Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2573

6.5.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/2573)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Pancetta Piacentina»

Αριθ. αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Pancetta Piacentina»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Αυτοδυναμίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος για την ΠΟΠ Pancetta Piacentina δεν αποτελούν ενωσιακές τροποποιήσεις, καθώς δεν πληρούν τα κριτήρια που ορίζονται στο άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δηλαδή:

— δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας·

— δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο· και

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι οι χοίροι πρέπει επίσης να τεμαχίζονται στις περιφέρειες Lombardia και Emilia-Romagna.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση διευκρινίζει ότι οι εργασίες τεμαχισμού πρέπει επίσης να πραγματοποιούνται εντός της περιοχής εκτροφής χοίρων, σύμφωνα με το άρθρο 46 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται ειδική ενότητα σχετικά με τα «Γενετικά χαρακτηριστικά». Η γενετική προέλευση των χοίρων από τους οποίους λαμβάνεται η πρώτη ύλη αποσαφηνίζεται σε σχέση με τον γενετικό τύπο των ζώων αναπαραγωγής, τόσο των αρσενικών όσο και των θηλυκών, μέσω της συμπερίληψης των επιτρεπόμενων γενετικών συνδυασμών. Ως εκ τούτου, αντικαθίσταται η αναφορά του κειμένου όσον αφορά τις απαιτήσεις σχετικά με τις φυλές στις προδιαγραφές προϊόντος για το Prosciutto di Parma ΠΟΠ και το Prosciutto di San Daniele ΠΟΠ.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται οι επιτρεπόμενοι συνδυασμοί των διασταυρώσεων αναπαραγωγής. Η αξιολόγηση της φυλής και του γενετικού τύπου αμφότερων των ζώων αναπαραγωγής είναι σημαντική για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών των χοίρων βαρέος τύπου, ιδίως όσον αφορά την αξιολόγηση της συμβατότητας με τις τρεις φυλές αναφοράς που περιλαμβάνονται στο Libro Genealogico Italiano (Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας) και προορίζονται για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται ένας πίνακας στον οποίο επεξηγούνται οι γενετικές απαιτήσεις για τους χοίρους και παρουσιάζονται οι επιτρεπόμενοι και μη επιτρεπόμενοι συνδυασμοί.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του πίνακα παρέχει μεγαλύτερη σαφήνεια όσον αφορά τον ορισμό των μόνων δυνατών συνδυασμών γενετικής διασταύρωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: η τροποποίηση εισάγει παραπομπή στον κατάλογο γενετικών τύπων που έχει εγκριθεί από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών.

Αιτιολόγηση: Η παραπομπή στον κατάλογο και στην επικαιροποίησή του καθιστούν δυνατή την καλύτερη παρακολούθηση της αλυσίδας του προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, απαγορεύεται η χρήση κρέατος από κάπρους και χοιρομητέρες καθώς και από χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων (PSS).

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι κατάλληλη προκειμένου να διευκρινιστεί ότι το κρέας από κάπρους και χοιρομητέρες και από χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων είναι ακατάλληλο για χρήση στην παραγωγή του Pancetta Piacentina. Αυτό συνάδει με την τρέχουσα πρακτική, η οποία βασίζεται μέχρι σήμερα σε αναφορά στις προδιαγραφές προϊόντος για το Prosciutto di Parma ΠΟΠ και το Prosciutto di San Daniele ΠΟΠ.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, προστίθεται ειδική ενότητα σχετικά με την «Εκτροφή και σίτιση». Προστίθενται τα παραδοσιακά χρονολογικά στάδια εκτροφής των χοίρων: θηλασμός, απογαλακτισμός, ανάπτυξη και τελική πάχυνση. Κατ' αυτόν τον τρόπο αντικαθίσταται η παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΟΠ Prosciutto di Parma και της ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται τα στάδια της εκτροφής χοίρων βαρέος τύπου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο θηλασμού των χοιριδίων, η διάρκεια του οποίου, έως 28 ημέρες τουλάχιστον, συνάδει με τις διατάξεις του παραρτήματος Ι κεφάλαιο ΙΙ τμήμα Γ της οδηγίας 2008/120/ΕΚ. Εισάγονται επίσης αναφορές στα χοιρίδια που θηλάζουν από τη χοιρομητέρα ή στα οποία χορηγείται γάλα με τεχνητό τρόπο, στη χορήγηση επιτρεπόμενων πρώτων υλών και στη χρήση ανόργανων ουσιών, συμπληρωμάτων βιταμινών και αμινοξέων και προσθέτων.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθορίζει επακριβώς τα χαρακτηριστικά του σταδίου του θηλασμού σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων, καθώς και προσθέτων, διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση καθορίζει τις μεθόδους και το χρονοδιάγραμμα για την τοποθέτηση του σήματος προέλευσης από μελάνι και στους δύο μηρούς κάθε χοίρου, καθώς και το σχετικό σήμα και τα υποδείγματα πινακίδας για την τοποθέτησή του.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση ρυθμίζει επακριβώς τα εργαλεία και τα απαιτούμενα βήματα για τη διασφάλιση της παρακολούθησης και της ιχνηλασιμότητας της πρώτης ύλης για το προϊόν Pancetta Piacentina από το πρώτο στάδιο εκτροφής, με τη χρήση των εργαλείων που χρησιμοποιούνται ήδη και τα οποία συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που έχουν θεσπιστεί.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει έναν πίνακα αναφοράς που παρουσιάζει το γράμμα που θα πρέπει να χρησιμοποιείται για τη δήλωση του μήνα γέννησης του χοιριδίου, το οποίο πρέπει να περιλαμβάνεται στο σήμα προέλευσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση παρέχει τη μέγιστη δυνατή σαφήνεια και διαφάνεια όσον αφορά την παρακολούθηση και την ιχνηλασιμότητα των χοίρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος Pancetta Piacentina, ώστε να διευκολύνεται ο έλεγχος της ηλικίας των χοίρων στα στάδια της εκτροφής και της σφαγής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, προστίθεται η δυνατότητα χρήσης συσκευών ταυτοποίησης αντί του σήματος προέλευσης που τοποθετείται από τον κτηνοτρόφο ή σε συνδυασμό με αυτό.

