C/2026/2573

6.5.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/2573)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Pancetta Piacentina“

ELi viitenumber: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026

1. **Toote nimetus**

„Pancetta Piacentina“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetuse „Pancetta Piacentina“ tootespetsifikaadi muudatused ei ole liidu tasandi muudatused ega vasta määruse (EL) 2024/1143 artiklis 24 sätestatud kriteeriumidele, sest

— need ei sisalda muudatusi nimetuses või selle kasutuses,

— nendega ei kaasne oht kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga ning

— nendega ei seata täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist lõiku, see ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et ka sigade tükeldamine peab toimuma Lombardia ja Emilia Romagna maakonnas.

Põhjus: muudatuses selgitatakse, et ka tükeldamine peab toimuma seakasvatuspiirkonnas kooskõlas määruse (EL) 2024/1143 artikliga 46.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse eraldi lõik geneetiliste omaduste kohta. Täpsemalt on sätestatud toorainena kasutatavate sigade geneetilise päritolu puhul aretusloomade geneetiline tüüp, pidades silmas nii isas- kui ka emasloomi ning esitades lubatud geneetilised kombinatsioonid. Seetõttu on kaitstud päritolunimetuste „Prosciutto di Parma“ ja „Prosciutto di San Daniele“ tootespetsifikaadi tekstis asendatud viide seatõugudele.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse tõugude ristamise lubatud kombinatsioonid. Mõlemast soost aretuslooma tõu ja geneetilise tüübi hindamine on oluline selleks, et säilitada suurekaaluliste sigade omadused, eelkõige seoses kokkusobivuse hindamisega Itaalia tõuraamatu kolme võrdlustõuga, mis on mõeldud suurekaaluliste sigade tootmiseks.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 3

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tabel, mis selgitab sigade suhtes kehtivaid geneetilisi nõudeid, näidates ära lubatud ja lubamatud tõukombinatsioonid.

Põhjus: tabeli lisamine pakub suuremat selgust ainuvõimalike geneetiliste ristamiskombinatsioonide määratlemisel.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 4

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse viide põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeeriumi heakskiidetud geneetiliste tüüpide loetelule.

Põhjus: viide loetelule ja selle ajakohastamine võimaldavad tooteahelat paremini jälgida.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 5

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse kultide ja emiste ning ebasoodsate omadustega sigade (nt sigade stressisündroom ehk PSS) liha kasutamise keeld.

Põhjus: muudatus on asjakohane selgitamaks, et kultide, emiste ja ebasoodsate tunnustega sigade liha ei sobi toote „Pancetta Piacentina“ tootmiseks. See on kooskõlas praeguse tavaga, mis siiani on põhinenud kaitstud päritolunimetustega „Prosciutto di Parma“ ja „Prosciutto di San Daniele“ hõlmatud toodete tootespetsifikaatide viitel.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 6

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse eraldi punkt „Kasvatamis- ja söötmisviisid“. Lisatud on sigade kasvatamise traditsioonilised kronoloogilised etapid (imetamis-, võõrutus-, kasvu- ja nuumamisetapp) ja asendatud seega viide kaitstud päritolunimetustega „Prosciutto di Parma“ ja „Prosciutto di San Daniele“ hõlmatud tootespetsifikaatidele.

Põhjus: muudatusega selgitatakse suurekaaluliste sigade kasvatamise etappe.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 7

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse sätted põrsaste imetamisperioodi kohta, nähes ette, et selle kestus peab olema vähemalt 28 päeva, mis on kooskõlas direktiivi 2008/120/EÜ I lisa II peatüki C jaos esitatuga. Lisatud on ka viited põrsaste imetamisele emise poolt või kunstlikult piimaga söötmisele, lubatud söödamaterjalidega söötmisele ning mineraalainete, vitamiini- ja aminohappelisandite ning lisaainete kasutamisele.

Põhjus: muudatusega määratletakse täpselt imetamise etapi tunnused kooskõlas Euroopa Liidu õigusaktidega. Vitamiinide ja mineraalainete ning aminohapete kasutamine tagab lihasmassi nõuetekohase arengu ning toetab seedimist ja toitainete imendumist.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 8

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega sätestatakse (iga) sea kummalegi tagareiele tindiga päritolukoha templijäljendi lisamise meetodid ja ajastus ning asjaomase templijäljendi ja selle lisamiseks kasutatava templiplaadi näidis.

