C/2026/2573

2026 5 6

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/2573)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Pancetta Piacentina“

ES nuorodos numeris PDO-IT-1497-AM01 – 2026 3 26

1. **Produkto pavadinimas**

„Pancetta Piacentina“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija, Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Pancetta Piacentina“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimai nėra Sąjungos lygmens pakeitimai, nes jie neatitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnyje nustatytų reikalavimų, t. y. dėl jų:

— nekeičiamas pavadinimas arba jo naudojimas,

— nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove, arba

— neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 1

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra pastraipa, tačiau bendrajam dokumentui poveikio neturi.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad Lombardijos ir Emilijos-Romanijos regionuose turi būti atliekami ir kiaulių skerdenų išpjaustymo veiksmai.

Pagrindimas. Pakeitimu paaiškinama, kad laikantis Reglamento (ES) 2024/1143 46 straipsnio nuostatų, kiaulių auginimo vietovėje turi būti atliekami ir skerdenų išpjaustymo veiksmai.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 2

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis, tačiau bendrajam dokumentui poveikio neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama teksto dalis „Genetinės savybės“. Pateikiant leidžiamus genetinius derinius aiškiau nurodoma kiaulių, iš kurių gaunama žaliava, genetinė kilmė, susijusi su veislinių patinų ir patelių genetiniu tipu. Todėl pakeičiama nuoroda į SKVN „Prosciutto di Parma“ ir SKVN „Prosciutto di San Daniele“ žymimų produktų specifikacijose pateiktas nuostatas dėl veislių.

Pagrindimas. Pakeitimu paaiškinami leidžiami veislinių gyvūnų kryžminimo deriniai. Įvertinti abiejų veislinių gyvūnų (patelės ir patino) veisles ir genetinius tipus yra svarbu tam, kad būtų išlaikytos nepakitusios sunkiųjų kiaulių savybės; visų pirma svarbu įvertinti jų suderinamumą su Italijos veislinių gyvūnų kilmės knygoje nurodytomis trimis referencinėmis veislėmis, naudojamomis auginant sunkiąsias kiaules.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 3

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama aiškinamoji lentelė, kurioje pateikiamos kiaulėms taikomos būtinos genetinės sąlygos: nurodomi leidžiami ir neleidžiami deriniai.

Pagrindimas. Įtraukus lentelę, galima aiškiau nustatyti vienintelius galimus genetinio kryžminimo derinius.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 4

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama nuoroda į Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerijos patvirtintų genetinių tipų sąrašą.

Pagrindimas. Remiantis įterpta nuoroda į sąrašą ir su juo susijusį atnaujinimą galima geriau tikrinti gamybos grandinę.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 5

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra ir trečia pastraipomis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu nustatoma, kad negali būti naudojama kuilių, paršavedžių ir kiaulių, turinčių netinkamų genetinių savybių (KSS), mėsa.

Pagrindimas. Šis pakeitimas reikalingas siekiant paaiškinti, kad gaminiui „Pancetta Piacentina“ gaminti negali būti naudojama kuilių, paršavedžių ir kiaulių, turinčių netinkamų genetinių savybių, mėsa; šio reikalavimo jau paisoma laikantis nuorodos į SKVN „Prosciutto di Parma“ ir „Prosciutto di San Daniele“ žymimų produktų specifikacijas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 6

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama teksto dalis „Auginimas ir šėrimas“. Chronologine tvarka įtraukiami tradiciniai kiaulių auginimo proceso etapai: žindymas, nujunkymas, auginimas ir penėjimas; taip pakeičiama nuoroda į SKVN „Prosciutto di Parma“ ir SKVN „Prosciutto di San Daniele“ žymimų produktų specifikacijas.

Pagrindimas. Darant šį pakeitimą tiksliai nurodomi sunkiųjų kiaulių auginimo etapai.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 7

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiamos nuostatos dėl paršelių žindymo etapo, kurio trukmė (ne trumpesnė kaip 28 dienos) atitinka Direktyvos 2008/120/EB I priedo II skyriaus C skirsnio reikalavimus. Nurodoma, kad paršeliai gali būti žindomi natūraliai paršavedės arba dirbtiniu būdu ir kad kiaulės gali būti šeriamos leidžiamomis pašarinėmis žaliavomis ir gali būti naudojami mineralai bei priedai, o kiaulių racioną galima papildyti vitaminais bei aminorūgštimis.

Pagrindimas. Pakeitimu, atsižvelgiant į Europos Sąjungos teisės aktų nuostatas, tiksliai apibūdinami žindymo etapo ypatumai. Leidžiant į racioną integruoti vitaminus, mineralus bei aminorūgštis ir naudoti priedus užtikrinamas tinkamas raumenų formavimasis ir palengvinamas virškinimas bei maisto medžiagų įsisavinimas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 8

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu nustatomi abiejų kiekvienos kiaulės šlaunų žymėjimo rašaliniu kilmės ženklu metodai ir terminai ir pateikiami atitinkami ženklo ir jam atspausti naudojamos plokštelės pavyzdžiai.