Αιτιολόγηση: Η χρήση συσκευών ταυτοποίησης αντί του σήματος προέλευσης ή σε συνδυασμό με αυτό επιτρέπει άλλα εργαλεία παρακολούθησης και εντοπισμού σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται κανόνας για τον καθορισμό της ηλικίας των χοίρων σε μήνες.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατό τον σαφή και αδιαμφισβήτητο έλεγχο της ηλικίας των χοίρων στα στάδια της εκτροφής και της σφαγής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο του απογαλακτισμού των χοίρων. Θεσπίζονται κανόνες που διέπουν τη διάρκεια αυτού του σταδίου, το μέγιστο βάρος των χοιριδίων και τη σίτιση. Εισάγεται αναφορά στη χορήγηση ξηρών ζωοτροφών, στη χρήση συμπληρωμάτων βιταμίνης, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων, και στη χρήση προσθέτων. Η περίοδος απογαλακτισμού αυξάνεται από 80 ημέρες σε τρεις μήνες και το ανώτατο όριο βάρους για τα χοιρίδια ορίζεται σε 40 kg.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθορίζει δύο παραμέτρους — διάρκεια και μέγιστο βάρος- που διασφαλίζουν τη σταδιακή και ισορροπημένη ανάπτυξη των χοίρων κατά το στάδιο του απογαλακτισμού. Κατά τη διάρκεια αυτού του σταδίου, οι χοίροι μπορούν να τρέφονται με όλες τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται από τους ισχύοντες κανόνες, ώστε να διασφαλίζεται η κάλυψη των αναγκών τους όσον αφορά τη διατροφή, την καλή μεταχείριση των ζώων και την υγεία. Η πρόβλεψη για χορήγηση ξηρών ζωοτροφών δίνει τη δυνατότητα στον κτηνοτρόφο να επιλέξει τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει. Η χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων, καθώς και προσθέτων, διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο της ανάπτυξης, καθορίζοντας μέγιστη διάρκεια πέντε μηνών και αυξάνοντας το βάρος που μπορεί να έχει επιτευχθεί στο τέλος του σταδίου από 80 kg σε 85 kg.

Διευκρινίζεται η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, με την απαλοιφή της αναφοράς στο ποσοστό του 10 %. Προστίθεται ρητά η δυνατότητα του κτηνοτρόφου να χορηγεί τις ζωοτροφές και σε ξηρή μορφή.

Προστίθεται ο «Πίνακας επιτρεπόμενων πρώτων υλών» ο οποίος πρέπει να χρησιμοποιείται και για το επόμενο στάδιο, δηλαδή την τελική πάχυνση, για την οποία έχουν συμπεριληφθεί ειδικοί κανόνες. Οι ονομασίες των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιούνται, λαμβανομένης υπόψη της ονοματολογίας που προβλέπεται στους κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως επικαιροποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017:

— ο «αραβόσιτος» δεν αναφέρεται πλέον στα ιταλικά ως «mais», αλλά ως «granturco»·

— το «σιμιγδάλι» αναφέρεται πλέον ως «άλευρο»·

— το «αφυδατωμένο άλευρο μηδικής» αναφέρεται πλέον ως «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)»·

— οι «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» δεν αναφέρονται πλέον στα ιταλικά ως «expeller di lino», αλλά ως «panello di lino» και προστίθενται τα ακόλουθα: «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», «άλευρο λιναρόσπορου», «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— τα «στέμφυλα μήλων και αχλαδιών, οι φλούδες σταφυλιών ή τομάτας ως φορείς συμπληρωμάτων διατροφής» αναφέρονται πλέον ως «πούλπα καρπών και πούλπα τομάτας (στέμφυλα τομάτας) ως φορείς προμειγμάτων»·

