C/2026/2573

6.5.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2573)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pancetta Piacentina”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Pancetta Piacentina”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda ZOI-ja Pancetta Piacentina ne smatraju se izmjenama na razini Unije jer ne ispunjavaju kriterije iz članka 24. Uredbe (EU) 2024/1143, odnosno:

— ne uključuju promjenu naziva ili upotrebe naziva,

— ne dovode do rizika od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta, i

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 1

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da se svinjski trupovi moraju i rezati u regijama Lombardija i Emilia-Romagna.

Razlog: Izmjenom se razjašnjava da se i postupci rezanja moraju obavljati na području na kojem se svinje uzgajaju, u skladu s člankom 46. Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 2

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće poseban odlomak o „genetskim obilježjima”. Uključivanjem dopuštenih genetskih kombinacija pojašnjava se genetsko podrijetlo svinja od kojih se dobivaju sirovine u odnosu na genetski tip životinja (i mužjaka i ženki) za rasplod. Time je zamijenjeno upućivanje u tekstu na odredbe o pasminama u specifikaciji proizvoda sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i Prosciutto di San Daniele.

Razlog: izmjenom se pojašnjavaju dopuštene kombinacije križanja. Utvrđivanje pasmine i genetske vrste rasplodnog para životinja važno je za očuvanje obilježja teških svinja, posebno kad je riječ o provjeri usklađenosti s tri referentne pasmine iz talijanske genealoške knjige za uzgoj teških svinja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 3

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se umeće tablica s objašnjenjima genetskih zahtjeva za svinje koja prikazuje dopuštene i nedopuštene kombinacije.

Razlog: tablica se uvrštava kako bi bilo jasnije koje su jedine moguće kombinacije genetskog križanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 4

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće upućivanje na popis genetskih vrsta koje je odobrilo Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva.

Razlog: upućivanje na popis i njegovo ažuriranje omogućuju bolje praćenje proizvodnog lanca.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 5

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se sprečava upotreba mesa divljih svinja i krmača te svinja s nepoželjnim osobinama (sindrom stresa kod svinja ili PSS).

Razlog: Izmjena je potrebna kako bi se pojasnilo da meso divljih svinja i krmača te svinja s nepoželjnim osobinama nije prikladno za upotrebu u proizvodnji proizvoda Pancetta Piacentina. To je u skladu sa sadašnjom praksom, koja se dosad temeljila na upućivanju na specifikacije proizvoda sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i ZOI-jem Prosciutto di San Daniele.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 6

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće poseban odjeljak „Uzgoj i hranidba”. Dodane su tradicionalne kronološke faze uzgoja svinja: sisanje, odbijanje, rast i završna faza, čime je zamijenjeno upućivanje na specifikacije proizvoda sa ZOI-jem Prosciutto di Parma i ZOI-jem Prosciutto di San Daniele.

Razlog: Izmjenom se objašnjavaju faze uzgoja teških svinja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 7

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeću odredbe o fazi sisanja prasadi, koja traje najmanje 28 dana, usklađeno s odredbama odjeljka C poglavlja II. Priloga I. Direktivi 2008/120/EZ. Umetnuti su i navodi o prasadi koju doje krmače ili kojoj se mlijeko daje na umjetan način, o davanju dopuštenih sirovina, dodavanju minerala, vitamina i aminokiselina te upotrebi aditiva.

Razlog: Izmjenom se precizno definiraju obilježja faze sisanja u skladu s odredbama zakonodavstva Europske unije. Dodavanjem vitamina, minerala i aminokiselina, kao i aditiva, postiže se pravilan razvoj mišića te olakšava probava i apsorpcija hranjivih tvari.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 8

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuju metode i vrijeme stavljanja tetovirne oznake podrijetla na oba buta svake svinje, kao i tetovirne oznake i modeli pločica za njihovo stavljanje.

