C/2026/2573

6.5.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/2573)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Pancetta Piacentina”

ES atsauces numurs: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Pancetta Piacentina”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ACVN “Pancetta Piacentina” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumi nav Savienības grozījumi, jo tie neatbilst Regulas (ES) 2024/1143 24. pantā noteiktajiem kritērijiem, t. i., tie:

— neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā,

— nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā, un

— neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

1. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu precizē, ka arī cūku sadalīšanai jānotiek Lombardijā un Emīlijā-Romanjā.

Pamatojums. Grozījumā precizēts, ka saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 46. pantu sadalīšanas darbībām arī jānotiek cūku audzēšanas apgabalā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

2. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu, bet neattiecas uz vienoto dokumentu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj īpašu iedaļu "Ģenētiskās īpašības". Ir precizēta to cūku ģenētiskā izcelsme, no kurām iegūst izejvielu, attiecībā uz vaislas dzīvnieku – gan vīriešu, gan sieviešu kārtas – ģenētisko tipu, iekļaujot atļautās ģenētiskās kombinācijas. Tāpēc tekstā atsauce uz nosacījumiem par šķirnēm ACVN "Prosciutto di Parma" un ACVN "Prosciutto di San Daniele" produkta specifikācijās ir aizstāta.

Pamatojums. Ar šo grozījumu precizē atļautās vaislas dzīvnieku krustojumu kombinācijas. Abu vaislas dzīvnieku šķirnes un ģenētiskā tipa novērtēšana ir svarīga, lai saglabātu smago cūku īpašības; it īpaši tas attiecas uz saderības novērtēšanu ar trim Itālijas ciltsgrāmatā iekļautajām references šķirnēm, kas paredzētas smago cūku audzēšanai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

3. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj tabulu, kurā izskaidrotas ģenētiskās prasības cūkām, norādot atļautās un neatļautās kombinācijas.

Pamatojums. Iekļautā tabula nodrošina lielāku skaidrību, definējot vienīgās iespējamās ģenētiskās krustošanas kombinācijas.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

4. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu ir iekļauta atsauce uz Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas apstiprināto ģenētisko tipu sarakstu.

Pamatojums. Atsauce uz minēto sarakstu un tā atjauninājumiem nodrošina produkta ķēdes labāku uzraudzību.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

5. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Šis grozījums liedz izmantot gaļu, kas iegūta no kuiļiem un sivēnmātēm, kā arī no cūkām, kurām ir nelabvēlīgas iezīmes (cūku stresa sindroms jeb CSS).

Pamatojums. Grozījums ir piemērots, lai precizētu, ka gaļa, kas iegūta no kuiļiem un sivēnmātēm, kā arī no cūkām, kurām ir nelabvēlīgas iezīmes, nav piemērota izmantošanai "Pancetta Piacentina" ražošanā. Tas atbilst pašreizējai praksei, kuras pamatā līdz šim bija atsauce uz ACVN "Prosciutto di Parma" un ACVN "Prosciutto di San Daniele" produkta specifikācijām.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

6. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu pievieno īpašu iedaļu "Audzēšana un barošana". Ir pievienoti tradicionālie cūku audzēšanas hronoloģiskie posmi, proti, zīdīšana, atšķiršana, audzēšana un nobarošana, tādējādi aizstājot atsauci uz ACVN "Prosciutto di Parma" un ACVN "Prosciutto di San Daniele" produktu specifikācijām.

Pamatojums. Ar šo grozījumu tiek precizēti smago cūku audzēšanas posmi.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

7. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu ir iekļauti noteikumi par sivēnu zīdīšanas posmu, kura ilgums – vismaz 28 dienas – atbilst Direktīvas 2008/120/EK I pielikuma II nodaļas C iedaļas noteikumiem. Ir iekļautas arī atsauces uz sivēniem, kurus baro sivēnmātes vai kuri tiek mākslīgi baroti ar pienu, atļauto izejvielu lietošanu un minerālvielu, vitamīnu un aminoskābju bagātinātāju un piedevu izmantošanu.

Pamatojums. Grozījums precīzi nosaka zīdīšanas posma iezīmes saskaņā ar Eiropas Savienības tiesību aktu noteikumiem. Vitamīnu, minerālvielu un aminoskābju piedevu, kā arī citu barības piedevu izmantošana nodrošina pienācīgu muskuļu augšanu un veicina gremošanu un barības vielu uzsūkšanos.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

8. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu nosaka, kā un kad uz katras cūkas abām kājām ar tinti uzsit izcelsmes zīmi, un saistītos šīs zīmes un plākšņu modeļus.