Põhjus: muudatusega reguleeritakse täpselt vahendid ja vajalikud sammud, mis tagavad toote „Pancetta Piacentina“ tooraine jälgitavuse alates kasvatamise esimesest etapist, kasutades juba kasutusel olevaid vahendeid, mis vastavad kehtestatud spetsifikaatidele.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 9

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tabel, milles on näidatud, mis tähte tuleb päritolukoha templijäljendi puhul kasutada põrsa sünnikuu tähistamiseks.

Põhjus: muudatusega tagatakse toote „Pancetta Piacentina“ tootmiseks kasutatavate sigade jälgitavuse maksimaalne selgus ja läbipaistvus, et hõlbustada sigade vanuse kontrollimist kasvatus- ja tapaetapis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 10

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse võimalus kasutada põllumajandustootja lisatava päritolukoha templijäljendi asemel või koos sellega identifitseerimisseadmeid.

Põhjus: identifitseerimisseadmete kasutamine päritolukoha templijäljendi asemel või koos sellega võimaldab kooskõlas tehnoloogia arenguga kasutada muid tuvastamis- ja jälgimisvahendeid.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 11

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse eeskiri sigade vanuse määramiseks kuudes.

Põhjus: muudatus võimaldab üheselt ja ühemõtteliselt kontrollida sigade vanust kasvatus- ja tapaetapis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 12

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse sätted sigade võõrutusetapi kohta. Kehtestatud on eeskirjad, mis käsitlevad võõrutusetapi kestust, põrsaste maksimumkaalu ja söötmist. Lisatud on viide koresööda andmisele, vitamiini-, mineraali- ja aminohappelisandite ning lisaainete kasutamisele. Võõrutusetapi kestust on pikendatud 80 päevalt kolmele kuule ja maksimumkaaluks on määratud 40 kg.

Põhjus: muudatusega kehtestatakse kaks parameetrit – võõrutusetapi kestus ja põrsaste maksimaalne kaal –, mis tagavad sigade järkjärgulise ja tasakaalustatud kasvu võõrutamise ajal. Selles etapis võib sigu sööta kehtivate eeskirjadega lubatud igasuguse söödamaterjaliga, et tagada nende toitumis-, loomade heaolu ja tervisega seotud vajaduste rahuldamine. Viide kuivsööda andmisele võimaldab põllumajandustootjal valida, millist meetodit kasutada. Vitamiinide ja mineraalainete ning aminohapete ning söödalisandite kasutamine tagab lihasmassi nõuetekohase arengu ning toetab seedimist ja toitainete imendumist.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 13

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse sätted kasvuetapi kohta, kehtestades selle maksimaalseks kestuseks viis kuud ja tõstes etapi lõpuks saavutatava kaalu ülempiiri 80 kg-lt 85 kg-le.

Täpsustatud on viidet lubatud hälbe kohta, sätestades, et üksikute söödamaterjalide puhul on lubatud hälve vastavalt määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punktile b, jättes välja viite protsendimäärale 10 %. Lisatud on säte, mis näeb põllumajandustootjale sõnaselgelt ette võimaluse anda sööta ka kuivalt.

Lisatud on lubatud söödamaterjale käsitlev tabel ja seda tuleb kasutada ka järgmise etapi puhul, st nuumamisetapis, mille kohta on lisatud erieeskirjad. Järgmiste söödamaterjalide nimetusi on muudetud, võttes arvesse Euroopa Liidu eeskirjade kohast nomenklatuuri, mis on sätestatud määruses (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud määrusega (EL) 2017/1017:

— maisile ei viidata enam itaalia keeles sõnaga *mais*, vaid sõnaga *granturco*;

— durumnisujahule viidatakse nüüd sõnaga „lihtjahu“;

— kuivatatud lutsernijahule viidatakse nüüd sõnadega „lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud)“;

— linaseemekoogi puhul ei kasutata itaalia keeles enam nimetust *expeller di lino*, vaid nimetust *panello di lino*, millele lisaks on esitatud järgmised nimetused: linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