Razlog: Izmjenom se precizno propisuju alati i potrebni koraci za osiguravanje praćenja i sljedivosti sirovine za proizvod Pancetta Piacentina od prve faze uzgoja, i to primjenom alata koji se već upotrebljavaju i koji su u skladu s uvedenim specifikacijama.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 9

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće referentna tablica sa slovima za označivanje mjeseca prasenja praseta, koja se unose u tetovirnu oznaku podrijetla.

Razlog: Izmjenom se omogućuje potpuna jasnoća i transparentnost u praćenju i sljedivosti svinja koje se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda Pancetta Piacentina kako bi se olakšala provjera starosti svinja u fazama uzgoja i klanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 10

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se dodaje mogućnost da se identifikacijski uređaji upotrebljavaju umjesto tetovirne oznake podrijetla koju stavlja uzgajivač ili u kombinaciji s njome.

Razlog: Upotrebom identifikacijskih uređaja umjesto tetovirne oznake podrijetla ili u kombinaciji s njome omogućuje se primjena drugih alata za praćenje i slijeđenje u skladu s razvojem tehnologije.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 11

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće pravilo za utvrđivanje dobi svinja u mjesecima.

Razlog: Izmjenom se omogućuje nedvojbena i nedvosmislena provjera starosti svinja u fazama uzgoja i klanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 12

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvode odredbe o fazi odbijanja svinja. Uvode se pravila o trajanju te faze, maksimalna masa prasadi i pravila o hranidbi. Uvode se navodi o suhoj hrani, dodavanju vitamina, minerala i aminokiselina te upotrebi aditiva. Razdoblje odbijanja produljuje se s 80 dana na tri mjeseca, a maksimalna masa prasadi utvrđuje se na 40 kg.

Razlog: Izmjenom se utvrđuju dva parametra, trajanje i maksimalna masa, kojima se jamči postupan i uravnotežen rast svinja u fazi odbijanja. Svinje se u toj fazi smiju hraniti svim sirovinama koje su dopuštene važećim pravilima kako bi se zadovoljile njihove potrebe povezane s ishranom, dobrobiti i zdravljem. Budući da se predviđa davanje suhe hrane, uzgajivači mogu odabrati metodu koju će primjenjivati. Dodavanjem vitamina, minerala i aminokiselina, kao i aditiva, postiže se pravilan razvoj mišića te olakšava probava i apsorpcija hranjivih tvari.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 13

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeću odredbe o fazi rasta kojima se trajanje utvrđuje na najviše pet mjeseci, a masa koja se može postići na kraju te faze povećava s 80 kg na 85 kg.

Utvrđuju se dopuštena odstupanja za pojedinačne sirovine u skladu s člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009, pri čemu se briše navedeni postotak od 10 %. Izričito se uzgajivačima daje mogućnost da hrane životinje suhom hranom.

Umeće se tablica dopuštenih sirovina koja će se upotrebljavati i za sljedeću, završnu fazu, za koju su dodana posebna pravila. Uzimajući u obzir nomenklaturu iz pravila Europske unije utvrđenih Uredbom (EU) br. 68/2013, kako je ažurirana Uredbom (EU) 2017/1017, izmjenjuju se sljedeći nazivi sirovina:

— „kukuruz” se na talijanskom više ne navodi kao „mais”, nego kao „granturco”,

— „krupica” se sad navodi kao „brašno”,

— „dehidrirano brašno od lucerne” sad se navodi kao „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)”,

— „pogača od sjemenki lana” na talijanskom se više ne navodi kao „expeller di lino”, nego kao „panello di lino” i dodaje joj se sljedeće: „krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana”, „krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „komina od jabuke i kruške, kožice grožđa ili rajčice kao nositelji dodataka prehrani” sad se navode kao „voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa”,

— „pivski kvasac i/ili torula kvasac” sad se navode kao „kvasci”,

— „ostaci ekstrakcije kukuruznih klica” (na talijanskom „mais”) sad se navodi kao „brašno od kukuruznih klica” (na talijanskom „granturco”),

— „destilacijski trop” sad se navodi kao „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”.

