C/2026/2573

2026.5.6.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/2573)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Pancetta Piacentina”

EU hivatkozási szám: PDO-IT-1497-AM01 – 2026.3.26.

1. **A termék elnevezése**

„Pancetta Piacentina”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Pancetta Piacentina” OEM termékleírásának módosításai nem uniós módosítások, mivel nem felelnek meg az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkében meghatározott kritériumoknak, azaz:

— nem változtatják meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve

— nem hordozzák annak veszélyét, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat, és

— nem vonnak maguk után semmiféle korlátozást a termék forgalmazásával kapcsolatban.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

1. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a sertések darabolását is Lombardia és Emilia-Romagna tartományokban kell elvégezni.

Indokolás: A módosítás egyértelművé teszi, hogy – az (EU) 2024/1143 rendelet 46. cikkével összhangban – a darabolási műveleteket is a sertéstartási területen kell elvégezni.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

2. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a „Genetikai jellemzők” című külön szakasszal egészül ki. A hímivarú és nőivarú tenyészállatok genetikai típusával kapcsolatban az engedélyezett genetikai kombinációk beillesztésével pontosítja azoknak a sertéseknek a genetikai eredetét, amelyekből a nyersanyag származik. Ezért a „Prosciutto di Parma” OEM és a „Prosciutto di San Daniele” OEM termékleírásainak fajtákra vonatkozó előírásaira való hivatkozás helyébe új szöveg lépett.

Indokolás: A módosítás pontosítja a keresztezés engedélyezett genetikai kombinációit. Mind az anyaállatok, mind az apaállatok fajtájának és genetikai típusának értékelése fontos a hússertések jellemzőinek fenntartásához, különös tekintettel az olasz törzskönyv szerinti, hússertések előállítására szánt három referenciafajtával való kompatibilitás szempontjára.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

3. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás az engedélyezett és a nem engedélyezett kombinációkat tartalmazó magyarázó táblázatot illeszt be a sertések genetikai követelményeivel kapcsolatban.

Indokolás: A táblázat beillesztése egyértelműbbé teszi a genetikai keresztezés egyetlen lehetséges kombinációjának meghatározását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

4. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás a Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium által jóváhagyott genetikai típusok jegyzékére való hivatkozást illeszt be.

Indokolás: A jegyzékre való hivatkozás és annak frissítése lehetővé teszi a terméklánc jobb nyomon követését.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

5. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás kizárja a tenyészkanokból és -kocákból, valamint a kedvezőtlen tulajdonságokat (PSS) hordozó sertésekből származó hús felhasználását.

Indokolás: A módosítás helyénvaló annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a tenyészkanokból és -kocákból, valamint a kedvezőtlen tulajdonságokat hordozó sertésekből származó hús nem alkalmas a „Pancetta Piacentina” előállítására. Ez összhangban van a jelenlegi gyakorlattal, amely eddig a „Prosciutto di Parma” OEM és a „Prosciutto di San Daniele” OEM termékleírására való hivatkozáson alapult.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

6. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás külön bekezdést illeszt be „Tartás és takarmányozás” címmel. Hozzáadásra kerülnek a sertéstartás hagyományos időrendi szakaszai: a szoptatás, az elválasztás, az előhizlalás és a hizlalás, felváltva a „Prosciutto di Parma” OEM-re és a „Prosciutto di San Daniele” OEM-re való hivatkozást.

Indokolás: A módosítás egyértelművé teszi a hússertéstartás szakaszait.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

7. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás rendelkezéseket illeszt be a malacok szoptatási szakaszához, amelynek időtartama (legalább 28 nap) összhangban van a 2008/120/EK irányelv I. melléklete II. fejezete C. szakaszának rendelkezéseivel. A szöveg ezenkívül utalásokkal egészül ki a kocák által nevelt vagy mesterségesen tejjel táplált malacokra, az engedélyezett nyersanyagok alkalmazására, valamint a takarmány ásványi anyagokkal, vitaminokkal, aminosavakkal és adalékanyagokkal való kiegészítésére.

Indokolás: A módosítás pontosan meghatározza a szoptatási szakasz jellemzőit, összhangban az uniós jogszabályok rendelkezéseivel. A takarmány vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal végzett kiegészítése és az adalékanyagok használata megfelelő izomépítést biztosít, valamint elősegíti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

8. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás meghatározza a tintaalapú származási tetoválásnak a sertések mindkét lábán való elhelyezésére vonatkozó módszereket és időzítést, valamint a tetoválás és az annak elhelyezésére szolgáló lemez sablonjait.

