der Rohfettgehalt des Futtermittels ist wichtig, um eine angemessene Fettschicht der Schweine zu gewährleisten. Daher wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 1017/2017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“ und „Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 ändern.

In Bezug auf „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“ wird „Raps“ als neuer Eintrag in die Futtermitteltabelle aufgenommen, da die genetische Verbesserung die Auswahl neuer Sorten ermöglicht hat, die frei von Glucosinolaten und Erucasäure sind (Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert). Zudem wird der Eintrag so formuliert, dass er der Struktur für Soja- und Sonnenblumenerzeugnisse entspricht. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Rapsextraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 1017/2017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Raps-Extraktionsschrot“ und „Raps-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Raps anfallen. Es ist nicht möglich, alle Einzelfuttermittel aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen der Verordnung (EU) 2017/1017 ändern. Um eine für die Erzeugung von „Pancetta Piacentina“ geeignete Fettschicht zu gewährleisten, wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Die Verfütterung von Vitaminen, Mineralstoffen und Zusatzstoffen gewährleistet einen angemessenen Muskelaufbau und fördert die Verdauung und die Aufnahme von Nährstoffen.

Die Definition von „getrockneter Schlempe“ wird durch die Verwendung des Wortlauts aus Ziffer 1.12.9 der Verordnung (EU) 2017/1017 präzisiert.

Neben dem Höchstgehalt an Linolsäure wird ein Höchstgehalt an Fett festgelegt, um die für die Erzeugung von „Pancetta Piacentina“ geeignete Fettschicht zu erreichen. Diese beiden Kriterien sind von wesentlicher Bedeutung, da Futtermittel, die potenzielle Fettquellen darstellen und sich negativ auf die Qualität der Fettschicht der Schweine auswirken können, entweder erhöht (Mais) oder eingeführt (Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C) werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 14

Diese Änderung betrifft die Nummer 2 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation und Punkt 4.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird vorgeschrieben, dass mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen müssen, in dem die Schweine aufgezogen werden.

Begründung: Die Futtermittel für die Schweine stammen aus dem geografischen Gebiet, in dem die Schweine aufgezogen werden. Aus klimatischen und kommerziellen Gründen ist es jedoch unter Umständen technisch nicht möglich, 100 % der Futtermittel vor Ort zu beziehen. In jedem Fall werden die Eigenschaften des Erzeugnisses „Pancetta Piacentina“ und sein Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet stets dadurch gewährleistet, dass im Einklang mit Artikel 47 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2024/1143 mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem die Schweine aufgezogen werden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 15

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Die Änderung der Vorschriften über die Fütterung von Schweinen in der Endmastphase sieht einen Verweis auf die für die Vormastphase hinzugefügte „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ mit bestimmten für die Endmastphase erforderlichen Spezifikationen vor.

Begründung: Diese Änderung vermittelt ein klares Bild der zulässigen Futtermittel, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 16

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 4 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Absatz „Schlachten und Zerlegen“ eingeführt und die Bestimmung über das Mindestalter von Schlachtschweinen umformuliert, ohne sie zu ändern, indem sie mit der Kontrolle durch die Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs und/oder den Identifikationsnachweis, der die Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs ersetzt oder in Kombination mit ihr verwendet wird, verknüpft wird, wie es im Abschnitt über die Fütterung und Aufzucht von Schweinen beschrieben ist. (Siehe Änderungen 8 und 10)

Begründung: Mit dieser Änderung wird die Produktspezifikation in Bezug auf die Schlachtstufe präzisiert, auch im Hinblick auf technologische Entwicklungen. Die Angabe der Methode zur Berechnung des Alters der Schweine ermöglicht es den Betrieben und der Kontrollstelle, dieses korrekt und eindeutig zu ermitteln.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 17

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 4 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Es wird das Kriterium für die Berechnung des Schlachtalters von Schweinen hinzugefügt.

Begründung: Diese Änderung trägt zum besseren Verständnis der Produktspezifikation seitens der Züchter und zur besseren Kontrolle bei.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 18

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 4 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Verweis darauf präzisiert, dass „Pancetta Piacentina“ aus Fleisch von Schlachtkörpern von schweren Schweinen (Kategorie H – Schwer) hergestellt wird.