Pamatojums. Grozījums precīzi reglamentē instrumentus un nepieciešamos pasākumus, lai nodrošinātu "Pancetta Piacentina" izejvielu izsekošanu un izsekojamību no audzēšanas pirmā posma, izmantojot instrumentus, kuri jau tiek lietoti un kuri atbilst ieviestajām specifikācijām.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

9. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu ir iekļauta atsauces tabula, kurā norādīts, ar kuru burtu uzspiežamajā izcelsmes zīmē būtu jāapzīmē sivēna dzimšanas mēnesis.

Pamatojums. Grozījums nodrošina maksimālu skaidrību un pārredzamību "Pancetta Piacentina" ražošanā izmantoto cūku izsekošanā un izsekojamībā, lai atvieglotu cūku vecuma pārbaudi audzēšanas un kaušanas posmā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

10. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu tiek pievienota iespēja izmantot identifikācijas ierīces izcelsmes zīmes, ko uzliek lauksaimnieks, vietā vai kopā ar to.

Pamatojums. Izcelsmes zīmes vietā vai kopā ar to lietojot identifikācijas ierīces, var izmantot citus izsekošanas un izsekojamības rīkus, kas atbilst tehnoloģiju attīstībai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

11. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumu par cūku vecuma noteikšanu mēnešos.

Pamatojums. Grozījums ļauj nepārprotami un viennozīmīgi pārbaudīt cūku vecumu audzēšanas un kaušanas posmā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

12. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumus par cūku atšķiršanas posmu. Ir ieviesti noteikumi, kas reglamentē šā posma ilgumu, sivēnu maksimālo svaru un barošanu. Ir iekļauta atsauce uz sausās barības, vitamīnu, minerālvielu un aminoskābju bagātinātāju lietošanu un piedevu izmantošanu. Atšķiršanas periods ir pagarināts no 80 dienām līdz trīs mēnešiem, un maksimālais sivēnu svars ir noteikts 40 kg apmērā.

Pamatojums. Grozījums nosaka divus parametrus – ilgumu un maksimālo svaru, – kas nodrošina cūku pakāpenisku un līdzsvarotu augšanu atšķiršanas posmā. Šajā posmā cūkas var barot ar visām izejvielām, kas atļautas saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, lai nodrošinātu, ka tiek apmierinātas cūku uztura, labturības un veselības vajadzības. Paredzot sausās barības došanu, lauksaimniekam ļauj izvēlēties, kuru metodi izmantot. Vitamīnu, minerālvielu un aminoskābju piedevu, kā arī citu barības piedevu izmantošana nodrošina pienācīgu muskuļu augšanu un veicina gremošanu un barības vielu uzsūkšanos.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

13. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumus par audzēšanas posmu, nosakot, ka maksimālais ilgums ir pieci mēneši, un palielinot svaru, ko var sasniegt posma beigās, no 80 kg līdz 85 kg.

Precizētas norādītās pielaides attiecībā uz atsevišķām izejvielām saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 17. panta 2. punkta b) apakšpunktu, svītrojot atsauci uz 10 %. Ir īpaši atzīmēta lauksaimnieka iespēja barību izēdināt arī sausā veidā.

Ir iekļauta "Atļauto izejvielu tabula", kas jāizmanto arī nākamajā posmā, t. i., nobarošanas beigu posmā, par kuru ir iekļauti īpaši noteikumi. Ņemot vērā nomenklatūru, kas noteikta Eiropas Savienības noteikumos, kuri paredzēti Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas atjaunināta ar Regulu (ES) 2017/1017, ir grozīti šādu izejvielu nosaukumi:

— kukurūza itāļu valodā vairs netiek dēvēta par *mais*, bet gan par *granturco*;

— manna tagad tiek saukta par miltiem;

— dehidrēti lucernas milti tagad tiek saukti par lucernu (kaltēta augstā temperatūrā);

— linsēklu rauši itāļu valodā vairs netiek dēvēti par *expeller di lino*, bet gan par *panello di lino*, un ir pievienots šāds teksts: "linsēklu raušu barība", "linsēklu milti", "linsēklu miltu barība";

— ābolu un bumbieru izspaidas, vīnogu vai tomātu mizas kā barības bagātinātāju nesēji tagad tiek saukti: "augļu mīkstums un tomātu mīkstums (tomātu izspaidas) kā premiksa nesēji";

— alus raugu un/vai torulas raugu tagad sauc “raugi”;

— kukurūzas dīgļu ekstrahēšanas miltus (itāļu valodā izmantojot vārdu *mais*) tagad sauc par kukurūzas dīgļu miltiem (itāļu valodā izmantojot vārdu *granturco*);

— destilatoru graudus tagad sauc “kaltēti destilatoru graudi un šķīstošās daļas”.