— «η ζύμη ζυθοποιίας και/ή ζύμη τορούλας» αναφέρονται πλέον ως «ζύμες»·

— το «άλευρο εκχύλισης φύτρων αραβοσίτου» (με τη χρήση της λέξης «mais» στα ιταλικά) αναφέρεται πλέον ως «άλευρο φύτρων αραβοσίτου» (με τη λέξη «granturco» στα ιταλικά)·

— οι «σπόροι απόσταξης» αναφέρονται πλέον ως «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης».

Οι ακόλουθες πρώτες ύλες διαγράφονται:

— «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών»·

— «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών»·

— «αφυδατωμένες πατάτες»·

— «μανιόκα»·

— «συμπιεσμένη και ενσιρωμένη πούλπα τεύτλων»·

— «άλευρο σησαμόσπορων»·

— «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα»·

— «κρεατάλευρο».

Ο όρος «βρώμη» διαγράφεται από την κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Η ποσότητα των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιείται:

— «βουτυρόγαλα» μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης (η ποσότητα του οποίου αλλάζει σε 250 g κατ' ανώτατο όριο ανά κεφαλή και ανά ημέρα ξηράς ουσίας), με την επιφύλαξη ότι ο «ορός γάλακτος» και το «βουτυρόγαλα» δεν πρέπει να υπερβαίνουν μαζί τα 15 λίτρα ανά κεφαλή ανά ημέρα·

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» (από έως 5 % σε έως 10 %)·

— «αραβόσιτος» (από έως 55 % σε έως 65 %)·

— «σόργο» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «κριθάρι» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «σιτάρι» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «σιτοσίκαλη (τριτικάλε)» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων» (από έως 4 % σε έως 10 %)·

— «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)» (από έως 2 % σε έως 4 %).

Προστίθενται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ενσίρωμα αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες»·

— «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου»·

— «λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων»·

— «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης.

Η πρώτη ύλη «μπιζέλια και/ή άλλα σπέρματα ψυχανθών» χωρίζεται σε δύο καταχωρίσεις: «μπιζέλια» και «άλλα σπέρματα ψυχανθών», ενώ οι σχετικές ποσότητες αυξάνονται («μπιζέλια» έως 25 % και «άλλα σπέρματα ψυχανθών» έως 10 %).

Όσον αφορά το «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες», διευκρινίζεται ότι πρόκειται για «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου».

Το «άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας» και το ποσοστό χρήσης τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης έχει τυποποιηθεί σε έως 20 %.

Το «άλευρο ηλιόσπορου» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων» και το ποσοστό χρήση τους αυξάνεται σε 10 %.

Η σημείωση 4 του πίνακα καθορίζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες που δεν υπερβαίνει το 2,5 % της ξηράς ουσίας για τα προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, ηλιόσπορων και κραμβοσπόρων.

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης ανόργανων ουσιών, βιταμινών και προσθέτων.

Στη σημείωση 2 αποσαφηνίζεται ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης».

Εκτός από το ανώτατο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, η τροποποίηση εισάγει ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών 5 % της ξηράς ουσίας της διατροφής.

Αιτιολόγηση: Το μέγιστο βάρος ορίζεται σε 85 kg — αντί για 80 kg — λόγω των εξελίξεων στη γενετική, τη διατροφή και τα πρότυπα καλής διαβίωσης των ζώων, οι οποίες έχουν οδηγήσει σε βελτίωση της ικανότητας ανάπτυξης των χοίρων. Προστίθεται η μέγιστη διάρκεια — πέντε μήνες- προκειμένου να διασφαλιστεί η ισορροπία της ανάπτυξης πριν από το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες καθιστά δυνατή την ευθυγράμμιση με την ισχύουσα νομοθεσία για τις ζωοτροφές, και συγκεκριμένα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

Η πρόβλεψη για χορήγηση ξηρών ζωοτροφών δίνει τη δυνατότητα στον κτηνοτρόφο να επιλέξει τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει.

Η εισαγωγή του ενιαίου «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης καθιστά τις προδιαγραφές προϊόντος πιο ευανάγνωστες.

Οι ονομασίες των πρώτων υλών τροποποιούνται σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 68/2013 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Είναι σκόπιμο να επικαιροποιηθεί η ορολογία ώστε να παρέχει σαφέστερη ένδειξη του τύπου των πρώτων υλών στις οποίες αναφέρεται.

Η αναφορά στη «βρώμη» διαγράφεται καθώς εμπίπτει στην κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Το «κρεατάλευρο» διαγράφεται, καθώς δεν χρησιμοποιείται πλέον, δεδομένων των κανονιστικών περιορισμών που θεσπίστηκαν στο πρόσφατο παρελθόν.