Begründung: Mit der Änderung wird die Produktspezifikation präzisiert und die Verweise auf die geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union werden aktualisiert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 19

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 4 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Kriterium des Lebendgewichts der Schweine von 160 kg plus/minus 10 % durch die Angabe eines individuellen Schlachtkörpergewichts zwischen 110,1 kg und 180,0 kg ersetzt.

Begründung: Die Streichung des Lebendgewichts und die hinzugefügte Angabe des Gewichts des einzelnen Schlachtkörpers ermöglichen eine genauere Kontrolle, ob ein Schwein die Voraussetzungen für die Schlachtung erfüllt, da es sich um eine transparentere, genauere, präzisere und verbesserte Methode handelt. Das höhere Gewicht der Schweine hängt mit der derzeitigen Entwicklung in der europäischen Schweinehaltung zusammen, die auf Verbesserungen in den Bereichen Genetik, Tierwohl und Ernährung zurückzuführen ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 20

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Die Änderung sieht vor, dass die Daten über Gewicht und Klassifizierung zum Zeitpunkt der Schlachtung überprüft werden müssen.

Begründung: Mit der Änderung wird eindeutig festgelegt, zu welchem Zeitpunkt Gewicht und Klassifizierung zu erfassen sind, um die damit verbundenen Kontrollen zu erleichtern.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 21

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird präzisiert, dass die Zerlegung auch außerhalb des Schlachthofs, in dem die Schweine geschlachtet werden, in Zerlegungsbetrieben erfolgen kann.

Begründung: Mit der Bestimmung wird eine neue Regelung für das Zerlegen von Schlachtkörpern festgelegt, die mit Anhang III Abschnitt I Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 im Einklang steht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 22

Die Änderung betrifft die Nummern 2.5 und 2.6 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden die Nummern 2.5 und 2.6 der Produktspezifikation gestrichen.

Begründung: Die Streichung ist erforderlich, da sie Bestimmungen zum Kontrollsystem betrifft.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 23

Diese Änderung betrifft Nummer 4.2 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird festgelegt, welche Zuckerarten verwendet werden dürfen, nämlich Dextrose, Glucose, Fructose und Saccharose.

Begründung: Der Grund für die Änderung ist die Notwendigkeit, die verwendeten Zuckerarten eindeutig anzugeben.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 24

Diese Änderung betrifft Nummer 4.2 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Die Änderung sieht vor, dass L-Ascorbinsäure (E300) anstelle von oder zusätzlich zu Natrium-L-Ascorbat (E301) verwendet werden darf, wobei die zulässige Höchstmenge unverändert bleibt.

Begründung: Die Verwendung von Ascorbinsäure zusammen mit oder anstelle von Natriumascorbat, ihrem Natriumsalz, erleichtert die anfängliche Säuerung und senkt den Natriumgehalt von „Pancetta Piacentina“. Ihre antioxidative Wirkung trägt zudem dazu bei, die in Nummer 6 der Produktspezifikation genannten organoleptischen Eigenschaften zu bewahren, indem sie das Risiko einer Oxidation der Lipide oder Proteine verhindert und „Pancetta Piacentina“ so vor dem Verderben schützt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 6

Beschreibung

Änderung 25

Die Änderung betrifft Nummer 6.4 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Verweis auf Nummer 8 gestrichen.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, da Nummer 8 der neuen Produktspezifikation eine andere Bestimmung enthält.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 26

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Bestimmung über die Kontrollstelle gestrichen.

Begründung: Dies ist eine notwendige Aktualisierung, um die Produktspezifikation mit den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union in Einklang zu bringen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 27

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird Nummer 9 in Nummer 8 geändert.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der neuen Gliederung der Nummern der Produktspezifikation erforderlich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 9

Beschreibung

Änderung 28

Diese Änderung betrifft Nummer 9 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Möglichkeit eingeführt, die Abkürzung „g.U.“ für „geschützte Ursprungsbezeichnung“ zu verwenden.