— nimetuse „õuna ja pirni pressimisjäägid, viinamarjakestad ja tomatikoor seedimise soodustamiseks“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „puuviljapulp ja tomatipulp (tomati pressimisjäägid) kui eelsegude täiteained“;

— nimetuse „õlle- ja/või torula pärm“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „pärmid“;

— söödamaterjalile „maisiidude ekstraheerimisel saadav jahu“ (milles on kasutatud itaalia keeles sõna *mais*) viidatakse nüüd sõnaga „maisiidusrott“ (kasutades itaaliakeelset sõna *granturco*);

— söödamaterjalile „destilleerimisjäägid“ viidatakse nüüd sõnadega „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“.

Välja on jäetud järgmised söödamaterjalid:

— seemneteta jaanikaunad;

— valgulüsaadid;

— veetustatud kartul;

— kassaava;

— pressitud ja sileeritud peedipulp;

— seesamijahu;

— ekstraheeritud kookosjahu;

— lihajahu.

Kategooriast „vähem tähtsad teraviljad“ on välja jäetud sõna „kaer“.

Muudetud on järgmiste söödamaterjalide piirkogust:

— petipiim – üksnes kasvuetapi puhul (nüüd lubatud kuni 250 grammi kuivaines ühe looma kohta päevas), ilma et see mõjutaks nõuet, mille kohaselt vadaku ja petipiima kogus ei tohi kokku ületada 15 liitrit looma kohta päevas;

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (enne kuni 5 %, nüüd kuni 10 %);

— mais (enne kuni 55 %, nüüd kuni 65 %);

— sorgo (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— oder (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— nisu (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— tritikale (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— veetustatud peedipulp (enne kuni 4 %, nüüd kuni 10 %);

— lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud) (enne kuni 2 %, nüüd kuni 4 %).

Lisatud on järgmised söödamaterjalide nimetused:

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (ka nuumamisetapi puhul);

— maisisilo (ka nuumamisetapi puhul);

— tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu;

— piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused (ka nuumamisetapi puhul);

— linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

— lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C (ka nuumamisetapi puhul);

— rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooted;

— röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook (ainult kasvuetapi puhul).

Söödamaterjalide kirje „herned ja/või muud kaunviljade seemned“ on jagatud kaheks kirjeks „herned“ ja „muud kaunviljade seemned“ – ning koguseid on suurendatud (nüüd on lubatud maksimaalne osakaal herneste puhul 25 % ja muude kaunviljade seemnete puhul 10 %).

Nimetus „tera- ja/või tõlvikujahu“ on asendatud täpsema nimetusega „maisitera- ja/või maisitõlvikujahu“.

Nimetuse „ekstraheeritud sojajahu“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „sojaubade ekstraheerimisel saadud tooted“ ning selle söödamaterjali lubatud maksimaalne osakaal on nüüd 20 % nii kasvuetapi kui ka nuumamisetapi puhul.

Nimetus „päevalillejahu“ on asendatud nimetusega „päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted“ ja selle söödamaterjali lubatud maksimaalne osakaal on nüüd 10 %.

Tabeli märkuses 4 on sätestatud, et sojaubade, päevalilleseemnete ja rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud toodete puhul ei tohi kogurasvasisaldus kuivaines olla rohkem kui 2,5 %.

Lisatud on võimalus kasutada mineraalaineid, vitamiine ja söödalisandeid.

Märkuses 2 on selgemalt määratletud mõiste „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“.

Lisaks linoolhappe maksimaalsele sisaldusele (2 % sööda kuivmassist) kehtestatakse muudatusega maksimaalne rasvasisaldus(5 % sööda kuivmassist).

Põhjus: sigade maksimaalseks kaaluks on kehtestatud 85 kg (80 kg asemel) tänu geneetika ning toitumis- ja loomade heaolu standardite arengule, mis on parandanud sigade kasvu. Lisatud on kasvuetapi maksimaalne kestus – viis kuud –, et tagada tasakaalustatud kasv enne nuumamisetappi.

Viide üksikute söödamaterjalide lubatud hälbele võimaldab saavutada kooskõla sööta puudutavate kehtivate seadustega, nimelt määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punktiga b.