Οι πρώτες ύλες «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών», «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών», «αφυδατωμένες πατάτες», «μανιόκα», «τεύτλα, συμπιεσμένη και ενσιρωμένη υγρή πούλπα» και «άλευρο έκθλιψης σησαμόσπορου» διαγράφονται, καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες καλλιεργούνται ελάχιστα στη γεωγραφική περιοχή όπου εκτρέφονται οι χοίροι ή δεν καλλιεργούνται πλέον ή επειδή είναι δυσεύρετες ή χαμηλής διατροφικής αξίας ή δεν χρησιμοποιούνται για τεχνικούς λόγους και για λόγους που σχετίζονται με την ποιότητα. Ως εκ τούτου, η τροποποίηση καταργεί τη δυνατότητα χρήσης πρώτων υλών εκτός της περιοχής χοιροτροφίας-, οι οποίες χρησιμοποιούνταν ήδη μόνο σε αμελητέες ποσότητες, ή και καθόλου. Αντ' αυτού, χρησιμοποιούνται άλλες τοπικές πρώτες ύλες και με τον τρόπο αυτό ενισχύεται ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος Pancetta Piacentina και της γεωγραφικής περιοχής.

Ειδικότερα, δίνεται μεγαλύτερη έμφαση στη σημασία της διατροφής με βάση τα δημητριακά, με αύξηση των ποσοστών «αραβοσίτου», «κριθαριού», «σόργου», «σίτου» και «σιτοσίκαλης (τριτικάλε)», δεδομένου ότι οι ζωοτροφές αυτές αποτελούσαν ανέκαθεν τη βάση της παραδοσιακής διατροφής των χοίρων. Επιπλέον, οι ζωοτροφές αυτές συνήθως καλλιεργούνται στη γεωγραφική περιοχή, συχνά από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους· με τον τρόπο αυτόν ενισχύεται ο δεσμός με την περιοχή και διασφαλίζεται ότι η κατάσταση πάχυνσης των χοίρων είναι κατάλληλη για την παραγωγή του προϊόντος Pancetta Piacentina.

Το «ενσίρωμα αραβοσίτου» και οι «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», οι οποίοι είναι πλούσιοι σε βιταμίνη Β, προστίθενται πλέον και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης δεδομένου ότι αποτελούν ιδανικές πρώτες ύλες που εξασφαλίζουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης και, λόγω της περιεκτικότητάς τους σε ίνες, είναι πολύ πιο εύπεπτες για τους ενήλικες χοίρους απ' ό,τι για τους νεαρούς χοίρους.

Το «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες», το οποίο είναι πολύ πλούσιο σε ίνες, χρησιμοποιείται ως εναλλακτική λύση αντί των πιτύρων για τη σίτιση των ζώων με ίνες.

Ο λόγος για την αύξηση της «αφυδατωμένης πούλπας τεύτλων» είναι ότι πρόκειται για εξαιρετικό προϊόν με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες η οποία είναι ιδιαίτερα εύπεπτη για το παχύ έντερο, στοιχείο που την καθιστά κατάλληλη για ενήλικες χοίρους.

Αυξάνεται η χρήση των πρώτων υλών «βουτυρόγαλα» (στο στάδιο της ανάπτυξης), «μηδικής (αποξηραμένης σε υψηλή θερμοκρασία)» και «προϊόντων που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», λόγω της διαθεσιμότητάς τους στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής και των επιστημονικών πορισμάτων της βιομηχανίας ζωοτροφών κατά την τελευταία δεκαετία.

Η αύξηση της χρήσης «άλευρου γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφής γλουτένης αραβοσίτου» συνδέεται με την υψηλή της περιεκτικότητά της σε πρωτεΐνες, η οποία είναι χρήσιμη στη διατροφή (ακατέργαστη πρωτεΐνη) και ιδιαίτερα εύπεπτη.

Η χρήση «λιπιδίων με σημείο τήξης άνω των 36 °C» εισάγεται τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης, δεδομένου ότι το νέο όριο του 5 % για το λίπος επί ξηράς ουσίας της διατροφής προστίθεται στο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, γεγονός που εξασφαλίζει ότι, σε περίπτωση χρήσης χοιρινού λίπους κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, οι χοίροι έχουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης.

Όσον αφορά τον όρο «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες» διευκρινίζεται ότι πρόκειται για «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου», καθώς ο όρος «άλευρο» θα μπορούσε να αναφέρεται και σε άλλα σιτηρά.

Προστίθενται η «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», το «άλευρο λιναρόσπορου» και η «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου», καθώς αποτελούν πρώτες ύλες παρόμοιες με τους «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» και περιλαμβάνονται στον Κανονισμό (ΕΕ) της Επιτροπής της 2017/1017.