Brišu se sljedeće sirovine:

— „rogač bez sjemenki”,

— „lizati bjelančevina”,

— „dehidrirani krumpir”,

— „kasava”,

— „prešana i silirana pulpa repe”,

— „sezamovo brašno”,

— „kokosovo brašno”,

— „mesni obrok”.

Iz kategorije „manje žitarice” izbrisana je riječ „zob”.

Mijenjaju se količine sljedećih sirovina:

— „mlaćenica” samo za fazu rasta (mijenja se na do 250 g suhe tvari po grlu dnevno), ne dovodeći u pitanje činjenicu da „sirutka” i „mlaćenica” zajedno ne smiju prijeći 15 litara po grlu dnevno,

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena” (s do 5 % na do 10 %),

— „kukuruz” (s do 55 % na do 65 %),

— „sirak” (s do 40 % na do 55 %),

— „ječam” (s do 40 % na do 55 %),

— „pšenica” (s do 25 % na do 55 %),

— „pšenoraž” (s do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirani repini rezanci” (s do 4 % na do 10 %),

— „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)” (s do 2 % na do 4 %).

Dodaju se sljedeće sirovine:

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzna silaža”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzno brašno od cijelog klipa”,

— „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, i u završnoj fazi,

— „krmivo od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „lipidi s talištem iznad 36 °C”, i u završnoj fazi,

— „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice”,

— „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje”, samo u fazi rasta.

Sirovina „grašak i/ili druge mahunarke” podijeljena je na dva unosa: „grašak” i „druge mahunarke”, a količine su povećane (za „grašak” do 25 %, a za „druge mahunarke” do 10 %).

Kad je riječ o „brašnu od zrna i/ili klipova”, navodi se da se misli na „brašno od zrna i/ili klipova kukuruza”.

„Ostaci ekstrakcije soje” sad se navode kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje”, a njihov postotak u fazi rasta i završnoj fazi standardiziran je na do 20 %.

„Suncokretovo brašno” sad se navodi kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta”, a njihov postotak povećan je na najviše 10 %.

U napomeni br. 4 uz tablicu utvrđuje se maksimalni udio sirove masti koji ne prelazi 2,5 % suhe tvari za proizvode dobivene ekstrakcijom zrna soje, sjemenki suncokreta i uljane repice.

Dodaje se mogućnost upotrebe minerala, vitamina i aditiva.

U napomeni br. 2 pojašnjava se definicija „osušenog destilacijskog tropa i topljivih ostataka”.

Uz maksimalni udio linolne kiseline od 2 %, izmjenom se unosi i maksimalni udio masti od 5 % suhe tvari u prehrani.

Razlog: Maksimalna masa povećana je s 80 kg na 85 kg zbog napretka u genetici te boljih standarda ishrane i dobrobiti životinja, koji su omogućili veći rast svinja. Dodano je najdulje trajanje, od pet mjeseci, kako bi se osigurao uravnotežen rast prije završne faze.

Navođenje dopuštenih odstupanja za pojedinačne sirovine omogućuje usklađivanje sa zakonodavstvom o hrani za životinje na snazi, i to člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009.

Budući da se predviđa davanje suhe hrane, uzgajivači mogu odabrati metodu koju će primjenjivati.

Umetanjem jedne tablice dopuštenih sirovina za fazu rasta i završnu fazu specifikacija proizvoda postaje čitljivija.

Nazivi sirovina mijenjaju se u skladu s odredbama Uredbe Komisije (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2017/1017. Ažuriranje terminologije nužno je kako bi vrsta sirovine bila jasnija.

Upućivanje na „zob” briše se jer spada u kategoriju „manje žitarice”.

Uklanja se „mesno brašno” jer se više ne koristi zbog nedavno uvedenih regulatornih ograničenja.