Viide kuivsööda andmisele võimaldab põllumajandustootjal valida, millist meetodit kasutada.

Ühe „Lubatud söödamaterjalide tabeli“ lisamine nii kasvu- kui ka nuumamisetapi jaoks muudab tootespetsifikaadi kergemini loetavaks.

Söödamaterjalide nimetusi on muudetud vastavalt komisjoni määrusele (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud määrusega (EL) 2017/1017. Terminoloogia ajakohastamine on vajalik, et väljendada selgemalt seda, millist tüüpi söödamaterjalile viidatakse.

Viide söödamaterjalile „kaer“ on välja jäetud, sest see kuulub kategooriasse „vähem tähtsad teraviljad“.

Lihajahu on välja jäetud, kuna seda söödamaterjali ei kasutata enam lihajahu suhtes hiljuti kehtestatud regulatiivsete piirangute tõttu.

Söödamaterjalid nagu jaanikaunad, valgulüsaadid, veetustatud kartul, kassaava, suhkrupeedi, pressitud ja sileeritud märgmassid, seesamijahu ja ekstraheeritud kookosjahu on välja jäetud, kuna asjaomases seakasvatuse geograafilises piirkonnas kasvatatakse neid tooraineid väga vähe, neid ei kasvatata enam üldse või on neid raske hankida, neil on madala toiteväärtus või neid ei kasutata tehnilistel ja kvaliteediga seotud põhjustel. Muudatusega kaotatakse seega võimalus kasutada väljastpoolt seakasvatuspiirkonda pärit söödamaterjali, mida kasutati juba väga väikestes kogustes, kui üldse. Selle asemel kasutatakse muid kohalikke tooraineid, mis tugevdab toote „Pancetta Piacentina“ ja geograafilise piirkonna vahelist seost.

Eelkõige on pööratud suuremat tähelepanu teraviljapõhise sööda tähtsusele, suurendades maisi, odra, sorgo, nisu ja tritikale osa söödas, kuna need söödamaterjalid on alati olnud sigade traditsioonilise toitumise aluseks. Lisaks kasvatatakse neid söödamaterjale tavaliselt geograafilises piirkonnas ja sageli kasvatavad seakasvatajad neid ise, mis tugevdab seost piirkonnaga; see tagab ka, et sigadel on piisav rasvakiht toote „Pancetta Piacentina“ tootmiseks.

Maisisilo ja piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused, millest viimane sisaldab rikkalikult B-vitamiini, on nüüd lisatud ka nuumamisetappi; tegemist on ideaalse söödamaterjaliga, mis tagab sigade piisava rasvasuse ja mida täiskasvanud sigadel on tänu nende kiudainesisaldusele palju lihtsam seedida kui noortel sigadel.

Tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu, mis on väga kiudainerikas, kasutatakse kliide asemel kiudainete allikana loomade söötmisel.

Veetustatud peedipulbi kasutamist on suurendatud seetõttu, et tegemist on väga hea ja kiudainerikka tootega, mis oma kiudainesisalduse tõttu on jämesooles hästi seeditav ning seega täiskasvanud loomadele väga sobilik sööt.

Selliste söödamaterjalide kasutamist nagu petipiim (kasvuetapis), lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud) ja päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted on suurendatud, kuna need on traditsioonilises tootmispiirkonnas kättesaadavad ja söödatööstuses on viimase kümne aasta jooksul tehtud sellealaseid teaduslikke järeldusi.

Maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööda kasutamist on suurendatud seetõttu, et tegemist on suure valgusisaldusega söödamaterjaliga, mis on söödas kasulik (toorvalk) ja kergesti seeditav.

Lisatud on võimalus kasutada nii kasvu- kui ka nuumamisetapis lipiide, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C, sest uue rasvasisalduse ülempiiri 5 % (sööda kuivmassi kohta) lisamine linoolhappe sisalduse ülempiirile 2 % tagab, et nuumamisetapis sulatatud searasva kasutamise korral on sigade rasvasus piisav.

Täpsustatud on, et „tera- ja/või tõlvikujahu“ tähendab „maisitera- ja/või maisitõlvikujahu“, kuna mõiste „tõlvik“ võib viidata ka muudele teraviljadele.