Προστίθενται «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», καθώς, κατά το στάδιο της ανάπτυξης, η σόγια παρέχει ενέργεια που είναι απαραίτητη για την κάλυψη των ενεργειακών αναγκών των χοίρων.

Η χρήση «μπιζελιών» και «άλλων σπερμάτων ψυχανθών» ενισχύεται, καθώς πρόκειται για πρώτες ύλες που καλλιεργούνται στην περιοχή παραγωγής· επίσης, η κατανάλωση «μπιζελιών» εξασφαλίζει την ποιότητα της πάχυνσης των χοίρων και, σε αντίθεση με άλλα ψυχανθή, η περιεκτικότητα των μπιζελιών σε αντιθρεπτικούς παράγοντες είναι χαμηλή.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας», το ποσοστό ορίζεται στο 20 % τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι χοίροι επιτυγχάνουν την κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης. Τα προϊόντα αυτά καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια, το 2013, χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο σπερμάτων σόγιας» και «ζωοτροφή αλεύρου σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας· δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017. Στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», καθορίζεται πλέον στο 10 %: η περιεκτικότητα της πρώτης ύλης σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες είναι σημαντική προκειμένου να επιτευχθεί η κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης των χοίρων· ως εκ τούτου, στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών συμπεριλαμβάνεται η μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας. Τα προϊόντα αυτά καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια, το 2013, χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο ηλιόσπορου» και «ζωοτροφή αλεύρου ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 1017/2017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων· δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων», οι «κραμβόσποροι» προστέθηκαν πρόσφατα στον κατάλογο των πρώτων υλών, διότι η πρόοδος στον τομέα της γενετικής κατέστησε δυνατή την επιλογή νέων ποικιλιών απαλλαγμένων από γλυκοζινολικά άλατα και ερουκικό οξύ (αντιθρεπτικοί παράγοντες)· η καταχώριση διατυπώνεται κατά τρόπο ώστε να αντιστοιχεί στη δομή που χρησιμοποιείται για τα προϊόντα σόγιας και ηλιόσπορου. Τα προϊόντα καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια, το 2013, χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο κραμβόσπορων» και «ζωοτροφή αλεύρου κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 1017/2017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων· δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλες οι πρώτες ύλες ζωοτροφών, οι οποίες ενδέχεται επίσης να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 1017/2017. Στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης για την παραγωγή του προϊόντος Pancetta Piacentina.

Η χρήση βιταμινών, ανόργανων ουσιών καθώς και προσθέτων, διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

Ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης» αποσαφηνίζεται με τη χρήση της διατύπωσης του σημείου 1.12.9 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017.

Το ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών, το οποίο προστίθεται στο όριο λινελαϊκού οξέος, εξασφαλίζει κατάλληλο επίπεδο πάχυνσης για την παραγωγή του προϊόντος Pancetta Piacentina. Τα δύο αυτά κριτήρια είναι απαραίτητα, καθώς είτε αυξάνονται (αραβόσιτος) είτε εισάγονται (λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C) οι πρώτες ύλες που αποτελούν πιθανές πηγές λιπαρών ουσιών που μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητα της πάχυνσης των χοίρων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση επιβάλλεται διάταξη σύμφωνα με την οποία τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας της ζωοτροφής των χοίρων, σε ετήσια βάση, πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία εκτρέφονται οι χοίροι.

Αιτιολόγηση: Οι πρώτες ύλες με τις οποίες τρέφονται οι χοίροι προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία εκτρέφονται τα ζώα. Ωστόσο, ενδέχεται να μην είναι τεχνικά εφικτό, για κλιματικούς και εμπορικούς λόγους, να εξασφαλιστεί το 100 % των πρώτων υλών σε τοπικό επίπεδο. Σε κάθε περίπτωση, οι ιδιότητες του προϊόντος Pancetta Piacentina και ο δεσμός του με την περιοχή διασφαλίζονται πάντα από το γεγονός ότι τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου σε ετήσια βάση προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής, σύμφωνα με το άρθρο 47 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση, στους κανόνες για τη διατροφή των χοίρων που σχετίζονται με το στάδιο της τελικής πάχυνσης, παραπέμπει στον «πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» που περιλαμβάνεται στο στάδιο της ανάπτυξης, με ορισμένες προδιαγραφές που είναι αναγκαίες για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση παρέχει σαφή εικόνα της ζωοτροφής που επιτρέπεται και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 16

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσθέτει την ενότητα «Σφαγή και τεμαχισμός» και αναδιατυπώνει τη διάταξη σχετικά με την ελάχιστη ηλικία του χοίρου κατά τη σφαγή, χωρίς να την τροποποιεί, συνδέοντάς τη με τον έλεγχο μέσω του σήματος προέλευσης και/ή της συσκευής ταυτοποίησης που αντικαθιστά το σήμα προέλευσης ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό μ' αυτό, το οποίο περιγράφεται στο μέρος που αφορά τη διατροφή και την εκτροφή των χοίρων. [Βλ. τροπολογίες 8 και 10]