Uklanjaju se sirovine „rogač bez sjemenki”, „lizati bjelančevina”, „dehidrirani krumpir”, „kasava”, „repa, prešana i silirana vlažna pulpa”, „sezamovo brašno” i „kokosovo brašno” jer se rijetko uzgajaju na zemljopisnom području na kojem se odvija uzgoj svinja ili se više uopće ne uzgajaju, slabo su dostupne, imaju nisku hranjivu vrijednost ili se ne upotrebljavaju zbog tehničkih poteškoća i niske kvalitete. Izmjenom se stoga uklanja mogućnost upotrebe sirovina koje potječu izvan područja uzgoja svinja i dosad su se upotrebljavale samo u zanemarivim količinama ili uopće nisu. Umjesto njih upotrebljavaju se druge lokalne sirovine, čime se jača povezanost između proizvoda Pancetta Piacentina i zemljopisnog područja.

Posebno se veće težište stavlja na važnost ishrane na bazi žitarica te se povećava postotak „kukuruza”, „ječma”, „sirka”, „pšenice” i „pšenoraži” jer je ta hrana oduvijek bila temelj tradicionalne ishrane svinja. Osim toga, to je hrana koja se obično uzgaja na zemljopisnom području i često je uzgajaju sami uzgajivači, čime se jača povezanost sa samim područjem i ujedno se jamči primjerena prekrivenost svinja masnim tkivom za proizvodnju proizvoda Pancetta Piacentina.

„Kukuruzna silaža” i „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, pri čemu je potonje bogato vitaminom B, sad su dodani u završnu fazu jer su idealne sirovine koje omogućuju primjeren stupanj prekrivenosti masnim tkivom i jer ih odrasle svinje mnogo lakše probavljaju od mlađih zbog udjela vlakana.

„Kukuruzno brašno od cijelog klipa”, koje je vrlo bogato vlaknima, nadomješta posije kao izvor vlakana u životinjskoj prehrani.

Povećava se upotreba „dehidriranih repinih rezanaca” jer je to vrlo koristan i vrlo vlaknast proizvod; njegov udio vlakana lako se probavlja u debelom crijevu i stoga je prikladan proizvod za odrasle životinje.

Povećana je upotreba „mlaćenice” (u fazi rasta), „lucerne (osušene na visokoj temperaturi)” i „proizvoda dobivenih ekstrakcijom sjemenki suncokreta” zbog njihove dostupnosti na tradicionalnom području proizvodnje i znanstvenih saznanja u industriji hrane za životinje tijekom posljednjeg desetljeća.

Povećana upotreba „kukuruznog glutenskog brašna i/ili krmiva na bazi kukuruznog glutena” povezana je s njegovima visokim udjelom bjelančevina, što je korisno u prehrani (sirove bjelančevine) i lako probavljivo.

Uvodi se korištenje „lipida s talištem iznad 36 °C” za fazu rasta i završnu fazu jer se dodavanjem novog maksimalnog udjela masti od 5 % suhe tvari u prehrani uz postojeći maksimalni udio linolne kiseline od 2 % postiže odgovarajući stupanj prekrivenosti svinja masnim tkivom ako se u završnoj fazi hrane svinjskom mašću.

Pojašnjeno je da se „brašno od zrna i/ili klipova” odnosi na „brašno od zrna i/ili klipova kukuruza” jer se izraz „klip” može upotrebljavati i za druge žitarice.

„Krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana” i „krmivo od brašna od sjemenki lana” dodaju se uz „pogaču od sjemenki lana” jer su slične sirovine i dio su Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

Dodaju se „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje” jer soja svinjama pruža neophodnu energiju u fazi rasta.