Linaseemekoogile lisaks on lisatud ka linaseemne söödakook, linaseemnejahu ja linaseemne söödajahu, kuna need on sarnased söödamaterjalid, mis on lisatud komisjoni määrusesse (EL) 2017/1017.

Lisatud on röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook, sest sigade kasvuetapis katab soja sigade energiavajaduse.

Herneste ja muude kaunviljade seemnete kasutamist on suurendatud seetõttu, et neid söödamaterjale kasutatakse tootmispiirkondades; herned tagavad ka sigade kvaliteetse rasvakihi ning erinevalt teistest kaunviljadest sisaldavad need vähe toitainete imendumist takistavaid aineid.

Nii kasvu- kui ka nuumamisetapi ajal on põldsojaubade ekstraheerimisel saadud toodete sisalduseks seatud 20 %, et tagada sigade sobilik rasvasus. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „sojaoajahu“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „põldsojaoajahu“ ja „põldsojaoa söödajahu“. Määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju eri tooteid, mis saadakse sojaubade ekstraheerimisel. Neid kõiki ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise/muutmise korral muutuda. Sobiva rasvasuse tagamiseks on lubatud söödamaterjalide tabeli märkustes sätestatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei tohi ületada 2,5 %.

Päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud toodete puhul on nüüd sätestatud osakaal 10 %: söödamaterjali kogurasvasisaldus on oluline tagamaks, et sigade rasvasus on sobiv, seega on tabeli märkustesse lisatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei ole suurem kui 2,5 %. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „päevalilleseemnejahu“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „päevalilleseemnejahu“ ja „päevalilleseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju erinevaid tooteid, mis saadakse päevalilleseemnete ekstraheerimisel, neid kõiki ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise/muutmise korral muutuda.

Mis puudutab rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooteid, siis on söödamaterjalide nimekirja hiljuti lisatud rapsiseemned, sest geneetika vallas tehtud edusammud on võimaldanud valida uusi sorte, mis ei sisalda glükosinolaate ega eruukhapet (toitainete imendumist takistavad ained); kirje on sõnastatud nii, et see vastaks soja- ja päevalilletoodete puhul kasutatavale ülesehitusele. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „rapsiseemnesrott“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „rapsiseemnesrott“ ja „rapsiseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju erinevaid tooteid, mis saadakse rapsiseemnete ekstraheerimisel, kõiki söödamaterjale ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise korral muutuda. Toote „Pancetta Piacentina“ tootmiseks sobiva rasvasuse tagamiseks on lubatud söödamaterjalide tabeli märkustes sätestatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei tohi ületada 2,5 %.

Vitamiinide ja mineraalainete ning söödalisandite kasutamine tagab lihasmassi nõuetekohase arengu ning toetab seedimist ja toitainete imendumist.

Mõiste „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“ määratlust on selgitatud, kasutades määruse (EL) 2017/1017 punkti 1.12.9 sõnastust.

Linoolhappe piirmäärale lisatud maksimaalne rasvasisaldus tagab toote „Pancetta Piacentina“ tootmiseks kasutatavate sigade rasvasisalduse sobiva taseme. Need kaks kriteeriumi on olulised, sest sigade rasvasuse kvaliteedile negatiivset mõju avaldada võiva söödamaterjali mahtu on kas suurendatud (mais) või siis on see kasutusele võetud (lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C).

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 14

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 teist ja kolmandat lõiku ning koonddokumendi punkti 4.3.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse nõue, et vähemalt 50 % sigade söödast (kuivmassina) aastas peab pärinema sellest geograafilisest piirkonnast, kus sigu kasvatatakse.

