C/2026/2573

6.5.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/2573)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Pancetta Piacentina”

EU-viitenumero: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Pancetta Piacentina”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Pancetta Piacentina” tuote-eritelmän muutokset eivät ole unionin muutoksia, sillä ne eivät täytä asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa esitettyjä kriteerejä, eli ne

— eivät sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä

— eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen ja

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että myös sikojen paloittelun on tapahduttava Lombardian ja Emilia-Romagnan alueella.

Perustelu: Muutoksella selvennetään, että myös paloittelun on tapahduttava siankasvatusalueella asetuksen (EU) 2024/1143 46 artiklan mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään erillinen osio ”Geneettiset ominaisuudet”. Raaka-aineeksi käytettävien sikojen geneettistä alkuperää on selvennetty sekä uros- että naaraspuolisten siitoseläinten geneettisen tyypin osalta sisällyttämällä tuote-eritelmään sallitut geneettiset yhdistelmät. Tekstiin sisältyneet viittaukset suojattujen alkuperänimitysten ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” tuote-eritelmien rotuja koskeviin säännöksiin on siksi korvattu.

Perustelu: Muutoksella selvennetään sallittuja jalostusristeyksien yhdistelmiä. Molempien siitoseläinten rodun ja geneettisen tyypin arviointi on tärkeää, jotta voidaan säilyttää lihasioille tyypilliset ominaisuudet ja erityisesti arvioida yhteensopivuutta niiden lihasikojen tuotantoon tarkoitettujen kolmen perusrodun kanssa, jotka mainitaan Italian kantakirjajärjestelmässä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään taulukko, jossa selitetään sikoja koskevat geneettiset vaatimukset esittämällä sallitut ja kielletyt yhdistelmät.

Perustelu: Lisätyssä taulukossa ilmoitetaan selkeämmin ainoat mahdolliset geneettiset risteytysyhdistelmät.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään viittaus luetteloon, jossa esitetään maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriön hyväksymät geneettiset tyypit.

Perustelu: Viittaus luetteloon ja sen päivittämiseen mahdollistaa tuoteketjun paremman seurannan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella estetään sellaisen lihan käyttö, joka on peräisin karjuista tai emakoista taikka sioista, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden (sikojen stressialttius) kantajia.

Perustelu: Muutos on aiheellinen sen selventämiseksi, että Pancetta Piacentina -lihavalmisteen valmistukseen ei voi käyttää sellaisista karjuista tai emakoista ja sioista peräisin olevaa lihaa, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden kantajia. Tämä vastaa nykyistä käytäntöä, joka on tähän saakka perustunut suojattujen alkuperänimitysten ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” tuote-eritelmiin tehtyyn viittaukseen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään erillinen osio ”Kasvatus ja ruokinta”. Tekstiin on lisätty perinteiset siankasvatusvaiheet aikajärjestyksessä eli imetys, vieroitus, kasvuvaihe ja lihotusvaihe. Näin on korvattu viittaus suojattujen alkuperänimitysten ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” tuote-eritelmiin.

Perustelu: Muutoksella selvennetään lihasikojen kasvatusvaiheita.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään säännöksiä porsaiden imetysvaiheesta, jonka kesto on vähintään 28 päivää ja joka on direktiivin 2008/120/EY liitteessä I olevan II luvun C jakson säännösten mukainen. Tuote-eritelmään on myös lisätty maininnat siitä, että porsaat ovat emakon imetettävänä tai saavat maitoa keinoruokintana, tiettyjen sallittujen raaka-aineiden antamisesta ja kivennäisaineiden, vitamiini- ja aminohappolisien sekä lisäaineiden käytöstä.

Perustelu: Muutoksella määritellään tarkasti imetysvaiheen ominaispiirteet Euroopan unionin lainsäädännön säännösten mukaisesti. Vitamiini-, kivennäisaine- ja aminohappolisien sekä lisäaineiden käyttö takaa lihasten kunnollisen kasvun ja helpottaa ruoansulatusta sekä ravinteiden imeytymistä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella vahvistetaan menetelmät sian alkuperästä kertovan tatuoinnin tekemiseksi musteella jokaisen sian kumpaankin kinkkuun, merkitsemisen ajankohta sekä kyseinen tatuointi ja sen tekemiseen käytettävät mallilaatat.