Povećana je upotreba „graška” i „drugih mahunarki” jer se te sirovine uzgajaju na području proizvodnje. „Graškom” se ujedno jamči kvaliteta masnog tkiva u svinja jer, za razliku od drugih mahunarki, ima nisku koncentraciju antinutritivnih čimbenika.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom zrna soje”, postotak je postavljen na 20 % u fazi rasta i završnoj fazi kako bi svinje bile prikladno prekrivene masnim tkivom. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sojina sačma od (zrna) soje” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim podijeljeni na dva („sojina sačma od (zrna) soje” i „krmivo od sojine sačme (od zrna)”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje. Nije ih moguće sve navesti i podložni su promjenama u slučaju ažuriranja/izmjena Uredbe (EU) 2017/1017. Maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari naveden je u napomenama za tablicu dopuštenih sirovina kako bi se osigurala primjerena prekrivenost masnim tkivom.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom sjemenki suncokreta” (čiji je udio sad postavljen na 10 %), udio sirove masti sirovine bitan je da bi svinje bile primjereno prekrivene masnim tkivom. Stoga se maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari uvrštava u napomene za tablicu dopuštenih sirovina. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sačma od sjemenki suncokreta” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim su 2013. podijeljeni na dva („sačma od sjemenki suncokreta” i „krmivo od sačme od sjemenki suncokreta”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta. Nije ih moguće sve navesti i podložni su promjenama u slučaju ažuriranja/izmjena Uredbe (EU) 2017/1017.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom sjemenki uljane repice”, „uljana repica” dodaje se na popis sirovina zato što je napredak u genetici omogućio selekciju novih sorti bez glukozinolata i eručne kiseline (antinutritivni čimbenici). Navod je formuliran tako da odgovara strukturi koja je korištena za proizvode od soje i suncokreta. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sačma od sjemenki uljane repice” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim podijeljeni na dva („sačma od sjemenki uljane repice” i „krmivo od sačme od sjemenki uljane repice”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2017/1017. U Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice. Nije moguće navesti sve sirovine jer su podložne promjenama u slučaju ažuriranja Uredbe (EU) 2017/1017. Maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari naveden je u napomenama za tablicu dopuštenih sirovina kako bi se osigurala primjerena prekrivenost masnim tkivom za proizvodnju proizvoda Pancetta Piacentina.

Upotrebom vitamina, minerala i aditiva postiže se pravilan razvoj mišića te olakšava probava i apsorpcija hranjivih tvari.

Definicija „osušenog destilacijskog tropa i topljivih ostataka” pojašnjava se izrazom iz točke 1.12.9. Uredbe (EU) 2017/1017.

Maksimalni udio masti, koji se dodaje maksimalnom udjelu linolne kiseline, jamči primjeren stupanj prekrivenosti masnim tkivom za proizvodnju proizvoda Pancetta Piacentina. Ta su dva kriterija ključna jer su sirovine koje su mogući izvori masnoća koje mogu narušiti kvalitetu prekrivenosti svinja masnim tkivom povećane (kukuruz) ili uvedene (lipidi s talištem iznad 36 °C).

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 14

Izmjena se odnosi na članak 2. drugi i treći stavak specifikacije proizvoda i točku 4.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi odredba da minimalno 50 % suhe tvari u hrani za svinje na godišnjoj osnovi mora potjecati sa zemljopisnog područja na kojem se svinje uzgajaju.

Razlog: Sirovine kojima se svinje hrane potječu sa zemljopisnog područja na kojem se životinje uzgajaju. Međutim, zbog klimatskih i trgovinskih razloga može biti tehnički neizvedivo sve sirovine dobaviti s lokalnog područja. U svakom slučaju, značajke proizvoda Pancetta Piacentina i njegova povezanost sa zemljopisnim područjem uvijek se jamče činjenicom da najmanje 50 % suhe tvari u obroku hrane za životinje godišnje potječe sa zemljopisnog područja uzgoja u skladu s člankom 47. stavkom 2. Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 15

Izmjena se odnosi na članak 2. treći stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se u pravilima za hranidbu svinja u završnoj fazi upućuje na tablicu dopuštenih sirovina navedena u dijelu o fazi rasta, uz određene specifikacije koje se odnose na završnu fazu.