Pagrindimas. Pakeitimu tiksliai reglamentuojamos priemonės, kurių turi būti imamasi, ir reikalavimai, kurių turi būti laikomasi, kad jau naudojamomis ir nustatytas specifikacijas atitinkančiomis priemonėmis būtų nuo pat pirmojo kiaulių auginimo etapo užtikrintas gaminio „Pancetta Piacentina“ žaliavos atsekamumas bei surandamumas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 9

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama informacinė lentelė, kurioje nurodoma, kokia raide kilmės ženkle turi būti žymimas paršelio gimimo mėnuo.

Pagrindimas. Šiuo pakeitimu užtikrinamas kuo didesnis aiškumas ir skaidrumas, susiję su gaminiui „Pancetta Piacentina“ gaminti naudojamų kiaulių atsekamumu bei surandamumu. Taip sudaromos sąlygos auginimo ir skerdimo etapais lengviau tikrinti kiaulių amžių.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 10

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama galimybė vietoj ūkininko dedamo rašalinio kilmės ženklo arba kartu su juo naudoti kitas identifikavimo priemones.

Pagrindimas. Leidžiant vietoj kilmės ženklo arba kartu su juo naudoti kitas identifikavimo priemones suteikiama galimybė, atsižvelgiant į technologinius pokyčius, naudotis kitomis atsekamumo bei surandamumo priemonėmis.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 11

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama kiaulių amžiaus nustatymo mėnesių tikslumu taisyklė.

Pagrindimas. Šiuo pakeitimu sudaromos sąlygos kiaulių auginimo ir skerdimo etapuose tinkamai ir patikimai tikrinti kiaulių amžių.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 12

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiamos nuostatos dėl paršelių nujunkymo etapo. Nustatoma šio etapo trukmė, didžiausias paršelių svoris ir šėrimo taisyklės. Nurodoma, kad pašarai gali būti pateikiami sausu pavidalu ir kad gali būti integruojami vitaminai, mineralai bei aminorūgštys ir naudojami priedai. Nujunkymo laikotarpis pailginamas nuo 80 dienų iki 3 mėnesių ir nustatomas didžiausias leistinas paršelių svoris – 40 kg.

Pagrindimas. Pakeitimu nustatomi du parametrai – nujunkymo laikotarpio trukmė ir didžiausias paršelių svoris, kurių laikantis užtikrinamas laipsniškas ir subalansuotas paršelių augimas nujunkymo etapu. Šiame etape paršeliai gali būti šeriami visomis pagal galiojančias taisykles leidžiamomis naudoti pašarinėmis žaliavomis, kad būtų patenkinti jų mitybos, gerovės ir sveikatos poreikiai. Numatant galimybę pašarus pateikti sausu pavidalu, ūkininkui sudaromos sąlygos pasirinkti, kokiu pavidalu juos pateikti. Leidžiant į racioną integruoti vitaminus, mineralus bei aminorūgštis ir naudoti priedus užtikrinamas tinkamas raumenų formavimasis ir palengvinamas virškinimas bei maisto medžiagų įsisavinimas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 13

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiamos nuostatos dėl auginimo etapo: nustatoma jo ilgiausia – penkių mėnesių – trukmė ir nuo 80 iki 85 kg padidinamas didžiausias etapo pabaigoje leidžiamas pasiekti svoris.

Atsižvelgiant į Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktą, patikslinamos nuorodos į atskiroms pašarinėms žaliavoms taikomus nuokrypius ir išbraukiama nuoroda į 10 % dydį. Aiškiai nurodoma, kad ūkininkai pašarus gali pateikti ir sausu pavidalu.

Įtraukiama „Leidžiamų naudoti pašarinių žaliavų lentelė“, kuri taip pat naudotina kitu, t. y. penėjimo, etapu ir kurioje pateikiami su penėjimo etapu susiję reikalavimai. Atsižvelgiant į Europos Sąjungos teisės akte, t. y. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, nustatytą nomenklatūrą, pakeičiami šių pašarinių žaliavų pavadinimai:

— itališkas terminas „kukurūzai“ (vietoj *mais* įrašoma *granturco*),

— „[kukurūzų ir (arba) grūdų] glitimas“ pakeičiama į „miltai“,

— „dehidratuoti liucernos miltai“ pakeičiama į „aukštoje temperatūroje išdžiovintos liucernos“,

— „linų išspaudos“ pakeičiama į „sėmenų išspaudos“ ir prie jų prirašoma: „sėmenų išspaudų pašarai“, „sėmenų miltai“ ir „sėmenų miltų pašarai“,

— „obuolių ir kriaušių išspaudos, vynuogių ir pomidorų odelės, kaip žarnyno veiklą skatinanti medžiaga“ pakeičiama į „vaisių išspaudos ir pomidorų išspaudos, kaip premiksų užpildai“,

— „alaus ir (arba) torula mielės“ pakeičiama į „mielės“,

— „kukurūzų daigų rupiniai“ pakeičiama į „kukurūzų gemalų miltai“,

— „distiliavimo atliekos“ pakeičiama į „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“.