Begründung: Mit dieser Änderung wird die Produktspezifikation mit Artikel 37 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2024/1143 in Einklang gebracht.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Nummer 9

Beschreibung

Änderung 29

Diese Änderung betrifft Nummer 9 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Bestimmung über die Verpflichtung zur Verwendung des Logos der Europäischen Union für eine g.U. eingefügt.

Begründung: Mit dieser Änderung wird die Produktspezifikation mit Artikel 37 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 in Einklang gebracht.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Einfügung der neuen Nummer 9

Beschreibung

Änderung 30

Mit dieser Änderung wird eine neue Nummer 9 in die Produktspezifikation eingefügt; sie beinhaltet keine Änderung des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: In die Produktspezifikation wird die Nummer 9 „Ursprungsnachweis“ aufgenommen, in der festgelegt wird, dass alle an der Produktionskette der g.U. beteiligten Parteien überwacht und der Kontrolle der Kontrollstelle unterstellt werden müssen.

Begründung: Die Aufnahme dieser Nummer ist notwendig, um die Produktspezifikation mit den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union in Einklang zu bringen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Pancetta Piacentina“

EU-Nr.: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026

1. **Name(n)**

„Pancetta Piacentina“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Pancetta Piacentina" gehört zu den gesalzenen, natürlich gereiften Erzeugnissen, die roh haltbar sind. Zur Herstellung werden der Bauchteil des Deckfetts der Schweinehälfte, der von der Rückseite des Brustbeins bis zur Leistengegend verläuft, sowie die Muskelstränge des Rumpfes verwendet.

Das Endprodukt hat eine zylindrische Form, ein Gewicht von 4-8 kg und eine kräftig rote Farbe, die von reinweißen Fettteilen durchbrochen ist. Das Fleisch hat einen angenehmen, milden Duft und einen würzigen Geschmack.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Das Futter für die Schweine stammt aus dem geografischen Schweineaufzuchtgebiet und weist Qualitätsmerkmale auf, die für eine gesunde und korrekte Ernährung der Tiere geeignet sind. In bestimmten Jahren ist es jedoch aus klimatischen und kommerziellen Gründen nicht praktikabel, 100 % der Futtermittel für die Schweine vor Ort zu beschaffen. Im Einklang mit Artikel 47 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2024/1143 wird in diesen Fällen sichergestellt, dass mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem die Schweine aufgezogen werden, um den Zusammenhang mit dem Gebiet und die Qualität von „Pancetta Piacentina" zu gewährleisten.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Pancetta Piacentina" (Zurichten, trockenes Einsalzen, Einbinden, Trocknen und Reifen) finden in dem unter Punkt 5 spezifizierten Gebiet statt.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Verpacken, Schneiden und Portionieren muss unter Aufsicht der benannten Kontrollstelle ausschließlich in dem unter Punkt 5 angegebenen Erzeugungsgebiet erfolgen. Um sicherzustellen, dass die ursprünglichen und spezifischen Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben, müssen Verpackung, Aufschneiden und Portionieren im Erzeugungsgebiet von Personen durchgeführt werden, die über spezielle Kenntnisse des Produkts verfügen. Die Rinde muss vor dem Schneiden vollständig entfernt werden. Der Kontakt mit Luft und die Exposition des Erzeugnisses ohne seine natürliche Schwarte unter ungeeigneten Umgebungsbedingungen können zu Oxidation und damit zu einer Braunfärbung der Scheiben oder der Schnittflächen führen, wodurch die charakteristische leuchtend rote Farbe des mageren Fleisches verloren geht, das Fett ranzig wird und sich das Aroma verschlechtert.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis muss beim Inverkehrbringen die Aufschrift „Pancetta Piacentino" tragen.

Die Bezeichnung „Pancetta Piacentino" muss auf dem Etikett in gut lesbarer, unverwischbarer und gegenüber allen anderen enthaltenen Angaben deutlich abgehobener Schrift angebracht sein, unmittelbar gefolgt von dem Hinweis „Denominazione di Origine Protetta" (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder der Abkürzung „DOP" (g.U.) sowie dem g.U.-Logo der Europäischen Union.