Razlog: Izmjenom se daje jasan pregled hrane za životinje koja je dopuštena i u završnoj fazi.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 16

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se umeće odlomak „Klanje i rezanje” i preoblikuje se odredba o minimalnoj starosti svinja za klanje bez mijenjanja same odredbe, koja se povezuje s provjerom pomoću tetovirne oznake podrijetla i/ili identifikacijskog uređaja koji zamjenjuje tetovirnu oznaku podrijetla ili se s njome kombinira, kako je opisano u dijelu o hranidbi i uzgoju svinja. [Vidjeti izmjene 8 i 10]

Razlog: Izmjenom se u specifikaciji proizvoda jasnije definira faza klanja, među ostalim i s obzirom na razvoj tehnologije. Navođenje metode za izračun starosti svinja omogućuje gospodarskim subjektima i kontrolnom tijelu da je točno i nedvojbeno izračunaju.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 17

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi kriterij za izračun starosti svinja za potrebe klanja.

Razlog: izmjenom se pojašnjava specifikacija proizvoda za gospodarske subjekte i potrebe kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 18

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se pojašnjava navod da se Pancetta Piacentina proizvodi od mesa dobivenog od trupova teških svinja (kategorija H – „Heavy”).

Razlog: Izmjenom se razjašnjava specifikacija proizvoda i ažuriraju se upućivanja na zakonodavstvo Europske unije koje je na snazi.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 19

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se zamjenjuje kriterij žive mase svinje od 160 kilograma +/– 10 % masom pojedinačnog trupa od 110,1 kg do 180,0 kg.

Razlog: uklanjanjem žive mase i dodavanjem kriterija mase pojedinačnog trupa omogućuje se preciznija provjera usklađenosti svake zaklane svinje sa zahtjevima prihvatljivosti, što je transparentnija, točnija, preciznija i općenito bolja metoda. Povećanje mase svinja odraz je trenutačnog trenda u europskom svinjogojstvu koji proizlazi iz bolje genetike, dobrobiti životinja i prehrane.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 20

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje obveza provjere podataka o masi i razvrstavanju u trenutku klanja.

Razlog: Izmjenom se točno razjašnjava u kojem se trenutku podaci o masi i klasifikaciji moraju utvrditi da bi se olakšale odgovarajuće provjere.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 21

Izmjena se odnosi na članak 2. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da se postupci rezanja mogu obavljati i u rasjekavaonicama koje nisu u okviru klaonice u kojoj su životinje zaklane.

Razlog: Tom se odredbom utvrđuje nov način rezanja trupova koji je u skladu s odjeljkom I. poglavljem V. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 22

Izmjena se odnosi na članak 2. peti i šesti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se briše članak 2. peti i šesti stavak specifikacije proizvoda.

Razlog: Brisanje je potrebno jer se odnosi na odredbe o sustavu kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

Izmjena 23

Izmjena se odnosi na članak 4. drugi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuju šećeri koji se smiju upotrebljavati, točnije dekstroza, glukoza, fruktoza i saharoza.

Razlog: Izmjena je potrebna kako bi se jasno navele vrste šećera koje se upotrebljavaju.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

Izmjena 24

Izmjena se odnosi na članak 4. drugi stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi mogućnost upotrebe L-askorbinske kiseline (E300) umjesto natrijeva L-askorbata (E301) ili u kombinaciji s njime, a maksimalna količina koja se može upotrijebiti ostaje ista.

Razlog: Zahvaljujući upotrebi askorbinske kiseline zajedno s natrijevim askorbatom (njezinim natrijevim solima) ili umjesto njega, olakšava se početno zakiseljavanje i smanjuje se sadržaj natrija u proizvodu Pancetta Piacentina. Njezino antioksidacijsko djelovanje pogoduje i zadržavanju organoleptičkih svojstava navedenih u članku 6. specifikacije proizvoda, čime se sprečava rizik od oksidacije lipida ili bjelančevina i štiti proizvod Pancetta Piacentina.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 6.

Opis

Izmjena 25

Izmjena se odnosi na članak 6. četvrti stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se brišu riječi „iz članka 8.”.