Išbraukiamos šios pašarinės žaliavos:

— išgliaudyti saldžiavaisio pupmedžio vaisiai,

— baltyminiai lizatai,

— dehidratuotos bulvės,

— manioka,

— spaustų ir silosuotų burokėlių minkštimas,

— sezamo miltai,

— kokoso ekstrakto miltai,

— mėsos miltai.

Iš smulkių grūdų kategorijos išbraukiamos avižos.

Pakeičiami šių pašarinių žaliavų kiekiai:

— pasukų – pakeičiama į ne daugiau kaip 250 g vienam gyvūnui per dieną sausosios medžiagos (taikoma tik auginimo etapui), tačiau lieka nepakitęs vienam gyvūnui per dieną leidžiamas naudoti bendras ne didesnis kaip 15 litrų išrūgų ir pasukų kiekis,

— kukurūzų glitimo pašaro – nuo ne daugiau kaip 5 % iki ne daugiau kaip 10 %,

— kukurūzų – nuo ne daugiau kaip 55 % iki ne daugiau kaip 65 %,

— sorgų – nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— miežių – nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— kviečių – nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— kvietrugių – nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— išspausto sauso runkelių minkštimo – nuo ne daugiau kaip 4 % iki ne daugiau kaip 10 %,

— aukštoje temperatūroje išdžiovintų liucernų – nuo ne daugiau kaip 2 % iki ne daugiau kaip 4 %.

Įtraukiamos šios žaliavos:

— kukurūzų glitimo pašaras – naudotinas ir penėjimo etapu,

— kukurūzų silosas – naudotinas ir penėjimo etapu,

— visos kukurūzų burbuolės pašaras,

— džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka – naudotini ir penėjimo etapu,

— sėmenų išspaudų pašarai, sėmenų miltai ir sėmenų miltų pašarai,

— riebalai, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, – naudotini ir penėjimo etapu,

— produktai, gaunami ekstrahuojant rapsų sėklas,

— skrudintos nesmulkintos sojos ir (arba) sojų išspaudos – naudotinos tik auginimo etapu.

Žaliavai „žirneliai ir (arba) kitos ankštinių sėklos“ skirtas įrašas suskirstomas ir įtraukiami du įrašai: „žirniai“ ir „kitos ankštinių sėklos“ (žirnių kiekis padidintas iki 25 %, o kitų ankštinių sėklų – iki 10 %).

Kalbant apie javų varpų ir (arba) kukurūzų burbuolių košę patikslinama, kad tai – kukurūzų košė.

Vietoj „sojos ekstrakto miltų“ įrašoma „produktai, gaunami ekstrahuojant sojas“ ir nustatoma, kad tiek auginimo, tiek penėjimo etapu naudotinas toks pat jų kiekis – iki 20 %.

Vietoj „saulėgrąžų miltų“ įrašoma „produktai, gaunami ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas“ ir jų naudotinas kiekis padidinamas iki 10 %.

Lentelės 4 pastaboje nustatoma, kad produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas, saulėgrąžų sėklas ir rapsų sėklas, didžiausias žalių riebalų kiekis negali viršyti 2,5 % sausosios medžiagos.

Įtraukiama galimybė naudoti mineralus, vitaminus ir priedus.

2 pastaboje patikslinama sąvokos „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ apibrėžtis.

Be nustatyto didžiausio linolo rūgšties kiekio – 2 % raciono sausosios medžiagos, pakeitimu nustatomas didžiausias riebalų kiekis – 5 % raciono sausosios medžiagos.

Pagrindimas. Didžiausias 80 kg svoris padidinamas iki 85 kg atsižvelgiant į genetikos pokyčius, šėrimą ir gyvūnų gerovės standartus, dėl kurių pagerėjo kiaulių auginimo galimybės. Kad būtų užtikrintas subalansuotas kiaulių augimas iki penėjimo etapo, įtraukiama ilgiausia auginimo etapo trukmė – penki mėnesiai.

Nurodant atskiroms pašarinėms žaliavoms taikomus leistinus nuokrypius užtikrinamas derėjimas su galiojančiais pašarų srities teisės aktais, būtent, Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktu.

Numatant galimybę pašarus pateikti sausu pavidalu, ūkininkui sudaromos sąlygos pasirinkti, kokiu pavidalu juos pateikti.