Indokolás: A módosítás pontosan szabályozza azokat az eszközöket és szükséges lépéseket, amelyek biztosítják a „Pancetta Piacentina” nyersanyagának nyomon követését és nyomonkövethetőségét a sertéstartás első szakaszától kezdve, a már használatban lévő, a bevezetett előírásoknak megfelelő eszközök használatával.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

9. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás beilleszt egy referenciatáblázatot, megadva a malac születési hónapját azonosító betűt, amelyet a származási tetoválással kell feltüntetni.

Indokolás: A módosítás maximális egyértelműséget és átláthatóságot biztosít a „Pancetta Piacentina” előállításához használt sertések nyomon követése és nyomonkövethetősége tekintetében, hogy megkönnyítse a sertések életkorának ellenőrzését a tartási és vágási szakaszban.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

10. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás beilleszti a tenyésztő által elhelyezett származási tetoválás helyett vagy ahhoz társulóan az azonosító eszközök használatának a lehetőségét.

Indokolás: Az azonosító eszközöknek a származási tetoválás helyett vagy azzal együtt történő használata a technológiai fejlődéssel összhangban más nyomonkövetési és nyomonkövethetőségi eszközöket is lehetővé tesz.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

11. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás beilleszti a sertések hónapokban kifejezett életkorának meghatározására vonatkozó szabályt.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a sertések életkorának egyértelmű és félreérthetetlen ellenőrzését a tartási és vágási szakaszban.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

12. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás az elválasztási szakaszra vonatkozó rendelkezéseket illeszt be. Szabályozza a szakasz időtartamát, a malacok maximális súlyát és a takarmányozási előírásokat. Hivatkozik a száraztakarmány adására, a vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal végzett kiegészítésre és az adalékanyagok használatára. 80 napról 3 hónapra növeli az elválasztási szakasz időtartamát, és meghatározza a malacok által elérhető maximális súlyhatárt, 40 kg-ban rögzítve.

Indokolás: A módosítás két paramétert határoz meg – az időtartamot és a maximális súlyt –, amelyek biztosítják a sertések fokozatos és kiegyensúlyozott növekedését az elválasztási szakaszban. E szakaszban a sertéseket táplálkozási, állatjóléti és egészségügyi szükségleteik kielégítése érdekében a hatályos jogszabályok által engedélyezett valamennyi nyersanyaggal lehet takarmányozni. A száraztakarmány adására vonatkozó rendelkezés lehetővé teszi a mezőgazdasági termelő számára, hogy megválassza az alkalmazni kívánt módszert. A takarmány vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal végzett kiegészítése és az adalékanyagok használata megfelelő izomépítést biztosít, valamint elősegíti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

13. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás az előhizlalási szakaszra vonatkozó rendelkezéseket illeszt be, amelynek időtartamát legfeljebb öt hónapban határozza meg, és a szakasz végén elérhető tömeget 80 kg-ról 85 kg-ra növeli.

Pontosítja az egyes nyersanyagok tűréshatárainak a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdésének b) pontja szerinti hivatkozását, törölve a 10 %-os arányra való hivatkozást. Hozzáadásra kerül, hogy a tenyésztők kifejezetten élhetnek a száraz állagú takarmány adásának lehetőségével.

A szöveg kiegészül az „Engedélyezett nyersanyagok táblázatával”, és azt a következő szakaszra, azaz a hizlalásra is alkalmazni kell, amelyre vonatkozóan külön szabályok kerültek beillesztésre. Az (EU) 2017/1017 rendelettel naprakésszé tett 68/2013/EU rendeletben említett európai uniós jogszabályokban előírt nómenklatúra figyelembevételével módosul a következő nyersanyagok elnevezése:

— az olasz szövegben a „*mais*” (kukorica) helyébe a „*granturco*” (kukorica) lép,

— a „dara” helyébe a „liszt” lép,

— a „dehidratált lucernaliszt” helyébe a „magas hőmérsékleten szárított lucerna” lép,

— az olasz szövegben az „*expeller di lino*” (lenlepény) helyébe a „*panello di lino*” (lenpogácsa) lép, ehhez pedig a „lenmagpogácsa-takarmány”, „lenmagliszt”, „lenmagliszt-takarmány” kiegészítés társul,