Põhjus: sigade söötmiseks kasutatav söödamaterjal pärineb sigade kasvatamise geograafilisest piirkonnast. Mõnel aastal võib aga kliimaga seotud ja kaubanduslikel põhjustel juhtuda, et tehniliselt ei ole võimalik 100 % söödamaterjalist kohapealt hankida. Igal juhul on toote „Pancetta Piacentina“ omadused ja selle seos piirkonnaga alati tagatud asjaoluga, et kooskõlas määruse (EL) 2024/1143 artikli 47 lõikega 2 pärineb vähemalt 50 % aastases söödaratsioonis sisalduvast kuivainest geograafilisest kasvatuspiirkonnast.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 15

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 kolmandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse viide, et eeskirjad, mis käsitlevad sigade söötmist nuumamisetapis, on esitatud kasvuetapi osa käsitlevas tabelis „Lubatud söödamaterjalid“, koos teatavate nuumamisetapiga seotud vajalike täpsustustega.

Põhjus: muudatus annab selge ülevaate söödast, mida on lubatud kasutada ka nuumamisetapi ajal.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 16

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse punkt „Tapmine ja tükeldamine“ ning sõnastatakse ümber säte minimaalse tapavanuse kohta (seda sisuliselt muutmata), sidudes selle nõudega kontrollida vanust päritolukoha templijäljendi ja/või seda asendava või sellega koos kasutatava identifitseerimisseadmega, mida on kirjeldatud sigade söötmist ja kasvatamist käsitlevas osas. [Vt muudatusi 8 ja 10.]

Põhjus: selle muudatusega muudetakse tootespetsifikaat selgemaks tapaetapi, sealhulgas tehnoloogia arengu osas. Sigade vanuse arvutamise meetodi lisamine võimaldab ettevõtjatel ja kontrolliasutusel sigade vanust õigesti ja ühemõtteliselt arvutada.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 17

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse kriteerium sigade tapavanuse arvutamiseks.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse tootespetsifikaati ettevõtjate jaoks ja kontrolli eesmärgil.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 18

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatuses selgitatakse viidet, mille kohaselt toodetakse toodet „Pancetta Piacentina“ suurekaaluliste searümpade lihast (kategooria „H Heavy“).

Põhjus: muudatus selgitab tootespetsifikaati ja ajakohastab viiteid kehtivatele Euroopa Liidu õigusaktidele.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 19

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse kriteerium, mille kohaselt peab sea eluskaal olema 160 kg (lubatud hälve ± 10 %), kriteeriumiga, mille kohaselt peab iga rümba kaal jääma vahemikku 110,1–180,0 kg.

Põhjus: eluskaalu väljajätmine ja iga rümba kaalu kriteeriumi lisamine võimaldavad täpsemalt kontrollida, et iga tapetud siga vastab sätestatud nõuetele, sest tegemist on läbipaistvama, täpsema, sihipärasema ja üldiselt parema meetodiga. Sea kaalu suurendamine on seotud valitseva suundumusega Euroopa seakasvatuses, mis on tingitud parematest geneetilistest omadustest, loomade paranenud heaolust ja paremast toitmisest.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 20

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et kaalu ja klassifitseerimisega seotud andmed tuleb kindlaks määrata tapmise ajal.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse, millal tuleks kaal ja klassifikatsioon kindlaks määrata, et hõlbustada kaalu ja klassifitseerimise kontrollimist.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 21

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 neljandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et tükeldamine võib toimuda ka muudes lihalõikusettevõtetes, mitte ainult tapamajas, kus loomad tapeti.

Põhjus: sättega määratakse kindlaks uus rümpade tükeldamise kord, mis on kooskõlas määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao V peatükiga.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 22

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 viiendat ja kuuendat lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 viiendat ja kuuendat lõiku.

Põhjus: välja jätmine on vajalik, sest see puudutab kontrollisüsteemiga seotud sätteid.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 23

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 teist lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, milliseid suhkruid võib kasutada, nimelt dekstroos, glükoos, fruktoos ja sahharoos.

Põhjus: muudatus on vajalik, et märkida selgelt kasutatavad suhkruliigid.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 24

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 teist lõiku; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse võimalus kasutada naatrium-L-askorbaadi (E 301) asemel või sellele lisaks L-askorbiinhapet (E300), kusjuures maksimaalne kogus, mida võib kasutada, jääb samaks.