Įtraukus sujungtą bei abiem – auginimo ir penėjimo – etapams taikomą leidžiamų pašarinių žaliavų lentelę, palengvinamas specifikacijos skaitymas.

Pašarinių žaliavų terminija pakeičiama laikantis Komisijos reglamento (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, nuostatų. Ši peržiūra būtina siekiant aiškiau nurodyti pašarinių žaliavų, į kurias daroma nuoroda, rūšį.

Išbraukiama nuoroda į avižas, nes ši žaliava priskiriama smulkių grūdų kategorijai.

Išbraukiami mėsos miltai, nes jie nebenaudojami dėl neseniai nustatytų reguliavimo apribojimų.

Pakeitimu išbraukiamos šios pašarinės žaliavos: išgliaudyti saldžiavaisio pupmedžio vaisiai, baltyminiai lizatai, dehidratuotos bulvės, manioka, spaustas ir silosuotas burokėlių minkštimas, sezamo miltai ir kokoso ekstrakto miltai, nes šios žaliavos retai auginamos, jų geografinėje kiaulių auginimo vietovėje jau nebeturima arba sunku gauti, jos yra menkos maistinės vertės arba nebėra naudojamos dėl techninių ar kokybinių priežasčių. Taigi, šiuo pakeitimu panaikinama galimybė naudoti kiaulių auginimo vietovei nebūdingas ir jau visiškai nebenaudojamas arba naudojamas nedideliais kiekiais pašarines žaliavas ir pirmenybė teikiama kitoms, vietinėms žaliavoms, taip sustiprinant gaminio „Pancetta Piacentina“ ryšį su geografine vietove.

Visų pirma daugiau dėmesio skiriama grūdais grindžiamam racionui: kadangi kukurūzai, miežiai, sorgai, kviečiai ir kvietrugiai visais laikais sudarė tradicinio kiaulių raciono pagrindą, padeda užtikrinti gaminiui „Pancetta Piacentina“ gaminti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį ir paprastai yra auginami bei dažnai užsiauginami geografinėje vietovėje, padidinamos šių pašarų procentinės dalys ir taip sustiprinamas ryšys su vietove.

Kukurūzų silosą ir daug vitamino B turinčius džiovintus grūdų žlaugtus bei sunką leidžiama naudoti penėjimo etape, nes tai – puikios pašarinės žaliavos, padedančios užtikrinti tinkamą riebalinio sluoksnio dydį, be to, jas, kaip skaidulinį produktą, daug geriau virškina suaugę, o ne jauni gyvūnai.

Visos kukurūzų burbuolės pašaras – labai daug skaidulų turinti pašarinė žaliava, naudojama kaip alternatyva sėlenoms siekiant, kad gyvūnai gautų skaidulų.

Išspausto sauso runkelių minkštimo dalies padidinimas grindžiamas tuo, kad tai – puikus ir labai daug skaidulų turintis produktas; šios skaidulos lengvai virškinamos storojoje žarnoje, todėl tinka suaugusioms kiaulėms.

Padidinant naudojamą tokių pašarinių žaliavų, kaip pasukos (auginimo etape), aukštoje temperatūroje išdžiovintos liucernos ir produktai, gaunami ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas, kiekį atsižvelgiama į šių žaliavų prieinamumą tipiškoje gamybos vietovėje ir per paskutinį dešimtmetį pašarų sektoriuje gautus mokslinius rezultatus.

Padidinamas naudojamo kukurūzų glitimo pašaro kiekis, nes ši žaliava turi daug baltymų, yra naudinga mitybai (žali baltymai) ir gerai virškinama.

Numatoma, kad tiek auginimo, tiek penėjimo etapu naudojami riebalai, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C. Iš tiesų, nustačius didžiausio – 5 % – riebalų kiekio raciono sausojoje medžiagoje ir didžiausio – 2 % – linolo rūgšties kiekio sausojoje medžiagoje reikalavimą, jei penėjimo etape naudojami lydyti kiaulės taukai, užtikrinama, kad kiaulės turėtų pakankamą riebalinį sluoksnį.

Kalbant apie varpų ir (arba) burbuolių košę patikslinama, kad tai – kukurūzų košė, nes sąvoka „burbuolės“ gali būti reikšti ir kitų grūdinių kultūrų burbuoles.

Šalia sėmenų išspaudų įrašomi sėmenų išspaudų pašarai, sėmenų miltai ir sėmenų miltų pašarai, nes šios žaliavos panašios į sėmenų išspaudas ir yra įtrauktos į Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017.

Įtraukiamos skrudintos nesmulkintos sojos ir (arba) sojų išspaudos, nes sojos kiaulių auginimo etape suteikia labai svarbios energijos, reikalingos šių gyvūnų energijos poreikiui patenkinti.