Perustelu: Muutoksella säännellään tarkasti välineitä ja vaadittuja vaiheita, joilla varmistetaan Pancetta Piacentina -lihavalmisteen raaka-aineiden seuranta ja jäljitettävyys ensimmäisestä kasvatusvaiheesta lähtien jo käytössä olevilla välineillä, jotka ovat jo käyttöön otettujen eritelmien mukaisia.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään taulukko, josta käy ilmi, mitä kirjainta alkuperästä kertovassa tatuoinnissa olisi käytettävä porsimiskuukauden ilmoittamiseksi.

Perustelu: Muutoksella annetaan mahdollisimman suuri selkeys ja läpinäkyvyys Pancetta Piacentina -lihavalmisteen valmistukseen käytettyjen sikojen seurantaan ja jäljitettävyyteen helpottamalla sikojen iän tarkistamista kasvatus- ja teurastusvaiheessa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään mahdollisuus käyttää tunnistuslaitteita viljelijän tekemän alkuperästä kertovan tatuoinnin sijasta tai yhdessä sen kanssa.

Perustelu: Tunnistuslaitteiden käyttö alkuperästä kertovan tatuoinnin sijasta tai yhdessä sen kanssa mahdollistaa muut seuranta- ja jäljitysvälineet teknologian kehityksen mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään sääntö, jonka mukaisesti sikojen ikä lasketaan kuukausina.

Perustelu: Muutos mahdollistaa sikojen iän tarkistamisen kiistattomasti ja yksiselitteisesti kasvatus- ja teurastusvaiheissa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään sikojen vieroitusvaihetta koskevia säännöksiä. Eritelmään on lisätty tämän vaiheen kestoa, porsaiden enimmäispainoa ja ruokintaa koskevat säännöt sekä kuivarehun antamista, vitamiini-, kivennäisaine- ja aminohappolisien käyttöä sekä lisäaineiden käyttöä koskeva maininta. Vieroitusvaiheen kestoa on pidennetty 80 päivästä kolmeen kuukauteen, ja porsaiden enimmäispainorajaksi on asetettu 40 kg.

Perustelu: Muutoksella vahvistetaan kaksi muuttujaa – kesto ja enimmäispaino –, jotka takaavat sikojen asteittaisen ja tasapainoisen kasvun vieroitusvaiheessa. Tämän vaiheen aikana sikojen ravinnoksi voidaan käyttää kaikkia voimassa olevien sääntöjen sallimia raaka-aineita, jotta varmistetaan, että eläinten ravintoon, hyvinvointiin ja terveyteen liittyvät tarpeet tulevat täytetyiksi. Kuivarehun antamista koskevalla maininnalla viljelijälle annetaan mahdollisuus valita haluamansa ruokintamenetelmä. Vitamiini-, kivennäisaine- ja aminohappolisien sekä lisäaineiden käyttö takaa lihasten kunnollisen kasvun ja helpottaa ruoansulatusta sekä ravinteiden imeytymistä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään kasvuvaihetta koskevia säännöksiä. Kasvuvaiheen enimmäiskestoksi asetetaan viisi kuukautta, ja sen loppuun mennessä saavutettava sallittu paino nostetaan 80 kg:sta 85 kg:aan.

Asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaista mainintaa eri raaka-aineita koskevista poikkeamista on täsmennetty, ja 10 prosentin raja on poistettu. Tuote-eritelmään on lisätty nimenomainen maininta siitä, että viljelijä voi antaa rehun myös kuivassa muodossa.

Tuote-eritelmään on lisätty ”Sallittujen raaka-aineiden taulukko”, joka koskee myös seuraavaa vaihetta eli lihotusvaihetta. Taulukkoon on sisällytetty tätä vaihetta koskevia erityisiä sääntöjä. Muutoksella on korjattu seuraavien raaka-aineiden nimitykset ottaen huomioon asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on päivitettynä asetuksella (EU) 2017/1017, vahvistettujen Euroopan unionin sääntöjen mukainen nimikkeistö:

— ”maissista” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*mais*” vaan ilmaisua ”*granturco*”

— ilmaisun ”suurimot” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”rouhe”

— ilmaisun ”kuivattu sinimailasjauho” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”sinimailanen (lämpökuivattu)”

— ”pellavansiemenpuristeesta” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*expeller di lino*” vaan ilmaisua ”*panello di lino*”, ja raaka-aineluetteloon on lisätty myös seuraavat ilmaisut: ”pellavansiemenpuristerehu”, ”pellavansiemenrouhe” ja ”pellavansiemenrouherehu”

— ilmaisun ”omena- ja päärynäpulppa, rypäleiden ja tomaattien kuoret ravintolisien kantaja-aineina” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hedelmäpulppa ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina”

— ilmaisun ”panimo- ja/tai torulahiiva” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hiivat”

— ilmaisun ”uuttamalla käsitellyistä maissinalkioista saatava rouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi ”*mais*”) sijasta käytetään nyt ilmaisua ”maissinalkiorouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi ”*granturco*”)

— ilmaisun ”rankki” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet”.