Põhjus: askorbiinhappe kasutamine koos naatriumaskorbaadi ja selle naatriumsoolaga või nende asemel hõlbustab esialgset hapendamist ja vähendab toote „Pancetta Piacentina“ naatriumisisaldust. Selle antioksüdeeriv toime aitab säilitada ka tootespetsifikaadi artiklis 6 osutatud organoleptilisi omadusi, vältides lipiidide või valkude oksüdeerumise ohtu ja kaitstes seega toodet „Pancetta Piacentina“.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 6 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 25

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 6 neljandat lõiku, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja sõnad „viidatud artiklis 8“.

Põhjus: muudatus on vajalik, sest uue tootespetsifikaadi artiklis 8 on teistsugune säte.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 26

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja kontrolliasutust käsitlev säte.

Põhjus: muudatus on vajalik ajakohastus, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate Euroopa Liidu õigusaktidega.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 27

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 9, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega muudetakse artikli nummerdust: artiklist 9 saab artikkel 8.

Põhjus: muudatus on vajalik seetõttu, et tootespetsifikaadi liigendust on muudetud.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 9 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 28

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 9 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse võimalus kasutada märke „kaitstud päritolunimetus“ asemel lühendit „KPN“.

Põhjus: muudatusega viiakse tootespetsifikaat kooskõlla määruse (EL) 2024/1143 artikli 37 lõikega 6.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 9 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 29

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 9 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse säte kohustuse kohta kasutada Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbolit.

Põhjus: muudatusega viiakse tootespetsifikaat kooskõlla määruse (EL) 2024/1143 artikli 37 lõikega 3.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Uue artikli 9 lisamine

Kirjeldus

Muudatus 30

Muudatusega lisatakse tootespetsifikaati uus artikkel 9, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: tootespetsifikaati on lisatud artikkel 9 „Päritolutõend“, milles täpsustatakse vajadust tagada kõigi kaitstud päritolunimetusega toote tootmisahelas osalejate tegevuse jälgimine ja kontrollorgani kontroll nende üle.

Põhjus: muudatus on vajalik ajakohastus, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate Euroopa Liidu õigusaktidega.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Pancetta Piacentina“

ELi viitenumber: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Pancetta Piacentina“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Nimetusega „Pancetta Piacentina“ tähistatakse soolatud, loomulikul teel laagerdatud toodet, mida tuleb säilitada küpsetamata. Selle tootmiseks kasutatakse poolrümba kõhuosa katvat rasvakihti, mis on võetud rinnaku alt kuni kubemeni ulatuvast osast, ning kõhuosa lihaskude.

Lõpptoode on silindrilise kujuga, kaalub 4–8 kg ning on helepunane, rasvaosa on valge. Liha on meeldiva maheda lõhna ja maitsega.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Sigadele söödetav söödamaterjal peab olema pärit sellest geograafilisest piirkonnast, kus sigu kasvatatakse, ning selle kvaliteediomadused peavad olema sobivad, et tagada loomadele tervislik ja nõuetekohane söödavalik. Mõnel aastal ei pruugi aga kliimaga seotud või kaubanduslikel põhjustel olla tehniliselt võimalik hankida 100 % sigadele söödetavast söödamaterjalist kohapealt. Et tagada toote „Pancettta Piacentina“ seotus piirkonnaga ja selle toote kvaliteet, tuleb niisugustel juhtudel kooskõlas määruse (EL) 2024/1143 artikli 47 lõikega 2 alati kindlustada, et vähemalt 50 % kuivainest, mida sead aastas tarbivad, on pärit geograafilisest piirkonnast, kus need sead on kasvatatud.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toote „Pancetta Piacentina“ tootmise, trimmimise, kuivsoolamise, sidumise, kuivatamise ja laagerdamise etapid toimuvad punktis 5 osutatud piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Pakendamine, viilutamine ja tükeldamine peab toimuma määratud kontrolliasutuse järelevalve all üksnes punktis 5 osutatud tootmispiirkonnas. Selleks et tagada toote algupäraste ja eriomaduste säilimine, peavad toodet pakendama, viilutama ja tükeldama tootmispiirkonnas isikud, kes tunnevad hästi toote omadusi. Enne tükeldamist peavad töötajad eemaldama ettevaatlikult kamara. Kokkupuude õhuga ning kamarata toote kokkupuude ebasobivate keskkonnatingimustega võib põhjustada oksüdeerumist ja seega viilude või lõikepindade pruuniks muutumist, mille tulemuseks on tailiha iseloomuliku erkpunase värvuse kadumine, rasva rääsumine ja halvem lõhn.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Tarbimisse lubamisel peavad tootel olema sõnad „Pancetta Piacentina“.