Numatomas didesnis naudojamų žirnių ir kitų ankštinių sėklų kiekis, nes šios pašarinės žaliavos auga gamybos vietovėje, be to, žirniai padeda užtikrinti kiaulių riebalinio sluoksnio kokybę ir juose, priešingai nei kituose ankštiniuose, yra maža antimitybinių veiksnių koncentracija.

Nustatoma, kad tiek auginimo, tiek penėjimo etapu produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas, procentinė dalis turi sudaryti 20 %. Taip siekiama užtikrinti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį. Produktų, kurie anksčiau į Reglamentą (ES) Nr. 575/2011 buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, sojų miltų, įrašai 2013 m. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti dviem atskirais įrašais: „sojų rupiniai“ ir „sojų rupinių pašaras“. Reglamente (ES) 2017/1017 numatyta įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas. Visų minėtų produktų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant / keičiant Reglamentą (ES) 2017/1017 jie galėtų būti pakeisti. Siekiant užtikrinti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį, nustatomas didžiausias žalių riebalų kiekis – 2,5 % sausosios medžiagos; šis reikalavimas nurodomas leidžiamų pašarinių žaliavų lentelės pastabose.

Kalbant apie ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas gaunamus produktus, kuriems taikoma 10 % riba, pasakytina, kad svarbus veiksnys, padedantis užtikrinti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį, – žalių riebalų kiekis pašarinėje žaliavoje. Todėl leidžiamų pašarinių žaliavų lentelės pastabose nurodomas didžiausias 2,5 % žalių riebalų kiekis sausojoje medžiagoje. Produktų, kurie anksčiau į Reglamentą (ES) Nr. 575/2011 buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, saulėgrąžų sėklų miltų, įrašai 2013 m. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti dviem atskirais įrašais: „saulėgrąžų sėklų rupiniai“ ir „saulėgrąžų sėklų rupinių pašaras“. Komisijos reglamente (ES) 2017/1017 numatyta daug įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas. Visų minėtų produktų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant / keičiant Reglamentą (ES) 2017/1017 jie galėtų būti pakeisti.

Kalbant apie produktus, gaunamus ekstrahuojant rapsų sėklas, pasakytina, kad rapsai vėl įtraukiami į pašarinių žaliavų sąrašą, nes atlikus genetinius patobulinimus atsirado galimybė atrinkti naujas veisles, kuriose nėra gliukozinolatų ir eruko rūgšties (antimitybinių veiksnių). Įrašas suformuluotas taip, kad atitiktų terminų, kuriais apibūdinami sojų ir saulėgrąžų produktai, struktūrą. Produktų, kurie anksčiau į Reglamentą (ES) Nr. 575/2011 buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, rapsų sėklų miltų, įrašai 2013 m. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti dviem atskirais įrašais: „rapsų rupiniai“ ir „rapsų rupinių pašaras“. Komisijos reglamente (ES) 2017/1017 numatyta daug įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant rapsų sėklas. Visų pašarinių žaliavų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant Reglamentą (ES) 2017/1017 jos gali būti pakeistos. Siekiant užtikrinti gaminiui „Pancetta Piacentina“ gaminti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį, nustatomas didžiausias žalių riebalų kiekis – 2,5 % sausosios medžiagos; šis reikalavimas nurodomas leidžiamų pašarinių žaliavų lentelės pastabose.

Naudojant vitaminus, mineralus ir priedus užtikrinamas tinkamas raumenų formavimasis ir palengvinamas virškinimas bei maisto medžiagų įsisavinimas.

Remiantis Reglamento (ES) 2017/1017 1.12.9 punktu, aiškiau išdėstoma termino „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ apibrėžtis.

Šalia didžiausio linolo rūgšties kiekio nustačius didžiausią riebalų kiekį užtikrinamas gaminiui „Pancetta Piacentina“ gaminti tinkamas riebalinis sluoksnis. Šie du kriterijai yra labai svarbūs, nes padidinus kai kurių pašarinių žaliavų (kukurūzų) kiekius arba įtraukus naujų žaliavų (riebalų, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, galimų naudoti ir penėjimo etapu), iš kurių gali būti gaunami riebalai, gali būti padarytas neigiamas poveikis kiaulių riebalinio sluoksnio kokybei.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 14

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio antra bei trečia pastraipomis ir bendrojo dokumento 4.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama nuostata, pagal kurią per metus ne mažiau kaip 50 % kiaulių pašarų sausosios medžiagos turi būti gaunama iš geografinės kiaulių auginimo vietovės.