Razlog: Izmjena je nužna zato što članak 8. nove specifikacije proizvoda sadržava drukčiju odredbu.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 26

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda; Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se briše odredba o kontrolnom tijelu.

Razlog: to je ažuriranje potrebno kako bi se specifikacija proizvoda uskladila sa zakonodavstvom na snazi u Europskoj uniji.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 27

Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije proizvoda; Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se mijenja broj članka 9. u članak 8.

Razlog: izmjena je nužna zbog nove strukture članka u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 9.

Opis

Izmjena 28

Izmjena se odnosi na članak 9. prvi stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi mogućnost upotrebe pokrate „ZOI”, „zaštićene oznake izvornosti”.

Razlog: Izmjenom se specifikacija proizvoda usklađuje s člankom 37. stavkom 6. Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 9.

Opis

Izmjena 29

Izmjena se odnosi na članak 9. prvi stavak specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se umeće odredba o obvezi upotrebe simbola ZOI-ja Europske unije.

Razlog: Izmjenom se specifikacija proizvoda usklađuje s člankom 37. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Umetanje novog članka 9.

Opis

Izmjena 30

Izmjenom se u specifikaciju proizvoda umeće novi članak 9. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: U specifikaciju proizvoda umeće se članak 9. „Dokaz o podrijetlu” u kojem se utvrđuje da kontrolno tijelo treba pratiti i kontrolirati sve dionike u lancu proizvodnje ZOI-ja.

Razlog: Umetanje tog članka potrebno je kako bi se specifikacija proizvoda uskladila sa zakonodavstvom na snazi u Europskoj uniji.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Pancetta Piacentina”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026.

1. **Naziv(i)**

„Pancetta Piacentina”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pancetta Piacentina usoljen je proizvod koji je dozrio prirodno i čuva se sirov. Proizvodi se od trbušnog dijela masnoće koja prekriva jednu polovicu trupa, od retrosternalnog do ingvinalnog dijela, i mišićnog tkiva trupa.

Gotov proizvod cilindričnog je oblika, mase od 4 kg do 8 kg, i jarkocrvene boje koja se izmjenjuje s čistom bijelom bojom masnih dijelova. Meso je ugodnog blagog mirisa i sočnog okusa.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Sirovine za svinje potječu sa zemljopisnog područja na kojem se uzgajaju svinje i prikladne su kvalitete za zdravu i pravilnu hranidbu životinja. Međutim, tijekom nekih godina možda neće biti tehnički moguće nabaviti 100 % sirovina za svinje iz lokalnih izvora zbog klimatskih ili komercijalnih razloga. U takvim slučajevima, u skladu s člankom 47. stavkom 2. Uredbe (EU) 2024/1143, kako bi se zajamčila povezanost sa zemljopisnim područjem i kvaliteta proizvoda Pancetta Piacentina, uvijek najmanje 50 % suhe tvari sirovina za svinje godišnje potječe sa zemljopisnog područja njihova uzgoja.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje, obrezivanja, suhog soljenja, vezanja, sušenja i zrenja proizvoda Pancetta Piacentina odvijaju se na području iz točke 5. u nastavku.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje, rezanje i dijeljenje na porcije moraju se provoditi pod nadzorom ovlaštenog kontrolnog tijela, isključivo na području proizvodnje iz točke 5. Kako bi se osiguralo održavanje izvornih i posebnih značajki proizvoda, pakiranje, rezanje i dijeljenje na porcije moraju na području proizvodnje provoditi osobe koje posebno poznaju proizvod. Koža se prije rezanja mora potpuno ukloniti. Dodir sa zrakom i izloženost proizvoda bez prirodne kože nepovoljnim okolišnim uvjetima može prouzročiti oksidaciju zbog koje kriške ili površina odrezanih dijelova mogu poprimiti smeđu boju, čime se gubi karakteristična jarkocrvena boja krtog mesa, masnoća postaje užegla, a aroma se mijenja.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Kad se stavlja u promet, proizvod mora biti označen riječima Pancetta Piacentina.