— az „alma- és körtemaradék és szőlő- vagy paradicsomhéj mint étrend-kiegészítők vivőanyagai” helyébe a „gyümölcspréselési maradékok és paradicsompréselési maradékok mint előkeverékek vivőanyaga” lép,

— a „sör- és/vagy torulaélesztő” helyébe az „élesztők” lép,

— a „kukoricacsíra kivonatából készült liszt” (az olasz „*mais*” szóval) helyébe a „kukoricacsíraliszt” lép (az olasz „*granturco*” szóval),

— a „szeszfőzde-származékok” helyébe a „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” lép.

A következő nyersanyagokat törlik:

— „magozott szentjánoskenyér”,

— „fehérje lizátumok”,

— „szárított burgonya”,

— „manióka”,

— „préselt és silózott cukorrépapép”,

— „szezámliszt”,

— „kókuszkivonatból készült liszt”,

— „húsliszt”.

A „zab” kifejezést törlik a „kisebb gabonafélék” kategóriájából.

A következő nyersanyagok mennyisége módosul:

— „író” csak az előhizlalás szakaszához (egyedenként naponta legfeljebb 250 g/nap szárazanyagra emelkedik), változatlanul hagyva, hogy a „savó” és az „író” együttesen egyedenként legfeljebb napi 15 liter lehet,

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány” (legfeljebb 5 % helyett legfeljebb 10 %),

— „kukorica” (legfeljebb 55 % helyett legfeljebb 65 %),

— „cirok” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „árpa” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „búza” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „tritikálé” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „szárított cukorrépapép” (legfeljebb 4 % helyett legfeljebb 10 %),

— „magas hőmérsékleten szárított lucerna” (legfeljebb 2 % helyett legfeljebb 4 %).

A lista a következő nyersanyagokkal egészül ki:

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány”, a hizlalási szakaszban is,

— „kukoricaszilázs”, a hizlalási szakaszban is,

— „teljes értékű kukoricacsutka-dara”,

— „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „lenmagpogácsa-takarmány, lenmagliszt, lenmagliszt-takarmány”,

— „36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipidek”, a hizlalási szakaszban is,

— „repcemag extrahálásával nyert termékek”,

— „pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsa”, csak az előhizlalás szakaszához.

A „borsó és/vagy egyéb hüvelyesek” nyersanyagot két tételre osztják: az egyik a „borsó”, a másik az „egyéb hüvelyesek”, mennyiségük pedig növekszik (a „borsó” legfeljebb 25 %-ra, az „egyéb hüvelyesek magvai” legfeljebb 10 %-ra).

A „szemeskukorica- és/vagy kukoricacsutka-dara” esetében pontosítják, hogy ez „szemes kukoricára és/vagy kukoricacsutkára” vonatkozik.

A „szójakivonatból készült dara” helyébe a „szójabab extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt legfeljebb 20 %-ban egységesítik.

A „napraforgódara” helyébe a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását legfeljebb 10 %-ra emelték.

A szójabab, napraforgómag és repcemag extrahálásával nyert termékek esetében a táblázat 4. megjegyzése szerint a nyerszsír mennyisége nem haladhatja meg a szárazanyag 2,5 %-át.

Bevezetik az ásványi anyagok, vitaminok és adalékanyagok használatának lehetőségét.

A 2. megjegyzés pontosítja a „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” meghatározását.

A linolsav 2 %-os felső határértékének megállapításán felül a módosítás az étrend szárazanyag-tartalmának legfeljebb 5 %-ában határozza meg a zsírtartalom felső határát.

Indokolás: A maximális súlyt – 80 kg helyett – 85 kg-ban határozzák meg a genetikai, táplálkozási és állatjóléti előírások fejlődése miatt, ami a sertések növekedési képességének javulásához vezetett. A maximális időtartam – öt hónap – azért kerül beillesztésre, hogy a hizlalási szakasz előtt biztosítható legyen a kiegyensúlyozott növekedés.

Az egyes nyersanyagok esetében alkalmazott tűréshatárokra való hivatkozás lehetővé teszi a hatályos takarmányozási jogszabályoknak, nevezetesen a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdése b) pontjának való megfelelést.