Pagrindimas. Kiaulėms šerti naudojamos pašarinės žaliavos gaunamos geografinėje kiaulių auginimo vietovėje, tačiau gauti vietoje visų pašarinių žaliavų gali būti techniškai neįmanoma dėl su klimatu susijusių ir komercinių priežasčių. Bet kuriuo atveju, gaminio „Pancetta Piacentina“ kokybę ir ryšį su vietove visada padeda užtikrinti mažiausias bent 50 % iš geografinės auginimo vietovės per metus gaunamų pašarų sausosios medžiagos kiekis, kaip nustatyta Reglamento (ES) 2024/1143 47 straipsnio 2 dalyje.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 15

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio trečia pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Darant pakeitimą, į kiaulių šėrimo penėjimo etapu taisykles įtraukiama nuoroda į leidžiamų pašarinių žaliavų lentelę, pateiktą auginimo etapo aprašyme, ir nurodomi tam tikri penėjimo etapu keliami būtini reikalavimai.

Pagrindimas. Šis pakeitimas leidžia susidaryti aiškų vaizdą apie pašarus, leidžiamus naudoti ir penėjimo etapu.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 16

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama teksto dalis „Skerdimas ir išpjaustymas“ ir performuluojama (tačiau nekeičiama) nuostata dėl minimalaus skerdžiamų kiaulių amžiaus, kuris nustatomas patikrinus kilmės ženklą ir (arba) vietoj jo arba su juo naudojamą identifikavimo priemonę, kaip aprašyta kiaulių šėrimui ir auginimui skirtame skirsnyje. [Žr. pakeitimus Nr. 8 ir Nr. 10.]

Pagrindimas. Darant pakeitimą aiškiau išdėstoma (be kita ko, darant nuorodą į technologinius pokyčius) skerdimo etapo specifikacija. Pateikiant kiaulių amžiaus apskaičiavimo metodą, sudaromos sąlygos veiklos vykdytojams ir kontrolės įstaigai atlikti tinkamą ir patikimą apskaičiavimą.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 17

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamas kiaulių amžiaus apskaičiavimo skerdimo tikslais kriterijus.

Pagrindimas. Pakeitimu užtikrinama, kad specifikacija būtų aiškesnė veiklos vykdytojams ir tikrinimą atliekantiems subjektams.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 18

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad gaminiui „Pancetta Piacentina“ gaminti naudojama sunkiųjų kiaulių (*H Heavy*) skerdenų mėsa.

Pagrindimas. Pakeitimu užtikrinama, kad produkto specifikacija būtų aiškesnė, ir atnaujinamos nuorodos į galiojančius Europos Sąjungos teisės aktus.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 19

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu vietoj gyvojo kiaulių svorio – 160 kg ± 10 % – kriterijaus nustatomas atskiros skerdenos svorio – 110,1–180,0 kg – kriterijus.

Pagrindimas. Panaikinus gyvojo svorio kriterijų ir įtraukus atskiros skerdenos svorio kriterijų, galima tiksliau patikrinti kiekvienos paskerstos kiaulės atitiktį reikalavimams. Toks metodas yra skaidresnis, tikslesnis ir tobulesnis. Nustatant didesnį kiaulių svorį atsižvelgiama į šiuo metu Europoje vyraujančią kiaulių auginimo tendenciją, kurią lemia geresnė genetika, gyvūnų gerovė ir mityba.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 20

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu nurodoma, kad svorio ir klasifikavimo duomenys turi būti nustatyti skerdimo metu.

Pagrindimas. Pakeitimu tiksliai nurodomas laikas, kada turi būti patikrinamas svoris ir klasifikavimo informacija, taip kartu sudarant palankesnes sąlygas atlikti susijusį tikrinimą.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 21

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio ketvirta pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu nurodoma, kad išpjaustymo operacijos gali būti atliekamos ne tik skerdykloje, kurioje buvo paskersti gyvūnai, bet ir kitoje mėsos išpjaustymo įmonėje.

Pagrindimas. Šioje nuostatoje nurodoma praktinė skerdenų išpjaustymo galimybė, kuri taip pat numatyta Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio V skyriuje.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 22

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio penkta ir šešta pastraipomis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiamos produkto specifikacijos 2 straipsnio 5 ir 6 pastraipos.

Pagrindimas. Šias pastraipas išbraukti būtina, nes šis pakeitimas susijęs su nuostatomis dėl tikrinimo sistemos.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

4 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 23

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio antra pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu nurodomos naudojamo cukraus rūšys: dekstrozė, gliukozė, fruktozė ir sacharozė.

Pagrindimas. Šis pakeitimas grindžiamas būtinybe aiškiai nurodyti, kokių rūšių cukrus naudojamas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

4 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 24

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio antra pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama galimybė vietoj natrio L-askorbato (E301) arba kartu su juo naudoti L-askorbo rūgštį (E300), nekeičiant didžiausios leidžiamos naudoti dozės.