Seuraavat raaka-aineet on poistettu:

— johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet

— proteiinilysaatit

— kuivatut perunat

— maniokki

— puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa

— seesamirouhe

— kookosrouhe

— lihajauho.

Sana ”kaura” on poistettu luokasta ”vähempiarvoiset viljat”.

Seuraavien raaka-aineiden määriä on muutettu:

— piimä, ainoastaan kasvuvaiheessa (määräksi on muutettu enintään 250 g kuiva-ainetta eläintä kohden päivässä), tämä ei vaikuta siihen, että yhdelle eläimelle saa antaa heraa ja piimää yhteensä enintään 15 litraa päivässä

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu (enintään 5 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— maissi (enintään 55 prosentista enintään 65 prosenttiin)

— durra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ohra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— vehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ruisvehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— kuivattu juurikasleike (enintään 4 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— lämpökuivattu sinimailanen (enintään 2 prosentista enintään 4 prosenttiin).

Sallittuihin raaka-aineisiin on lisätty seuraavat:

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, myös lihotusvaiheen aikana

— maissisäilörehu, myös lihotusvaiheen aikana

— jauhetut kokonaiset maissintähkät

— kuivattu rankki ja liukoiset aineet, myös lihotusvaiheen aikana

— pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu

— rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, myös lihotusvaiheen aikana

— rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet

— paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet, ainoastaan kasvuvaiheessa.

Raaka-aine ”herneet ja/tai muiden palkokasvien siemenet” on jaettu kahdeksi nimitykseksi eli ”herneet” ja ”muiden palkokasvien siemenet”, ja määriä on kasvatettu (herneet enintään 25 % ja muiden palkokasvien siemenet enintään 10 %).

Ilmaisu ”jauhetut jyvät ja/tai tähkät” on korvattu täsmällisemmällä ilmaisulla ”jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät”.

Ilmaisu ”soijarouhe” on korvattu ilmaisulla ”soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet”, ja käytettäväksi osuudeksi on yhdenmukaistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa.

”Auringonkukkarouhe” on muutettu muotoon ”auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet”, joiden käyttömäärä on nostettu enintään 10 prosenttiin.

Taulukkoon liittyvässä huomautuksessa 4 vahvistetaan, että soijapapujen, auringonkukansiementen ja rapsinsiementen uuttamisesta saatavissa tuotteissa raakarasvan määrä saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta.

Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää kivennäisaineita, vitamiineja ja lisäaineita.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty huomautuksessa 2.

Jo aiemmin voimassa olleen linolihappoa koskevan 2 prosentin enimmäisosuuden lisäksi muutoksella otetaan nyt käyttöön rasvan osuuden enimmäisraja, joka on 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta.

Perustelu: Enimmäispainoksi on vahvistettu 85 kg aiemman 80 kg:n sijasta, mikä johtuu sikojen kasvukyvyn parantumisesta geneettisten ominaisuuksien ja ravinnon sekä eläinten hyvinvointia koskevien vaatimusten kehittymisen tuloksena. Viiden kuukauden enimmäiskesto on lisätty sen varmistamiseksi, että kasvu on tasapainoista ennen lihotusvaihetta.

Lisäämällä maininta eri raaka-aineita koskevista poikkeamista kohta yhdenmukaistetaan voimassa olevan rehulainsäädännön ja ennen kaikkea asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan kanssa.

Kuivarehun antamista koskevalla maininnalla viljelijälle annetaan mahdollisuus valita haluamansa ruokintamenetelmä.

Lisäämällä yhtenäinen sallittujen raaka-aineiden taulukko, joka kattaa sekä kasvu- että lihotusvaiheen, parannetaan tuote-eritelmän luettavuutta.

Raaka-aineiden nimitykset on muutettu komission asetuksen (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) N:o 2017/1017, säännösten mukaisiksi. Terminologian päivittäminen on tarpeen sen selventämiseksi, minkä tyyppisiin raaka-aineisiin tekstissä viitataan.