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή καθιστά τις προδιαγραφές προϊόντος σαφέστερες σε σχέση με το στάδιο της σφαγής, μεταξύ άλλων όσον αφορά τις τεχνολογικές εξελίξεις. Η αναφορά της μεθόδου υπολογισμού της ηλικίας των χοίρων επιτρέπει στους υπευθύνους επιχειρήσεων και στον φορέα ελέγχου να την υπολογίζουν ορθά και αδιαμφισβήτητα.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 17

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει το κριτήριο για τον υπολογισμό της ηλικίας των χοίρων για τους σκοπούς της σφαγής.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση, αποσαφηνίζονται οι προδιαγραφές προϊόντος για τις επιχειρήσεις και για σκοπούς ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 18

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, αποσαφηνίζεται η αναφορά στην παραγωγή του προϊόντος Pancetta Piacentina με τη χρήση κρέατος από σφάγια χοίρων βαρέος τύπου — κατηγορία Η (βαρέος τύπου).

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αποσαφηνίζει τις προδιαγραφές προϊόντος και επικαιροποιεί τις παραπομπές στην ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 19

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, αντικαθίσταται το κριτήριο του ζώντος βάρους του χοίρου 160 kg ± 10 % με βάρος μεμονωμένου σφαγίου μεταξύ 110,1 kg και 180,0 kg.

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή του ζώντος βάρους και η προσθήκη του κριτηρίου του βάρους μεμονωμένου σφαγίου καθιστούν δυνατό τον ακριβέστερο έλεγχο των απαιτήσεων επιλεξιμότητας για κάθε χοίρο που σφάζεται, καθώς πρόκειται για μια πιο διαφανή, ακριβή, στοχευμένη και γενικά καλύτερη μέθοδο. Η αύξηση του βάρους των χοίρων συνδέεται με την τάση η οποία επικρατεί επί του παρόντος στην ευρωπαϊκή χοιροτροφία και οφείλεται στη βελτίωση της γενετικής, της καλής διαβίωσης και της διατροφής των ζώων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 20

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι τα δεδομένα για το βάρος και την ταξινόμηση πρέπει να εξακριβώνονται κατά τη σφαγή.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση διευκρινίζει με σαφήνεια τη στιγμή κατά την οποία πρέπει να εξακριβώνονται το βάρος και η ταξινόμηση, ώστε να διευκολύνονται οι σχετικοί έλεγχοι.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 21

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση διευκρινίζει ότι οι εργασίες τεμαχισμού μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται σε εργαστήρια τεμαχισμού εκτός του σφαγείου στο οποίο πραγματοποιήθηκε η σφαγή των ζώων.

Αιτιολόγηση: Η διάταξη προσδιορίζει μια νέα ρύθμιση για τον τεμαχισμό των σφαγίων, η οποία συνάδει με το παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 22

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 πέμπτο και έκτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται το άρθρο 2 πέμπτο και έκτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή είναι αναγκαία διότι αφορά διατάξεις σχετικά με το σύστημα ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4

Περιγραφή

Τροποποίηση 23

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσδιορίζει τα σάκχαρα που μπορούν να χρησιμοποιούνται, δηλαδή τη δεξτρόζη, τη γλυκόζη, τη φρουκτόζη και τη σακχαρόζη.

Αιτιολόγηση: Ο λόγος της τροποποίησης είναι η ανάγκη σαφούς αναφοράς των τύπων ζάχαρης που χρησιμοποιούνται.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4

Περιγραφή

Τροποποίηση 24

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσθέτει τη δυνατότητα χρήσης L-ασκορβικού οξέος (E300) αντί ή επιπλέον του L-ασκορβικού νατρίου (E301), ενώ η μέγιστη ποσότητα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί παραμένει αμετάβλητη.

Αιτιολόγηση: Η χρήση ασκορβικού οξέος, μαζί με ασκορβικό νάτριο (το άλας του με νάτριο) ή αντί αυτού, διευκολύνει την αρχική οξίνιση και μειώνει την περιεκτικότητα του Pancetta Piacentina σε νάτριο. Η αντιοξειδωτική δράση του συμβάλλει επίσης στη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, ενώ αποφεύγεται ο κίνδυνος οξείδωσης των λιπιδίων και των πρωτεϊνών και, ως εκ τούτου, προστατεύεται το προϊόν Pancetta Piacentina.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 6

Περιγραφή

Τροποποίηση 25

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η φράση «που αναφέρεται στο άρθρο 8».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι σκόπιμη διότι το άρθρο 8 των νέων προδιαγραφών προϊόντος περιέχει διαφορετική διάταξη.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση 26

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται η διάταξη σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου.