Pagrindimas. Naudojant askorbo rūgštį kartu su natrio askorbatu (jo natrio druska) arba vietoj jo sudaromos sąlygos pirminiam parūgštinimui ir gaminyje „Pancetta Piacentina“ sumažinamas natrio kiekis. Be to, veikdama kaip antioksidantas, ji padeda išsaugoti specifikacijos 6 straipsnyje nurodytas juslines savybes ir išvengti lipidų bei baltymų oksidacijos rizikos ir taip apsaugo gaminį „Pancetta Piacentina“.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

6 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 25

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsnio ketvirta pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiami žodžiai „nurodyta 8 straipsnyje“.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas atsižvelgiant į tai, kad naujos produkto specifikacijos 8 straipsnyje pateikiama kitokia nuostata.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 26

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiama nuostata dėl kontrolės įstaigos.

Pagrindimas. Ši nuostata išbraukiama atliekant būtiną specifikacijos atnaujinimą, kad ji derėtų su galiojančiais Europos Sąjungos teisės aktais.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 27

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu 9 straipsnis pernumeruojamas į 8 straipsnį.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas dėl naujos produkto specifikacijos straipsnių tvarkos.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

9 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 28

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama galimybė vartoti saugomos kilmės vietos nuorodos santrumpą – SKVN.

Pagrindimas. Įtraukiant šią galimybę produkto specifikacija pritaikoma taip, kad atitiktų Reglamento (ES) 2024/1143 37 straipsnio 6 dalies reikalavimus.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

9 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 29

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama nuostata dėl pareigos naudoti Europos Sąjungos SKVN simbolį.

Pagrindimas. Įtraukiant šią nuostatą produkto specifikacija pritaikoma taip, kad atitiktų Reglamento (ES) 2024/1143 37 straipsnio 3 dalies reikalavimus.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Naujo 9 straipsnio įtraukimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 30

Į produkto specifikaciją įtraukiamas naujas 9 straipsnis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Pakeitimu į produkto specifikaciją įtraukiamas 9 straipsnis „Kilmės įrodymas“, kuriame nurodoma būtinybė stebėti ir sudaryti kontrolės įstaigai sąlygas tikrinti visus SKVN žymimo gaminio gamybos grandinei priklausančius subjektus.

Pagrindimas. Šį straipsnį įtraukti būtina tam, kad būtų užtikrinta produkto specifikacijos atitiktis galiojantiems Europos Sąjungos teisės aktams.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Pancetta Piacentina“

ES nuorodos numeris PDO-IT-1497-AM01 – 2026 3 26

1. **Produkto pavadinimas (-ai)**

„Pancetta Piacentina“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

16 | GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Šoninė „Pancetta Piacentina“ yra sūdytas, natūraliai subrandintas gaminys, kuris turi būti laikomas neapdorotas. Šoninei gaminti naudojamas kiaulienos papilvės riebalų, dengiančių skerdenos pusę nuo dalies už krūtinkaulio iki kirkšninės dalies, sluoksnis ir juosmens raumenys.

Galutinis gaminys būna cilindro formos, 4–8 kg svorio, ryškiai raudonos spalvos, kurioje matoma balta riebalų spalva. Mėsa būna maloniai švelnaus kvapo ir gero skonio.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Kiaulėms šerti naudojamos pašarinės žaliavos gaunamos geografinėje jų auginimo vietovėje ir pasižymi gerai ir sveikai gyvūnų mitybai užtikrinti tinkamomis kokybės savybėmis. Tačiau kai kuriais metais dėl su klimatu susijusių ir komercinių priežasčių gauti vietoje visų kiaulėms skirtų pašarinių žaliavų gali būti techniškai neįmanoma. Tokiais atvejais, siekiant pagal Reglamento (ES) 2024/1143 47 straipsnio 2 dalį užtikrinti gaminio „Pancetta Piacentina“ ryšį su teritorija ir jo kokybę, garantuojama, kad iš geografinės auginimo vietovės per metus būtų gaunama bent 50 % kiaulėms skirtų pašarinių žaliavų sausosios medžiagos.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gaminio „Pancetta Piacentina“ gamybos etapai – išpjaustymas, sausasis sūdymas, rišimas, džiovinimas ir brandinimas – vyksta 5 punkte nurodytoje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Gaminio pakavimas, pjaustymas ir dalijimas į porcijas turi būti atliekami tik 5 punkte nurodytoje perdirbimo vietovėje, prižiūrint paskirtai kontrolės įstaigai. Kad gaminys neprarastų jam būdingų išskirtinių savybių, būtina, kad jį geografinėje gamybos vietovėje pakuotų, pjaustytų ir dalytų į porcijas specialių žinių apie gaminį turintys darbuotojai. Prieš pjaustymą turi būti atsargiai nuimama oda. Dėl oro ir nežinomų aplinkos sąlygų poveikio gali prasidėti gaminio, nuo kurio pašalinta jį dengianti natūrali oda, oksidacija, dėl kurios mėsos griežinėliai arba atpjauto gaminio paviršius paruduotų, liesoji gaminio dalis prarastų jai būdingą ryškiai raudoną spalvą, o riebioji dalis apkarstų ir pakistų gaminio kvapas.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Vartotojams pateikiamas gaminys turi būti pažymėtas nuoroda „Pancetta Piacentina“.