Sana ”kaura” on poistettu, koska se sisältyy luokkaan ”vähempiarvoiset viljat”.

”Lihajauho” on poistettu, koska sitä ei enää käytetä äskettäin käyttöön otettujen sääntelyrajoitusten vuoksi.

Raaka-aineet ”johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet”, ”proteiinilysaatit”, ”kuivattu peruna”, ”maniokki”, ”puristettu sokerijuurikkaan märkä säilörehumassa”, ”seesamirouhe” ja ”kookosrouhe” on poistettu, koska näitä raaka-aineita ei juurikaan tai ei enää lainkaan kasvateta sillä maantieteellisellä alueella, jolla siat kasvatetaan, niiden hankkiminen on vaikeaa, niiden ravintoarvot ovat heikkoja tai niitä ei käytetä teknisistä tai laatuun liittyvistä syistä. Muutoksella poistetaan näin ollen mahdollisuus käyttää sellaisia siankasvatusalueen ulkopuolelta peräisin olevia raaka-aineita, joiden käyttö oli jo vähäistä tai olematonta. Niiden sijaan käytetään muita paikallisia raaka-aineita, mikä vahvistaa Pancetta Piacentina -lihavalmisteen ja maantieteelliseen alueen välistä yhteyttä.

Etenkin viljapohjaisen ruokavalion merkitykseen on kiinnitetty entistä enemmän huomiota ja maissin, ohran, durran, vehnän ja ruisvehnän prosenttiosuuksia on korotettu, koska nämä rehut ovat aina muodostaneet sikojen perinteisen ruokavalion perustan. Lisäksi näitä rehuja viljellään tyypillisesti maantieteellisellä alueella, ja usein ne saadaan myös omasta pellosta, mikä vahvistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen. Näin varmistetaan myös, että sioilla on Pancetta Piacentina -lihavalmisteen valmistukseen soveltuva rasvakerros.

Maissisäilörehua sekä kuivattua rankkia ja liukoisia aineita, joista jälkimmäinen sisältää runsaasti B-vitamiinia, voidaan nyt käyttää lihotusvaiheen aikana. Nämä raaka-aineet ovat ihanteellisia riittävän rasvakerroksen varmistamiseksi, ja niiden kuitupitoisuuden ansiosta täysikasvuiset siat pystyvät sulattamaan ne nuoria sikoja paremmin.

Jauhetut kokonaiset maissintähkät ovat hyvin kuitupitoisia, ja niitä käytetään leseille vaihtoehtoisena kuidunlähteenä eläinten ruokinnassa.

Kuivatun juurikasleikkeen osuuden korotus johtuu siitä, että se on erittäin hyvä ja erittäin kuitupitoinen tuote. Kuitupitoisuuden ansiosta kuivattu juurikasleike sulaa erittäin hyvin paksusuolessa, joten se soveltuu aikuisille eläimille.

Raaka-aineiden ”piimä” (kasvuvaiheessa), ”lämpökuivattu sinimailanen” ja ”auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet” käyttöä on lisätty. Tämä perustuu niiden saatavuuteen perinteisellä tuotantoalueella sekä rehualalla viime vuosikymmenen aikana tehtyihin tieteellisiin havaintoihin.

Maissigluteenijauhon ja/tai maissigluteenirehun käyttöä on lisätty, koska kyse on hyvin proteiinipitoisesta raaka-aineesta, josta on hyötyä ruokinnassa (raakaproteiini) ja joka on erittäin sulavaa.

Sekä kasvu- että lihotusvaiheessa voidaan nyt käyttää rasvoja, joiden sulamispiste on yli 36 °C, koska rasvamäärän uusi raja-arvo 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta ja linolihapon raja-arvo 2 prosenttia varmistavat sen, että sikoja voidaan lihotusvaiheessa ruokkia ihralla, jolloin sikoihin kehittyy riittävä rasvakerros.

Tekstissä on täsmennetty, että ilmaisu ”jauhetut jyvät ja/tai tähkät” tarkoittaa ilmaisua ”jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät”, sillä ilmaisu ”tähkät” saattaa viitata myös muihin viljoihin.

Pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu on lisätty pellavansiemenpuristeen rinnalle, koska ne ovat samankaltaisia raaka-aineita ja koska ne luetellaan komission asetuksessa (EU) 2017/1017.

Paahdettuja kokonaisia soijapapuja ja/tai soijapuristeita voidaan nyt käyttää kasvuvaiheessa, koska niillä on suuri merkitys sikojen energiantarpeen täyttämisen kannalta.