Αιτιολόγηση: Πρόκειται για επικαιροποίηση η οποία είναι απαραίτητη προκειμένου να ευθυγραμμιστούν οι προδιαγραφές προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση 27

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση επαναριθμεί το άρθρο 9 σε άρθρο 8.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι σκόπιμη δεδομένης της νέας διάρθρωσης των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 9

Περιγραφή

Τροποποίηση 28

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει τη δυνατότητα χρήσης της συντομογραφίας «ΠΟΠ», δηλαδή της συντομογραφίας «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση ευθυγραμμίζει τις προδιαγραφές προϊόντος με το άρθρο 37 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 9

Περιγραφή

Τροποποίηση 29

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διάταξη σχετικά με την υποχρέωση χρήσης του συμβόλου ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση ευθυγραμμίζει τις προδιαγραφές προϊόντος με το άρθρο 37 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη νέου άρθρου 9

Περιγραφή

Τροποποίηση 30

Η τροποποίηση προσθέτει νέο άρθρο 9 στις προδιαγραφές προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος άρθρο 9 «Απόδειξη της καταγωγής» το οποίο ορίζει ότι είναι αναγκαίο να παρακολουθούνται και να τελούν όλα τα μέρη της αλυσίδας παραγωγής ΠΟΠ υπό τον έλεγχο του οργανισμού ελέγχου.

Αιτιολόγηση: Είναι απαραίτητη η εισαγωγή του εν λόγω άρθρου προκειμένου να ευθυγραμμιστούν οι προδιαγραφές προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Pancetta Piacentina»

Αριθ. αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026

1. **Όνομα/Ονόματα**

«Pancetta Piacentina»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 – ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Pancetta Piacentina» ανήκει στα αλατισμένα, φυσικά ωριμασμένα προϊόντα που διατηρούνται ωμά. Για την παραγωγή του χρησιμοποιούνται το κοιλιακό τμήμα του επιφανειακού λίπους του ημισφαγίου, που εκτείνεται από την οπισθοστερνική περιοχή έως τη βουβωνική χώρα, καθώς και οι μυικές δέσμες του κορμού.

Το τελικό προϊόν έχει κυλινδρικό σχήμα, βάρος 4 kg έως 8 kg και χρώμα έντονο ερυθρό, διακοπτόμενο από το καθαρό λευκό του λιπώδους ιστού. Το κρέας έχει ευχάριστη και γλυκιά οσμή και είναι εύγευστο.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Οι πρώτες ύλες για τους χοίρους προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής και έχουν ποιοτικά χαρακτηριστικά κατάλληλα για την υγιεινή και σωστή διατροφή των ζώων. Ωστόσο, σε ορισμένα έτη ενδέχεται να μην είναι τεχνικά εφικτό, για κλιματικούς ή εμπορικούς λόγους, να εξασφαλιστεί το 100 % των πρώτων υλών για τους χοίρους σε τοπικό επίπεδο. Στις περιπτώσεις αυτές, σύμφωνα με το άρθρο 47 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός με τον τόπο και το έδαφος καθώς και η ποιότητα του προϊόντος Pancetta Piacentina, διασφαλίζεται πάντοτε ότι τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας των πρώτων υλών για τους χοίρους, σε ετήσια βάση, προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια, από την παραγωγή, τον καθαρισμό, την ξηρή αλάτιση και την ωρίμαση του προϊόντος Pancetta Piacentina, εκτελούνται εντός της περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 5 κατωτέρω.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι εργασίες συσκευασίας και τεμαχισμού σε φέτες και μερίδες πρέπει να εκτελούνται υπό την εποπτεία του φορέα ελέγχου που έχει οριστεί, αποκλειστικά στην περιοχή μεταποίησης που αναφέρεται στο σημείο 5. Για να είναι εγγυημένη η διατήρηση των αρχικών και ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος είναι απαραίτητο να εκτελούνται οι εργασίες συσκευασίας και τεμαχισμού σε φέτες και μερίδες εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής από το προσωπικό που έχει ιδιαίτερη γνώση του προϊόντος. Η κρούστα πρέπει να αφαιρείται πλήρως πριν από τον τεμαχισμό. Η επαφή με τον αέρα και η έκθεση του προϊόντος χωρίς τη φυσική του κρούστα σε ξένες περιβαλλοντικές συνθήκες εμπεριέχουν τον κίνδυνο να προκληθεί οξείδωση και επακόλουθη αμαύρωση των φετών ή της επιφάνειας της τομής που είναι εκτεθειμένη, με απώλεια του χαρακτηριστικού έντονου κόκκινου χρώματος του άπαχου τμήματος, τάγκιση του λιπαρού τμήματος και επακόλουθη αλλοίωση του αρώματος.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να φέρει την ένδειξη «Pancetta Piacentina».