Etiketėje aiškiomis, neištrinamomis ir lengvai nuo kitų įrašų atskiriamomis raidėmis turi būti įrašytas pavadinimas „Pancetta Piacentina“ ir iš karto po jo – žodžiai „Denominazione di Origine Protetta“ [Saugoma kilmės vietos nuoroda] arba santrumpa DOP [SKVN], o šalia turi būti pateiktas Europos Sąjungos SKVN simbolis.

Pateikti papildomų aiškiai nenustatytų apibūdinimų draudžiama.

Vis dėlto leidžiama daryti nuorodas į pavardes, įmonių pavadinimus arba privačius prekės ženklus su sąlyga, kad jos nebūtų giriamojo pobūdžio ir neklaidintų pirkėjų. Be to, galima nurodyti kiaulių, iš kurių mėsos pagamintas gaminys, auginimo ūkius.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Gaminio „Pancetta Piacentina“ gamybos vietovė apima visą Pjačencos provincijos teritoriją, išsidėsčiusią žemiau nei 900 m virš jūros lygio.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

Geografinės vietovės ypatumai

Šoninė „Pancetta Piacentina“ gaminta jau romėnų laikais, o su jos gamyba susijusios žinios buvo perduodamos iš kartos į kartą ir ši veikla daugiausia įsitvirtino Pjačencos provincijos geografinėje vietovėje.

Šoninės „Pancetta Piacentina“ gamybos vietovė tapo svarbi vystantis visam Po upės regionui (Emilijai-Romanijai ir Lombardijai), iš kurio gaunama žaliava, būdingoms tipiškoms kaimo tradicijoms. Žaliavos tiekimo zonoje gyvulininkystės raida susijusi su plačiai paplitusiu grūdinių kultūrų auginimu ir labai specializuotos sūrių pramonės perdirbimo sistemomis. Šie veiksniai paskatino šioje vietovėje imtis kiaulių auginimo veiklos.

Pjačencos provincijos gamintojai ištobulino ir vėlesnėms kartoms perdavė specialius mėsos išpjovų atrankos ir apdorojimo gebėjimus: išskirtinio meistriškumo reikia vyniojant ir rišant šoninę. Gaminiai brandinami patalpose, kurių sąlygoms teigiamą poveikį turi ūksmingi ir vandeningi slėniai, kalvų vietovės ir miškų augmenija.

Produkto ypatumai

Gaminys „Pancetta Piacentina“ būna cilindro formos. Atriekus šoninės matyti ryškiai raudona liesoji gaminio dalis, o pramaišiui su ja – baltos spalvos riebioji dalis. Gaminys būna malonaus švelnaus kvapo ir gero skonio.

Šoninės „Pancetta Piacentina“ gamyboje naudojamos sunkiųjų itališkų kiaulių raumens išpjovos.

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Gaminiui „Pancetta Piacentina“ būdingos savybės priklauso nuo aplinkos sąlygų ir gamtos bei žmogiškųjų veiksnių. Visų pirma, su nustatyta geografine vietove yra glaudžiai susijusios iš jos gaunamos žaliavos savybės. Be to, šioje vietovėje buvo išvystyti sunkiųjų itališkų kiaulių auginimo metodai, nuo kurių labai priklauso gaminio „Pancetta Piacentina“ gamyboje naudojamų mėsos išpjovų kokybė.

Dar daugiau – šio gaminio gamyba Pjačencos provincijoje neatsiejama nuo vietos gamintojų, ilgainiui ištobulinusių specialias šoninės sūdymo, vyniojimo ir rišimo žinias.

Šoninė „Pancetta Piacentina“ vyniojama ir rišama taip, kad jai būtų suteikta būdinga cilindro forma, o ją supjausčius turi būti matomos pramaišiui išsidėsčiusios liesos ir riebios dalys.

Apie gaminio „Pancetta Piacentina“ ryšį su gamybos vietove taip pat liudija gamintojų techniniai gebėjimai, atsiskleidžiantys sūdant gaminį, ir meistriškumas prižiūrint jį brandinimo etape.

Su gamybos vietovės ypatumais itin glaudžiai susiję gamtos veiksniai ir ypač klimatas, kuris turi lemiamą reikšmę galutinio gaminio savybėms ir padeda gaminiui gerai subręsti.

Todėl žaliavos, gaminio ir pavadinimo derinys yra neatskiriamas nuo šios gamybos vietovės specifinės socialinės ir ekonominės raidos ir yra nepakartojamas jokioje kitoje vietovėje.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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