A száraztakarmány adására vonatkozó rendelkezés lehetővé teszi a mezőgazdasági termelő számára, hogy megválassza az alkalmazni kívánt módszert.

Az „Engedélyezett nyersanyagok táblázata” című, az előhizlalás és a hizlalás esetében egységesítést hozó rész beillesztése könnyebben olvashatóvá teszi a termékleírást.

A nyersanyagok terminológiája az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített 68/2013/EU bizottsági rendeletben foglaltakkal összhangban módosul. A terminológia frissítésére azért van szükség, hogy egyértelműbben meg lehessen határozni az említett nyersanyag típusát.

A „zab”-ra való hivatkozást törlik a „kisebb gabonafélék” kategóriájából.

A „húsliszt” törlésre kerül, mivel a közelmúltban bevezetett szabályozási korlátozások miatt már nem használják.

A módosításból kikerülnek a „magozott szentjánoskenyér”, „fehérje lizátumok”, „szárított burgonya”, „manióka”, „préselt és silózott cukorrépapép”, „szezámliszt” és „kókuszkivonatból készült liszt” nyersanyagok, mert ezeket a sertéstartás földrajzi területén alig vagy már egyáltalán nem termesztik, vagy nehezen elérhetők, alacsony tápértékűek vagy műszaki és minőségi okokból kevéssé használatosak. A módosítás tehát megszünteti annak lehetőségét, hogy a sertéstartási területen kívülről származó olyan nyersanyagokat használjanak fel, amelyeket már csak elhanyagolható mennyiségben, vagy egyáltalán nem alkalmaztak. Ezek helyett más helyi nyersanyagokat használnak fel, ezáltal erősítve a Pancetta Piacentina és a földrajzi terület közötti kapcsolatot.

Nagyobb hangsúlyt kapott a gabonaalapú étrend jelentősége, és nőtt a „kukorica”, az „árpa”, a „cirok”, a „búza” és a „tritikálé” százalékos aránya, mivel ezek a takarmányok mindig is a sertések hagyományos étrendjének alapját képezték. Emellett ezeket a takarmányokat gyakran maguk a mezőgazdasági termelők termesztik a földrajzi területen, ezáltal erősítve a területtel való kapcsolatot; és azt is biztosítják, hogy a sertések a „Pancetta Piacentina” előállításához megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek.

A szöveg a hizlalási szakasz tekintetében kiegészül továbbá a „kukoricaszilázzsal” és a (B-vitaminban gazdag) „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékokkal”, mivel olyan ideális nyersanyagokról van szó, amelyek biztosítják, hogy a sertések megfelelő mértékű fedőzsírral rendelkezzenek, és amelyeket – magas rosttartalmuk miatt – a felnőtt sertések sokkal könnyebben emésztenek, mint a fiatal sertések.

A „teljes értékű kukoricacsutka-dara” nagyon rostos nyersanyag, amelyet a korpa helyett használnak az állatok rosttal való ellátásához.

A szárított cukorrépapép aránya növelésének oka, hogy nagyon jó, rostos termékről van szó; amelynek rosttartalma a vastagbélben könnyen emészthető, így megfelelő termék a kifejlett állatok számára.

Az „író” (az előhizlalás szakaszában), a „magas hőmérsékleten szárított lucerna” és a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” felhasználását növelik, tekintettel e nyersanyagoknak a jellemző előállítási területen való elérhetőségére és a takarmányozási ágazat elmúlt évtizedben elért tudományos eredményeire.

A „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány” fokozott felhasználása a magas fehérjetartalommal függ össze, amely hasznos az étrendben (nyersfehérje) és könnyen emészthető.

A „36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipidek” használatát az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt bevezették, mivel a linolsavra vonatkozó 2 %-os határértéknek a takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmára vonatkozó új 5 %-os határértékkel való kiegészítése biztosítja, hogy a lipidek hizlalási szakaszban való felhasználása megfelelő mértékű fedőzsírt eredményezzen a sertéseknél.

A „szemeskukorica- és/vagy kukoricacsutka-dara” esetében az olasz nyelvi változatba bekerült „di granturco” kifejezés biztosítja a más gabonaféléktől való megkülönböztetést.

A szöveg a „lenmagpogácsa” mellett kiegészül a „lenmagpogácsa-takarmánnyal”, a „lenmagliszttel” és a „lenmagliszt-takarmánnyal”, mivel olyan hasonló nyersanyagokról van szó, amelyek szerepelnek az (EU) 2017/1017 bizottsági rendeletben.