Jede nicht ausdrücklich vorgesehene Bezeichnung ist verboten.

Zulässig sind jedoch Hinweise, die sich auf Namen, Firmen oder private Marken beziehen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben oder geeignet sind, den Verbraucher in die Irre zu führen, sowie gegebenenfalls die Namen der Schweinehaltungsbetriebe, aus deren Beständen das Erzeugnis stammt.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Herstellungsgebiet von „Pancetta Piacentina" umfasst das gesamte Gebiet der Provinz Piacenza, beschränkt auf die Gebiete unterhalb von 900 m ü. d. M.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Herstellung von Pancetta Piacentina begann in der römischen Zeit und wurde im Laufe der Zeit weitergegeben, wobei der Schwerpunkt auf dem geografischen Gebiet der Provinz Piacenza lag.

Die Bedeutung des Erzeugungsgebiets Pancetta Piacentina hängt mit der Entwicklung einer typischen ländlichen Tradition zusammen, die dem gesamten Po-Tal gemein ist, aus dem die Rohware stammt (Emilia Romagna und Lombardei). In diesem Gebiet, in dem die Rohware erzeugt wird, ist die Entwicklung der Viehzucht eng mit dem weitverbreiteten Getreideanbau und den spezialisierten Verarbeitungssystemen der Käseherstellung verbunden, die die Produktion der örtlichen Schweinehaltung geprägt haben.

Die Erzeuger in der Provinz Piacenza haben ihre besonderen Fähigkeiten bei der Auswahl und Verarbeitung der Fleischteile entwickelt und im Laufe der Zeit weitergegeben. Für das Aufrollen und Einbinden der Pancetta ist besondere Sachkenntnis erforderlich. Das Vorhandensein kühler, wasserreicher Täler und bewaldeter Hügel wirkt sich positiv auf die Reifungsbedingungen aus.

Besonderheit des Erzeugnisses

Pancetta Piacentina hat eine zylindrische Form. Die Scheiben weisen leuchtend rote magere Teile auf, die sich mit weißen Fettteilen abwechseln. Das Fleisch hat einen angenehmen, milden Duft und einen würzigen Geschmack.

Die bei der Herstellung von Pancetta Piacentina verwendeten Fleischstücke stammen von schweren italienischen Schweinen.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)

Die charakteristischen Merkmale von „Pancetta Piacentina“ hängen von den Umweltbedingungen sowie von natürlichen und menschlichen Faktoren ab. Insbesondere ist die Beschaffenheit der Rohware eng mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet verbunden, aus dem sie stammt; hier wurden Verfahren zur Aufzucht von schweren italienischen Schweinen entwickelt, die ausschlaggebend für die Qualität der Fleischstücke sind, aus denen die Pancetta Piacentina hergestellt wird.

Zudem geht die Tatsache, dass die Herstellung der Pancetta Piacentina in der Provinz Piacenza beheimatet ist, auf die lokalen Erzeuger zurück, die im Laufe der Zeit ihre Fertigkeiten beim Einsalzen, Aufrollen und Einbinden der Pancetta perfektioniert haben.

Durch das Aufrollen und Einbinden erhält die Pancetta Piacentina ihre charakteristische zylindrische Form, und es wird sichergestellt, dass sich beim Aufschneiden die mageren und die fetten Teile abwechseln.

Die fachliche Kompetenz der Erzeuger beim Einsalzen sowie ihre Kenntnisse über die verschiedenen Reifungsphasen sind ein weiterer Beweis für den engen Zusammenhang zwischen der „Pancetta Piacentina“ und ihrem Erzeugungsgebiet.

Die Umweltfaktoren stehen in engem Zusammenhang mit den Merkmalen des Erzeugungsgebiets und insbesondere mit dessen Klima, das einen entscheidenden Einfluss auf die Eigenschaften des Enderzeugnisses hat und zu dessen erfolgreicher Reifung beiträgt.

Das Zusammenspiel von Rohware, Erzeugnis und Bezeichnung ist daher in der sozioökonomischen Entwicklung des Gebiets begründet und weist Besonderheiten auf, die sich anderswo nicht nachbilden lassen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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