Η ονομασία «Pancetta Piacentina» πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, διακρινόμενη σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη της ετικέτας και ακολουθούμενη από την ένδειξη «Denominazione di Origine Protetta» [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] ή τη συντομογραφία «DOP» [ΠΟΠ], μαζί με το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά.

Επιτρέπεται ωστόσο να εμφαίνονται το όνομα ή η εταιρική επωνυμία ή το σήμα ιδιωτικής επιχείρησης, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή, καθώς και το όνομα του χοιροτροφείου από το οποίο προήλθε το προϊόν.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος Pancetta Piacentina περιλαμβάνει το σύνολο της επαρχίας Piacenza και περιορίζεται στις περιοχές υψομέτρου μικρότερου των 900 μέτρων.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του προϊόντος «Pancetta Piacentina» ανάγεται στη Ρωμαϊκή εποχή και μεταβιβάστηκε από γενιά σε γενιά, επικεντρωνόμενη στη γεωγραφική περιοχή της επαρχίας Piacenza.

Η σημασία της περιοχής παραγωγής του προϊόντος «Pancetta Piacentina» οφείλεται στην εξέλιξη μιας τυπικής αγροτικής κουλτούρας, κοινής σε όλη την Παδανία, από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη (Εμίλια Ρομάνια και Λομβαρδία). Στην περιοχή προέλευσης της πρώτης ύλης, η εξέλιξη της ζωοτεχνίας συνδέεται με την ευρεία διάδοση της καλλιέργειας σιτηρών και με τα συστήματα της ιδιαιτέρως εξειδικευμένης τυροκομίας, που ευνόησαν την παραγωγικότητα της τοπικής χοιροτροφίας.

Στην επαρχία Piacenza αναπτύχθηκε και μεταβιβάστηκε η ιδιαίτερη ικανότητα των τοπικών παραγωγών όσον αφορά την επιλογή και την επεξεργασία των τεμαχίων κρέατος. Απαιτείται ιδιαίτερη εμπειρογνωσία για την έλαση και την περίδεση του προϊόντος Pancetta. Η παρουσία κοιλάδων δροσερών και πλούσιων σε νερά, καθώς και λοφωδών περιοχών με δασώδη φυτοκάλυψη, επιδρά θετικά στις συνθήκες των χώρων ωρίμασης.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το προϊόν Pancetta Piacentina έχει κυλινδρικό σχήμα. Οι φέτες του περιλαμβάνουν άπαχα μέρη σε έντονο ερυθρό χρώμα, που εναλλάσσονται με λευκά λιπαρά μέρη. Το κρέας έχει ευχάριστη και γλυκιά οσμή και είναι εύγευστο.

Το μυϊκό τμήμα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Pancetta Piacentina» προέρχεται από τον βαρύ ιταλικό χοίρο.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Pancetta Piacentina» εξαρτώνται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες καθώς και από τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Ειδικότερα, ο χαρακτηρισμός της πρώτης ύλης συνδέεται στενά με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή προέλευσης· εν προκειμένω, έχουν αναπτυχθεί τεχνικές εκτροφής ιταλικών χοίρων βαρέος τύπου, οι οποίες καθορίζουν την ποιότητα των τεμαχίων κρέατος που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Pancetta Piacentina.

Επιπλέον, η επεξεργασία του προϊόντος «Pancetta Piacentina» στην περιοχή της επαρχίας Piacenza συνδέεται με τις τοπικές επιχειρήσεις, οι οποίες, με την πάροδο του χρόνου, ανέπτυξαν ειδικές γνώσεις όσον αφορά την αλάτιση, την έλαση και την περίδεση του προϊόντος pancetta.

Η έλαση και η περίδεση προσδίδουν στο Pancetta Piacentina το χαρακτηριστικό κυλινδρικό σχήμα του και εξασφαλίζουν ότι, κατά τον τεμαχισμό, τα άπαχα και τα λιπαρά μέρη εναλλάσσονται μεταξύ τους.

Οι τεχνικές δεξιότητες των παραγωγών όσον αφορά τις εργασίες αλάτισης, καθώς και η γνώση των διαφόρων σταδίων ωρίμασης μαρτυρούν περαιτέρω τον δεσμό μεταξύ του προϊόντος Pancetta Piacentina και της περιοχής παραγωγής του.

Οι περιβαλλοντικοί παράγοντες συνδέονται στενά με τα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής. Η σύνδεση αυτή αφορά ιδίως το κλίμα, που επηρεάζει με καθοριστικό τρόπο τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, συμβάλλοντας στην επιτυχή ωρίμασή του.

Ο συνδυασμός «πρώτη ύλη–προϊόν–ονομασία» συνδέεται, συνεπώς, άμεσα με την κοινωνικοοικονομική ανάπτυξη της περιοχής και διαθέτει χαρακτηριστικά τα οποία δεν μπορούν να αναπαραχθούν αλλού.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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