A szöveg kiegészül a „pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsa” kifejezéssel, mivel a szója a hizlalás szakaszában a sertés energiaszükségletének kielégítéséhez nélkülözhetetlen energiát biztosít.

A „borsó” és az „egyéb hüvelyesek” használatának arányát növelik, mivel ezek olyan nyersanyagok, amelyek az előállítási területen növekednek; a „borsó” biztosítja a sertések fedőzsírjának minőségét is, és más hüvelyesekkel ellentétben alacsony koncentrációban tartalmaz antinutritív tényezőket.

Ami a „szójabab extrahálásával nyert termékeket” illeti, arányukat az előhizlalási és a hizlalási szakaszhoz egyaránt 20 %-ban határozzák meg annak biztosítása érdekében, hogy a sertések megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „szója(bab)dara” – vonatkozott, majd az (EU) 2017/1017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet 2013-ban ezt kettébontotta „szója(bab)darára” és „szója(bab)dara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 rendelet számos különböző, szójabab extrahálásával nyert terméket sorol fel, nem lehet azonban valamennyit felsorolni, és az (EU) 2017/1017 rendelet naprakésszé tétele/módosítása esetén ezek változhatnak is. A megfelelő fedőzsír biztosítása érdekében az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzések a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat írnak elő.

Ami a, jelenleg 10 %-ban meghatározott „napraforgómag extrahálásával nyert termékeket” illeti: a nyersanyag nyerszsírtartalma fontos annak biztosításához, hogy a sertések megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek; ezért az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzésekben a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalom szerepel. E termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „napraforgódara” – vonatkozott, majd az (EU) 2017/1017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet ezt 2013-ban ezt kettébontotta „napraforgódarára” és „napraforgódara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, napraforgómag extrahálásával nyert terméket sorol fel, nem lehet azonban valamennyit felsorolni, és az (EU) 2017/1017 rendelet naprakésszé tétele/módosítása esetén ezek változhatnak is.

Ami a „repcemag extrahálásával nyert termékeket” illeti, a „repcemag” újonnan került be a nyersanyagok jegyzékébe, mivel a genetika fejlődésének köszönhetően lehetővé vált a glükozinolátoktól és az erukasavtól (antinutritív tényezők) mentes új fajták kiválasztása; a bejegyzést úgy fogalmazták meg, hogy megfeleljen a szója- és napraforgó-termékek esetében használt szerkezetnek. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „repcemagdara” – vonatkozott, majd az (EU) 2017/1017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet 2013-ban ezt kettébontotta: „repcemagdarára” és „repcemagdara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, repcemag extrahálása során nyert terméket sorol fel, nem lehet azonban valamennyi nyersanyagot felsorolni, és az (EU) 2017/1017 rendelet naprakésszé tétele/módosítása esetén ezek változhatnak is. A „Pancetta Piacentina” előállításához megfelelő fedőzsír biztosítása érdekében az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzésekben a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsír-tartalmat írnak elő.

A vitaminok, ásványi anyagok és adalékanyagok használata megfelelő izomépítést biztosít, valamint elősegíti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

A „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” fogalommeghatározását az (EU) 2017/1017 rendelet 1.12.9. pontjára való hivatkozással pontosítják.

A zsírtartalomra vonatkozó felső határérték linolsavtartalomra vonatkozó felső határérték melletti bevezetése biztosítja, hogy a „Pancetta Piacentina” előállításához használt sertések optimális mértékű fedőzsírral rendelkezzenek; e két kritérium alapvető fontosságú, mivel a sertések esetében a fedőzsír minőségére hatást gyakorolni képes, potenciális zsírforrásnak minősülő nyersanyagokat vagy növelték (kukorica) vagy bevezették (36 °C feletti olvadáspontú lipidek).

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

14. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését és az egységes dokumentum 4.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás beilleszt egy olyan rendelkezést, amely kimondja, hogy a sertéstakarmány éves szárazanyag-tartalmának legalább 50 %-a arról a földrajzi területről kell hogy származzon, ahol a sertéseket tenyésztik.