Naziv Pancetta Piacentina mora na etiketi biti naveden jasnim, neizbrisivim slovima koja se u potpunosti razlikuju od bilo kojeg drugog teksta te se neposredno nakon njega mora nalaziti izraz „Denominazione di Origine Protetta” [zaštićena oznaka izvornosti] ili kratica „DOP” [ZOI], a zatim i simbol ZOI-ja Europske unije.

Zabranjuje se svaki drugi opis koji nije izričito dopušten.

Međutim, dopuštena je upotreba oznaka koje se odnose na nazive, nazive poduzeća i privatne marke, pod uvjetom da ne sadržavaju pohvalne izraze i da ne zavaravaju kupca, kao i nazivi farmi svinja s kojih proizvod potječe.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje proizvoda Pancetta Piacentina obuhvaća cijelu pokrajinu Piacenzu, no uključuje samo dijelove do 900 m nadmorske visine.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Posebnosti zemljopisnog područja

Proizvodnja proizvoda Pancetta Piacentina započela je u rimsko doba i prenosila se s naraštaja na naraštaj, a koncentrirana je na zemljopisnom području pokrajine Piacenze.

Važnost područja proizvodnje proizvoda Pancetta Piacentina povezana je s razvojem tipične ruralne tradicije rasprostranjene po cijeloj dolini rijeke Pad, odakle se dobavljaju sirovine (Emilia-Romagna i Lombardija). Razvoj stočarstva na području s kojeg potječu sirovine povezan je s raširenim uzgojem žitarica i s metodama rada u visokospecijaliziranom sektoru mljekarstva koji su potaknuli lokalno svinjogojstvo.

Proizvođači u pokrajini Piacenzi razvili su i prenosili sljedećim naraštajima posebne vještine odabira i prerade komada mesa. Za zamatanje i vezanje Pancette potrebno je posebno stručno znanje. Hladne doline bogate vodom i pošumljeni brežuljci pogoduju stvaranju potrebnih uvjeta za zrenje.

Posebnosti proizvoda

Pancetta Piacentina cilindričnog je oblika. Kriške se sastoje od krtih dijelova jarkocrvene boje i prošarane su komadićima bijele masti. Meso je ugodnog blagog mirisa i sočnog okusa.

Komadi mišićne mase koji se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda Pancetta Piacentina dobivaju se od talijanskih teških svinja.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Posebne značajke proizvoda Pancetta Piacentina ovise o okolišnim uvjetima te o prirodnim i ljudskim čimbenicima. Svojstva sirovina osobito su blisko povezana s definiranim zemljopisnim područjem s kojeg potječu; ondje su razvijene tehnike uzgoja talijanskih teških svinja o kojima ovisi kvaliteta komada mesa koji se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda Pancetta Piacentina.

Nadalje, činjenica da se proizvodnja proizvoda Pancetta Piacentina odvija u pokrajini Piacenzi povezana je s lokalnim proizvođačima koji su s vremenom usavršili vještine soljenja, zamatanja i vezanja.

Zamatanje i vezanje daju proizvodu Pancetta Piacentina karakterističan cilindričan oblik i osiguravaju da se pri rezanju izmjenjuju krti i masni dijelovi.

Tehničko umijeće proizvođača u postupcima soljenja i njihovo poznavanje raznih faza zrenja dodatno svjedoče o povezanosti proizvoda Pancetta Piacentina i područja proizvodnje.

Okolišni čimbenici usko su povezani s obilježjima proizvodnog područja, pogotovo s klimom, koja ima izrazit utjecaj na karakteristike krajnjeg proizvoda i pridonosi njegovom uspješnom zrenju.

Kombinacija „sirovina – proizvod – oznaka" stoga je čvrsto povezana s društveno-gospodarskim razvojem tog područja i ima posebnosti koje se ne mogu drugdje postići.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (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