”Herneiden” ja ”muiden palkokasvien siementen” käyttöä on lisätty, koska näitä raaka-aineita kasvatetaan tuotantoalueella. Herneillä myös varmistetaan sikojen rasvakerroksen laatu, sillä muista palkokasveista poiketen herneet sisältävät vain vähäisiä määriä ravitsemusta haittaavia tekijöitä.

Soijapapujen uuttamisesta saatavien tuotteiden prosenttiosuudeksi on vahvistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy sopiva rasvakerros. Nämä tuotteet kattoi aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (soija(papu)rouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2017/1017, kahteen kohtaan (soija(papu)rouhe ja soija(papu)rouherehu). Asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan soijapapujen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä. Sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksissa on vahvistettu, että raakarasvan osuus kuiva-aineesta saa olla enintään 2,5 prosenttia. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros.

Auringonkukansiementen uuttamisesta saatavien tuotteiden osuudeksi on nyt vahvistettu 10 prosenttia. Tämän raaka-aineen raakarasvapitoisuus on tärkeä tekijä sen varmistamisessa, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros. Siksi sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksiin on lisätty maininta siitä, että raakarasvan osuus saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta. Nämä tuotteet kattoi aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (auringonkukkarouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) 2017/1017, kahteen kohtaan (auringonkukkarouhe ja auringonkukka-rouherehu). Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan auringonkukan-siementen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä.

Mitä tulee rapsinsiementen uuttamisesta saataviin tuotteisiin, rapsinsiemenet on vastikään sisällytetty raaka-aineiden luetteloon, koska genetiikan kehityksen ansiosta valittavana on uusia lajikkeita, jotka eivät sisällä glukosinolaatteja eivätkä erukahappoa (ravitsemusta haittaavia tekijöitä). Kohdan sanamuodon on tarkoitus vastata soija- ja auringonkukkatuotteista käytettyä rakennetta. Aiemmin, asetuksessa (EU) N:o 575/2011 yhden kohdan kattamia tuotteita (esimerkiksi rapsirouhe) jaettiin vuonna 2013 kahteen eri kohtaan kuuluviksi (rapsirouhe ja rapsirouherehu) asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2017/1017. Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan rapsinsiementen uuttamisesta. Kaikkia raaka-aineita ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään päivityksiä. Sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksissa on vahvistettu, että raakarasvan osuus kuiva-aineesta saa olla enintään 2,5 prosenttia. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros Pancetta Piacentina -lihavalmisteen valmistusta varten.

Vitamiinien ja kivennäisaineiden sekä lisäaineiden käyttö takaa lihasten kunnollisen kasvun ja helpottaa ruoansulatusta ja ravinteiden imeytymistä.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty käyttämällä asetuksessa (EU) 2017/1017 olevan rehuaineluettelon 1.12.9 kohdan mukaista sanamuotoa.

Rasvamäärän yläraja ja aiempi linolihappoa koskeva raja varmistavat sen, että Pancetta Piacentina -lihavalmisteen valmistukseen käytettyihin sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros. Nämä kaksi parametria ovat hyvin tärkeitä, sillä tuote-eritelmässä on toisaalta kasvatettu sellaisten raaka-aineiden osuutta, joiden sisältämät rasvat voivat heikentää sikojen rasvakerroksen laatua (maissi), ja toisaalta tuote-eritelmään on lisätty tällaisia raaka-aineita (rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C).

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään säännös, jonka mukaan vuositasolla vähintään 50 prosentin sikojen ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta on oltava peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan.

Perustelu: Raaka-aineet, joilla sikoja ruokitaan, ovat peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla eläimet kasvatetaan. Ilmastoon liittyvistä ja kaupallisista syistä kaikkien raaka-aineiden hankkiminen paikallisesti voi kuitenkin olla mahdotonta. Joka tapauksessa Pancetta Piacentina -lihavalmisteen ominaisuudet ja yhteys maantieteelliseen alueeseen taataan aina sillä, että asetuksen (EU) 2024/1143 47 artiklan 2 kohdan mukaisesti vähintään 50 prosenttia rehuannoksen kuiva-aineesta vuositasolla hankitaan siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 15

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan kolmatta alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutos liittyy sikojen lihotusvaiheen aikaista ruokintaa koskeviin sääntöihin, ja siinä viitataan sallittujen raaka-aineiden taulukkoon, joka sisältyy kasvuvaihetta koskevaan osioon. Lihotusvaiheen osalta on tehty tiettyjä tarpeellisia täsmennyksiä.