Indokolás: A sertések takarmányozására használt nyersanyagok a tartási hely földrajzi területéről származnak. Előfordulhat azonban, hogy éghajlati és kereskedelmi okokból technikailag nem lehetséges a nyersanyagok 100 %-át helyben beszerezni. Mindenesetre a „Pancetta Piacentina” minőségét és a területtel való kapcsolatát mindig garantálja az a tény, hogy a takarmányadag szárazanyag-tartalmának éves szinten legalább 50 %-a a tartás földrajzi területéről származik, az (EU) 2024/1143 rendelet 47. cikkének (2) bekezdésével összhangban.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

15. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A sertéstakarmányozás hizlalási szakaszra vonatkozó szabályozásának módosítása visszautal az előhizlalási szakaszhoz beillesztett „Engedélyezett nyersanyagok táblázatára”, a hizlalási szakaszhoz szükséges néhány előírással.

Indokolás: A módosítás világos képet ad a hizlalási szakaszban engedélyezett takarmányról is.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

16. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás bevezeti a „Sertések levágása és darabolása” című szakaszt, és átfogalmazza a sertések vágáskori minimális életkorára vonatkozó rendelkezést, anélkül, hogy azt módosítaná, összekapcsolva azt a származási tetoválás és/vagy a sertések takarmányozására és tartására vonatkozó részben leírt, a származási tetoválás helyett vagy azzal együtt használt azonosító eszközzel történő ellenőrzéssel. [Lásd a 8. és 10. módosítást.]

Indokolás: Ez a módosítás egyértelműbbé teszi a termékleírást a vágási szakasz tekintetében, beleértve a technológiai fejlődést is. A sertések életkorának kiszámítására szolgáló módszer jelzése helyes és egyértelmű számítást tesz lehetővé a gazdasági szereplők és az ellenőrző szervezet számára.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

17. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás beilleszti a vágásra szánt sertések életkorának kiszámítására vonatkozó kritériumot.

Indokolás: A módosítás pontosítja a termékleírást a gazdasági szereplők számára, valamint ellenőrzési célokból.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

18. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás pontosítja az arra való hivatkozást, hogy a „Pancetta Piacentina” előállítása a hússertések H Heavy kategóriába sorolt hasított testéből származó hús felhasználásával történik.

Indokolás: A módosítás pontosítja a termékleírást és aktualizálja a hatályos európai uniós jogszabályokra való hivatkozásokat.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

19. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás szerint a 160 kg ± 10 % élősúlyra vonatkozó kritérium helyébe a 110,1 kg és 180,0 kg közötti hasított súly lép.

Indokolás: Az élősúly megszüntetése és az egyedi hasított súlyra vonatkozó kritérium felvétele lehetővé teszi az egyes levágott sertésekre vonatkozó jogosultsági követelmények pontosabb ellenőrzését, mivel ez átláthatóbb, pontosabb, célzottabb és általában véve jobb módszer. A sertések súlyának növekedése az európai sertéstenyésztésnek a genetika, az állatjólét és a takarmányozás javulásából eredő jelenlegi tendenciájához kapcsolódik.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

20. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a súlyra és a hasított testre vonatkozó besorolási adatokat a vágáskor kell megállapítani.

Indokolás: A módosítás pontosítja a súly és a besorolás kötelező rögzítési időpontját, ezáltal megkönnyítve a kapcsolódó ellenőrzéseket.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

21. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a darabolási műveleteket az állatokat levágó vágóhídtól eltérő darabolóüzemekben is el lehet végezni.

Indokolás: A rendelkezés a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakaszának V. fejezetével összhangban új rendelkezést határoz meg a hasított testek darabolására vonatkozóan.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

22. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének ötödik és hatodik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli a termékleírás 2. cikkének ötödik és hatodik bekezdését.

Indokolás: A törlésre azért van szükség, mert az ellenőrzési rendszerre vonatkozó rendelkezéseket érint.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

23. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás meghatározza a felhasználható cukrokat, nevezetesen a dextrózt, a glükózt, a fruktózt és a szacharózt.

Indokolás: A módosítás oka az, hogy egyértelműen meg kell határozni a felhasznált cukortípusokat.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

24. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás bevezeti az L-aszkorbinsav (E300) használatának lehetőségét a nátrium-L-aszkorbát (E301) helyett vagy mellett, a felhasználható maximális mennyiség változatlansága mellett.