Nimetus „Pancetta Piacentina“ peab olema etiketil selgete kustutamatute tähtedega, mis eristuvad täielikult kõigist muudest sõnadest, ning sellele peab vahetult järgnema nimetus „Denominazione di Origine Protetta“ (kaitstud päritolunimetus) või lühend „DOP“ (KPN) koos Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümboliga.

Keelatud on lisada kirjeldusi, mida ei ole sõnaselgelt ette nähtud.

Siiski on lubatud lisada ettevõtja nimi, ärinimi ja kaubamärk, kui nendel ei ole ülistavat tähendust ja need ei eksita tarbijat, ning viide seafarmile, kust pärit loomadest toode on valmistatud.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toode „Pancetta Piacentina“ tootmispiirkond hõlmab kogu Piacenza provintsi territooriumi, ent ainult neid osi, mis asuvad kuni 900 meetri kõrgusel merepinnast.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Geograafilise piirkonna eripära

Toote „Pancetta Piacentina“ tootmine algas Rooma ajal ja tootmine on pidevalt jätkunud, koondudes Piacenza provintsi geograafilisse piirkonda.

Toote „Pancetta Piacentina“ tootmispiirkonna tähtsus on seotud maaelu traditsioonidega, mis on omased kogu Po jõe orule, kust saadakse toote tooraine (Emilia Romagna ja Lombardia). Piirkonnas, kust toorainet saadakse, on loomakasvatuse areng seotud viljakasvatuse laialdase leviku ja piimatootmissektori väga spetsialiseerunud töömeetoditega, mis on soodustanud kohalikku seakasvatust.

Piacenza provintsi tootjad on välja töötanud oskused lihatükkide valimisel ja töötlemisel ning aegade jooksul neid edasi andnud. Eriti täpset oskust on vaja sea kõhutüki rullimisel ja sidumisel. Ümberkaudsed jahedad, veerikkad orud ja metsaga kaetud künkad tagavad head laagerdumistingimused.

Toote eripära

Toode „Pancetta Piacentina“ on silindrikujuline. Viiludes on punane taine osa vaheldumisi heleda rasvkoega. Liha on meeldiva maheda lõhna ja maitsega.

Toote „Pancetta Piacentina“ valmistamiseks kasutatavad lihasmassi jaotustükid pärinevad Itaalia suurekaalulistelt sigadelt.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Kaitstud päritolunimetusega toote „Pancetta Piacentina“ iseloomulikud omadused sõltuvad keskkonnatingimustest ning loodus- ja inimteguritest. Tooraine omadused on eelkõige tihedalt seotud määratletud geograafilise piirkonnaga, kust toorainet saadakse. Siin on välja töötatud Itaalia suurekaaluliste sigade kasvatamise eriline tehnika, tänu millele on tagatud toote „Pancetta Piacentina“ valmistamiseks kasutatavate lihatükkide kvaliteet.

Lisaks on asjaolu, et toote „Pancetta Piacentina“ tootmine toimub Piacenza provintsis, seotud kohalike tootjatega, kes on aja jooksul täiustanud oma oskusi lihatükkide soolamisel, rullimisel ja sidumisel.

Tänu rullimisele ja sidumisele saab toode „Pancetta Piacentina“ talle omase silindrilise kuju, kus on vaheldumisi taised ja rasvased osad.

Toote „Pancetta Piacentina“ ja selle tootmispiirkonna vahelisest seosest annavad tunnistust ka tootjate tehnilised oskused soolamisel ning eri laagerdumisetappide valdamine.

Keskkonnategurid on tihedalt seotud tootmispiirkonna omaduste ja eelkõige selle kliimaga, mis mõjutab oluliselt lõpptoote omadusi, aidates kaasa selle laagerdumise õnnestumisele.

Selline kombinatsioon „tooraine – toode – nimetus“ põhineb seega piirkonna sotsiaal-majanduslikul arengul ja sellel on eripärasid, mida ei saa mujal korrata.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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