Perustelu: Muutoksella annetaan selkeä kuva myös lihotusvaiheen aikana sallitusta rehusta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 16

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään osio ”Teurastus ja paloittelu” ja muotoillaan uudelleen säännös, joka koskee teurastettavien sikojen vähimmäisikää (itse ikä ei muutu). Ikä tarkistetaan alkuperästä kertovan tatuoinnin ja/tai sen korvaavan tai yhdessä sen kanssa käytettävän tunnistuslaitteen avulla. Nämä on kuvattu sikojen ruokintaa ja kasvatusta koskevassa osassa. [Ks. muutokset 8 ja 10.]

Perustelu: Muutoksella selvennetään tuote-eritelmää teurastusvaiheen osalta, mukaan lukien viittaus teknologiseen kehitykseen. Sikojen iän laskentamenetelmän ilmoittaminen antaa toimijoille ja valvontaelimelle mahdollisuuden laskea ikä kiistattomasti ja yksiselitteisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 17

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella määritellään, miten teurastettavien sikojen ikä lasketaan.

Perustelu: Muutoksella selvennetään tuote-eritelmää toimijoita ja tarkastuksia varten.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 18

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella selvennetään mainintaa siitä, että Pancetta Piacentina -lihavalmiste valmistetaan lihasta, joka on peräisin luokkaan H (Heavy) kuuluvista lihasikojen ruhoista.

Perustelu: Muutoksella selvennetään tuote-eritelmää ja saatetaan ajan tasalle viittaukset voimassa olevaan Euroopan unionin lainsäädäntöön.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 19

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan sikojen painoa koskevassa vaatimuksessa 160 kg:n elopaino (±10 %) yksittäisten ruhojen teuraspainolla, joka on 110,1–180,0 kg.

Perustelu: Poistamalla elopainoa koskeva vaatimus ja lisäämällä yksittäisten ruhojen painoa koskeva vaatimus voidaan paremmin valvoa, että jokainen teurastettu sika täyttää tarvittavat vaatimukset. Kyseinen menetelmä on läpinäkyvämpi, tarkempi, kohdennetumpi ja yleisesti ottaen parempi. Sikojen painorajan nostaminen liittyy eurooppalaisen siankasvatuksen nykyiseen kehityssuuntaukseen, joka on seurausta geneettisten ominaisuuksien, eläinten hyvinvoinnin ja ravinnon parantumisesta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 20

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että paino ja luokka on varmistettava teurastushetkellä.

Perustelu: Muutoksella ilmastaan tarkasti se ajankohta, jona paino ja luokittelu on varmistettava, jotta helpotetaan niihin liittyviä tarkastuksia.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 21

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että ruhot voidaan paloitella myös muissa leikkaamoissa kuin eläinten teurastuksen suorittaneissa teurastamoissa.

Perustelu: Säännöksessä määritellään uusi ruhojen leikkaamista koskeva järjestely, joka on asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan I jakson V luvun mukainen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 22

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan viidettä ja kuudetta alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan tuote-eritelmän 2 kohdan viides ja kuudes alakohta.

Perustelu: Poisto on tarpeen, koska se koskee valvontajärjestelmään liittyviä säännöksiä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 23

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan toista alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään sokerit, joita voidaan käyttää: dekstroosi, glukoosi, fruktoosi ja sakkaroosi.

Perustelu: Muutoksen perusteluna on tarve ilmoittaa selkeästi, millaisia sokereita käytetään.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 24

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan toista alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään mahdollisuus käyttää natrium-L-askorbaatin (E301) sijasta tai sen lisäksi L-askorbiinihappoa (E300), mutta käytettävä enimmäismäärä pysyy muuttumattomana.

Perustelu: Askorbiinihapon käyttö yhdessä natriumaskorbaatin (askorbiinihapon natriumsuolan) kanssa tai sen sijaan edistää alkuvaiheen happamoitumista ja vähentää Pancetta Piacentina -lihavalmisteen natriumpitoisuutta. Sen antioksidanttivaikutus auttaa myös säilyttämään tuote-eritelmän 6 artiklassa tarkoitetut aistinvaraiset ominaisuudet sekä välttämään rasvan tai proteiinien hapettumisriskin ja siten suojaamaan Pancetta Piacentina -lihavalmistetta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 6 kohtaan

Kuvaus

Muutos 25

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohdan neljättä alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan sanat ”8 kohdassa tarkoitettu”.