Indokolás: Az aszkorbinsav nátrium-aszkorbáttal együtt vagy ahelyett történő használata elősegíti a kezdeti savasodást, és csökkenti a „Pancetta Piacentina” nátriumtartalmát. Antioxidáns hatása hozzájárul a termékleírás 6. cikkében említett érzékszervi jellemzők fenntartásához is, elkerülve a lipidek vagy fehérjék oxidációjának kockázatát, és ezáltal védve a „Pancetta Piacentinát”.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 6. cikk módosítása

Leírás

25. módosítás

A módosítás a termékleírás 6. cikkének negyedik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli a „8. cikkben említett” szövegrészt.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert az új termékleírás 8. cikke más rendelkezést tartalmaz.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

26. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli az ellenőrző szervezetre vonatkozó rendelkezést.

Indokolás: E módosításra azért van szükség, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos európai uniós jogszabályokkal.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

27. módosítás

A módosítás a termékleírás 9. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás a 9. cikket átszámozza 8. cikkre.

Indokolás: A módosításra a termékleírás cikkeinek új struktúrája miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 9. cikk módosítása

Leírás

28. módosítás

A módosítás a termékleírás 9. cikkének első bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti az „OEM” használatának lehetőségét az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” rövidítéseként.

Indokolás: A módosítással a termékleírás összhangba kerül az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikkének (6) bekezdésével.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 9. cikk módosítása

Leírás

29. módosítás

A módosítás a termékleírás 9. cikkének első bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás az Európai Unió OEM szimbólumának használatára vonatkozó kötelezettségről szóló rendelkezést illeszt be.

Indokolás: A módosítással a termékleírás összhangba kerül az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikkének (3) bekezdésével.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Egy új 9. cikk hozzáadása

Leírás

30. módosítás

A módosítás egy új 9. cikkel egészíti ki a termékleírást; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A termékleírás kiegészül „A származás igazolása” című 9. cikkel, amely előírja, hogy az OEM termelési láncának valamennyi résztvevőjét nyomon kell követni és a felügyeleti szerv ellenőrzése alá kell vonni.

Indokolás: E cikk beillesztésére azért van szükség, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos európai uniós jogszabályokkal.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Pancetta Piacentina”

EU hivatkozási szám: PDO-IT-1497-AM01 – 2026.3.26.

1. **Elnevezés(ek)**

„Pancetta Piacentina”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Pancetta Piacentina” sós, természetesen érlelt, nyersen eltartható termék. Az előállításhoz a félsertés hasi részét borító, a szegycsont mögötti résztől a lágyéki részig húzódó zsírt, valamint a törzs izomkötegeit kell felhasználni.

A késztermék henger alakú, tömege 4 kg és 8 kg közötti, színe élénkvörös, benne a zsíros részek tiszta fehér színűek. A termék húsának illata kellemes és lágy, íze sós.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A sertések számára szükséges nyersanyagok a sertéstartás földrajzi területéről származnak és megfelelő minőségi jellemzőkkel rendelkeznek ahhoz, hogy az állatok étrendje helyes és egészséges legyen. Bizonyos években azonban előfordulhat, éghajlati és kereskedelmi okokból technikailag nem lehetséges a sertések számára szükséges nyersanyagok 100 %-át helyben beszerezni. Ilyen esetben, az (EU) 2024/1143 rendelet 47. cikkének (2) bekezdésével összhangban, a „Pancetta Piacentina” minőségét és a területtel való kapcsolatát mindig biztosítja, hogy a sertések takarmányadagjának szárazanyag-tartalma éves szinten legalább 50 %-ban a tartás földrajzi területéről származik.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Pancetta Piacentina” előállításának valamennyi műveletét, a tisztítást, a szárazon történő sózást, a kötözést, a szárítást és az érlelést az alábbi 5. pontban megjelölt területen kell végezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A csomagolás, a szeletelés és a darabolás művelete kizárólag az 5. pontban feltüntetett feldolgozási területen, a kijelölt ellenőrző szerv felügyelete alatt végezhető. A termék eredeti fő sajátosságainak megőrzése érdekében a csomagolás, a szeletelés és a darabolás műveleteit csak kifejezetten jó termékismerettel rendelkező szakemberek végezhetik az előállítási területen. A szeletelés előtt a héjat teljesen el kell távolítani. A levegővel való érintkezés és a termék természetes héja nélküli, nem megfelelő környezeti viszonyoknak való kitettsége oxidációhoz vezethet, következésképp a szeletek vagy a vágott felületek megbarnulnak, amitől a sovány rész elveszíti jellegzetes élénkvörös színét, a zsíros rész megavasodik, és ez a termék jellegzetes aromájának megváltozását eredményezi.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Forgalomba hozatalkor a terméken fel kell tüntetni a „Pancetta Piacentina” feliratot.

A „Pancetta Piacentina” eredetmegjelölést jól olvashatóan, letörölhetetlen betűkkel, a címkén elhelyezett összes többi felirattól jól megkülönböztethető módon kell feltüntetni, közvetlenül utána a „*Denominazione di Origine Protetta*” [Oltalom alatt álló eredetmegjelölés] feliratnak vagy a „DOP” [OEM] rövidítésnek és az Európai Unió OEM szimbólumának kell szerepelnie.

Tilos bárminemű, nem kifejezetten előírt minősítés használata.

Mindazonáltal megengedett olyan – nevekre, cégnevekre vagy kereskedelmi márkákra utaló – jelölések használata, amelyek nem dicsérő jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére, valamint feltüntethető annak a sertéstelepnek a neve, ahonnan a termék származik.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Pancetta Piacentina” előállítási területe Piacenza megye teljes területén belül a tengerszint feletti 900 méternél alacsonyabban fekvő vidékeket foglalja magában.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület sajátosságai

A Pancetta Piacentina előállítása a római korig nyúlik vissza, mindmáig fennmaradt, és Piacenza megye területére koncentrálódik.

A Pancetta Piacentina előállítási területének jelentősége egy olyan vidéki kultúra kialakulására vezethető vissza, amely egész Padániára – a termék nyersanyagának származási területére (Emilia Romagna és Lombardia) – jellemző. A nyersanyag származási helyén az állattenyésztés fejlődése a széles körben elterjedt gabonatermesztéshez, valamint a szakosodott sajtüzemek feldolgozó rendszereihez kötődik: ezeknek köszönhető, hogy fejlődésnek indulhatott a helyi sertéstenyésztés.

Piacenza megyében a helyi termelők a húsrészek kiválogatásában és feldolgozásában magas fokú tapasztalatra tettek szert, ami máig fennmaradt. A Pancetta formázásához és kötözéséhez különleges szakértelemre van szükség. A hűvös és vízben gazdag völgyek, és az erdős növényzettel borított dombok jó hatással vannak az érlelési feltételekre.

A termék sajátosságai

A Pancetta Piacentina henger alakú. A szeletek élénkvörös színű, sovány részeket tartalmaznak, amelyek fehér színű, zsíros részekkel váltakoznak. A termék húsának illata kellemes és lágy, íze sós.

A Pancetta Piacentina előállítása az olasz hússertésből származó izomrészek felhasználásával történik.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A Pancetta Piacentina jellegzetes tulajdonságait a környezeti feltételek, továbbá természeti és emberi tényezők határozzák meg. Nevezetesen, a nyersanyag jellemzői szoros összefüggésben állnak a meghatározott földrajzi területtel, amelyen belül a Pancetta Piacentina előállításához használt húsrész minősége szempontjából meghatározó olasz hússertés tenyésztési technikái kialakultak.

Ezenkívül a Pancetta Piacentina Piacenza megye területére behatárolható előállítása a helyi gyártókhoz kötődik, akik az idők során sajátos készségekre tettek szert a Pancetta sózásában formázásában és kötözésében.

A formázás és a kötözés adja a Pancetta Piacentina jellegzetes hengeres formáját, és biztosítja, hogy szeleteléskor a sovány és zsíros részek váltakozzanak.

A gyártóknak a hús sózása terén szerzett szaktudása, illetve a Pancetta Piacentina egyes érlelési szakaszainak alapos ismerete további bizonyíték a Pancetta Piacentina termék és előállítási területe közötti kapcsolatra.

A környezeti tényezők szoros összefüggésben állnak az előállítási terület jellemzőivel, különösen – a késztermék jellemzőire rendkívül meghatározó hatással bíró – éghajlattal, amely kiemelt szerepet kap a termék érlelési szakaszainak eredményes kimenetelében.

Ennélfogva a „nyersanyag – termék – eredetmegjelölés” együttese máshol nem reprodukálható ismertetőjegyekkel kapcsolódik az érintett terület gazdasági-társadalmi fejlődéséhez.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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