Perustelu: Muutos on tarpeen, koska uuden tuote-eritelmän 8 kohdassa on eri säännös.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 26

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan valvontaelintä koskeva säännös.

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta tuote-eritelmä voidaan päivittää vastaamaan voimassa olevaa Euroopan unionin lainsäädäntöä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 27

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella numeroidaan 9 kohta uudelleen 8 kohdaksi.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän uuden kohtajaon vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 9 kohtaan

Kuvaus

Muutos 28

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön mahdollisuus käyttää lyhennettä ”DOP” (SAN), joka on lyhenne sanoista ”denominazione di origine protetta” (suojattu alkuperänimitys).

Perustelu: Muutoksella tuote-eritelmä saatetaan asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklan 6 kohdan mukaiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 9 kohtaan

Kuvaus

Muutos 29

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään säännös, jossa asetetaan velvollisuus käyttää Euroopan unionin SAN-tunnusta.

Perustelu: Muutoksella tuote-eritelmä saatetaan asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklan 3 kohdan mukaiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Uuden 9 kohdan lisääminen

Kuvaus

Muutos 30

Muutoksella tuote-eritelmään lisätään uusi 9 kohta. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Tuote-eritelmään on lisätty 9 kohta ”Alkuperätodisteet”, jonka mukaan kaikkia SAN-tuotteen tuotantoketjuun osallistuvia on seurattava ja niiden on oltava valvontaelimen valvonnassa.

Perustelu: Tämän kohdan lisääminen on tarpeen, jotta tuote-eritelmä voidaan päivittää vastaamaan voimassa olevaa Euroopan unionin lainsäädäntöä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Pancetta Piacentina”

EU-viitenumero: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026

1. **Nimi/nimet**

”Pancetta Piacentina”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Pancetta Piacentina” on suolattu, luonnollisesti raakakypsytetty tuote. Sen valmistukseen käytetään rintalastan takaa nivuksiin ulottuvan puoliruhon osan vatsapuolen ulkoista rasvaa sekä vatsan lihaskudosta. Lopputuote on lieriön muotoinen.

Sen paino on 4–8 kg ja väri voimakkaan punainen ja rasvaisissa osissa puhtaan valkoinen. Tuoksu on miellyttävän mieto ja maku miellyttävä.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Sikojen rehujen raaka-aineet ovat peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan. Raaka-aineet ovat laatuominaisuuksiltaan sopivia sen kannalta, että eläinten ravinto on terveellistä ja oikeanlaista. Ilmastoon liittyvistä tai kaupallisista syistä kaikkien raaka-aineiden hankkiminen paikallisesti voi kuitenkin olla joinakin vuosina teknisesti mahdotonta. Tällöin on asetuksen (EU) 2024/1143 47 artiklan 2 kohdan mukaisesti aina varmistettava, että vuositasolla vähintään 50 prosenttia sikojen ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta on peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan, jotta voidaan taata alueen ja Pancetta Piacentina -lihavalmisteen laadun välinen yhteys.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien Pancetta Piacentina -lihatuotteen tuotantovaiheiden, kuten pinnan siistimisen, kuivasuolauksen, sitomisen, kuivauksen ja kypsytyksen, on tapahduttava 5 kohdassa yksilöidyllä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Pakkaamisen, viipaloinnin ja paloittelun on tapahduttava yksinomaan 5 kohdassa mainitulla jalostusalueella nimetyn valvontaelimen läsnä ollessa. Tuotteen alkuperäisten erityisominaisuuksien säilymisen varmistamiseksi on tarpeen, että pakkaaminen, viipalointi ja paloittelu tapahtuvat maantieteellisellä tuotantoalueella ja että niistä vastaa asiantunteva henkilöstö. Ennen viipalointia toimijoiden on poistettava huolellisesti kamara. Kosketus ilman kanssa ja vailla tuotetta suojaavaa luonnollista kamaraa olevan tuotteen altistuminen vieraiden ulkopuolisten ympäristöolosuhteiden vaikutukselle saattaa aiheuttaa hapettumista ja siitä johtuvaa viipaleiden tai leikattavan pinnan ruskistumista, vähärasvaisen osan tunnusomaisen voimakkaan punaisen värin haalistumista, rasvaisen osan eltaantumista ja siten aromin heikkenemistä.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Markkinoille saatettaessa tuotteessa on oltava merkintä ”Pancetta Piacentina”.

Nimitys ”Pancetta Piacentina” on merkittävä etikettiin selkein lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muista etiketissä olevista tiedoista, ja välittömästi nimityksen jäljessä on oltava maininta ”Denominazione di Origine Protetta” (suojattu alkuperänimitys) tai kirjainlyhenne ”DOP” (SAN) ja Euroopan unionin SAN-tunnus.

Etiketissä ei saa olla mitään muita määritteitä, joita ei ole erikseen mainittu.

Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan, samoin sen sikatilan nimi, jolta tuotteen raaka-aine on peräisin.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Pancetta Piacentina -lihavalmisteen tuotantoalue käsittää kokonaisuudessaan Piacenzan maakunnan alle 900 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitsevat osat.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellisen alueen erityisyys

Piacenzan maakunnan maantieteelliselle alueelle keskittynyt Pancetta Piacentina -lihavalmisteen valmistus alkoi jo Rooman valtakunnan aikana, ja perinne on siirtynyt eteenpäin aikojen kuluessa.

Pancetta Piacentina -lihatuotteen tuotantoalueen merkitys on sidoksissa tyypilliseen maatalouteen, jota harjoitetaan kaikkialla Pojoen tasangon alueella, jolta raaka-aine on peräisin (Emilia Romagna ja Lombardia). Karjatalouden kehittyminen raaka-aineen alkuperäalueella liittyy paikalliseen laajamittaiseen viljanviljelyyn ja pitkälle erikoistuneen meijeriteollisuuden jalostusmenetelmiin, jotka ovat myös edistäneet alueen suuntautumista sikatalouteen.

Piacenzan maakunnan paikallisten tuottajien keskuudessa on kehittynyt ja siirtynyt eteenpäin erityinen taito valikoida ja jalostaa lihaa. Toimijoilta vaaditaan erityistä asiantuntemusta vaiheissa, joissa pancetta kääritään rullaksi ja sidotaan. Viileät runsasvetiset laaksot ja metsäiset kukkulat vaikuttavat suotuisasti kypsytystilojen olosuhteisiin.

Tuotteen erityisyys

Pancetta Piacentina on muodoltaan lieriömäinen. Viipaleissa vaihtelevat vähärasvaisten osien voimakkaan punainen ja rasvaisten osien valkoinen väri. Tuoksu on miellyttävän mieto ja maku miellyttävä.

Pancetta Piacentina -lihavalmisteen tuotantoon käytetyt palat leikataan italialaisten lihasikojen ruhoista.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Pancetta Piacentina -lihatuotteen ominaispiirteet riippuvat ympäristöolosuhteista sekä luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä. Erityisesti raaka-aineen ominaisuudet ovat tiiviisti sidoksissa rajattuun maantieteelliseen alkuperäalueeseen, jolla Pancetta Piacentina -lihavalmisteen tuotantoon käytettyjen lihapalojen laatuun ratkaisevasti vaikuttavat italialaisten lihasikojen kasvatusmenetelmät ovat kehittyneet.

Lisäksi Piacenzan maakunnan alueelle sijoittuva Pancetta Piacentina -lihavalmisteen tuotanto on yhteydessä paikallisiin toimijoihin, joille on aikojen myötä kehittynyt pancettan suolaukseen, rullaksi käärimiseen ja sitomiseen liittyvää erityisosaamista.

Sidotuksi rullaksi kääriminen saa aikaan Pancetta Piacentina -lihavalmisteelle ominaisen lieriömäisen muodon ja sen, että viipaleiksi leikattuna siinä näkyvät vuorotellen sekä vähärasvaiset että rasvaiset osat.

Tuottajien tekninen osaaminen lihan käsittelyssä ja jauhamisessa sekä kypsytyksen eri vaiheissa ovat niin ikään osoitus Pancetta Piacentina -tuotteen ja sen tuotantoalueen välisestä yhteydestä.

Ympäristötekijät liittyvät läheisesti tuotantoalueen erityispiirteisiin ja etenkin sen ilmastoon, joka vaikuttaa ratkaisevasti lopputuotteen erityisominaisuuksiin edesauttamalla tuotteen kypsymisen onnistumista.

Raaka-aineen, tuotteen ja nimityksen muodostama kokonaisuus on näin ollen sidoksissa kyseisen alueen sosiaalis-taloudelliseen kehitykseen, jonka erityispiirteitä ei ole löydettävissä muualta.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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