Svītrotas šādas izejvielas:

— “attīrītas ceratonijas”,

— “proteīnu lizāti”,

— “dehidrēti kartupeļi”,

— “manioka”,

— “presēts un silosā uzglabāts biešu mīkstums”,

— “sezama milti”,

— “kokosriekstu ekstrakcijas milti”,

— “gaļas milti”.

No kategorijas “mazāk lietoti graudaugi” ir svītrots vārds “auzas”.

Mainīti šādu izejvielu daudzumi:

— paniņas tikai augšanas posmam (kas mainās līdz ne vairāk kā 250 g sausnas vienam dzīvniekam dienā), neskarot to, ka sūkalu un paniņu daudzums kopā nedrīkst pārsniegt 15 litrus vienam dzīvniekam dienā;

— kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība (no maksimāli 5 % uz maksimāli 10 %);

— kukurūza (no maksimāli 55 % uz maksimāli 65 %);

— sorgo (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %);

— mieži (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %);

— kvieši (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %);

— tritikāle (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %);

— dehidrēts biešu mīkstums (no maksimāli 4 % uz maksimāli 10 %);

— augstā temperatūrā kaltēta lucerna (no maksimāli 2 % uz maksimāli 4 %).

Ir pievienotas šādas izejvielas:

— kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība, arī nobarošanas beigu posmā;

— kukurūzas skābbarība, arī nobarošanas beigu posmā;

— veselu kukurūzas vālīšu milti;

— kaltēti destilatoru graudi un šķīstošās daļas, arī nobarošanas beigu posmā;

— linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība;

— tauki ar kušanas temperatūru virs 36 °C, arī nobarošanas beigu posmā;

— rapšu sēklu ekstrakcijā iegūti produkti;

— grauzdētas veselas sojas pupas un/vai sojas rauši, tikai augšanas posmā.

Izejviela “zirņi un/vai citas pākšaugu sēklas” ir sadalīta divos ierakstos: “zirņi” un “citas pākšaugu sēklas”, un ir palielināts to daudzums (“zirņi” līdz maksimāli 25 % un “citas pākšaugu sēklas” līdz maksimāli 10 %).

Attiecībā uz graudu un/vai vālīšu miltiem ir precizēts, ka tie ir "kukurūzas graudu un/vai kukurūzas vālīšu milti".

Sojas ekstrahēšanas milti ir pārdēvēti par "produktiem, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupas", un ir noteikts, ka to izmantojamais procentuālais daudzums gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā ir līdz 20 %.

Saulespuķu milti ir pārdēvēti par "produktiem, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas", un to izmantojamais daudzums ir palielināts līdz maksimāli 10 %.

Tabulas 4. piezīmē ir noteikts, ka produktos, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupas, saulespuķu sēklas un rapšu sēklas, maksimālais koptauku saturs nedrīkst pārsniegt 2,5 % sausnas.

Pievienota iespēja izmantot minerālvielas, vitamīnus un piedevas.

2. piezīmē definīcija "kaltēti destilatoru graudi un šķīstošās daļas" ir padarīta skaidrāka.

Papildus linolskābes maksimālajam 2 % daudzumam ar šo grozījumu ievieš maksimālo tauku saturu, nosakot, ka tas ir 5 % no barības sausnas.

Pamatojums. Maksimālais svars ir noteikts 85 kg, nevis 80 kg līmenī, jo ir attīstījušies ģenētikas, uztura un dzīvnieku labturības standarti, kas ir uzlabojuši cūku spēju augt. Ir iekļauts maksimālais ilgums – pieci mēneši, – lai nodrošinātu, ka augšana pirms nobarošanas posma ir līdzsvarota.

Norādītās pielaides attiecībā uz atsevišķām izejvielām ļauj panākt atbilstību spēkā esošajiem tiesību aktiem barības jomā, proti, Regulas (EK) Nr. 767/2009 17. panta 2. punkta b) apakšpunktam.

Paredzot sausās barības došanu, lauksaimniekam ļauj izvēlēties, kuru metodi izmantot.

Ir iekļauta vienota "Atļauto izejvielu tabula", kas izmantojama gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā un atvieglo produkta specifikācijas lasāmību.

Izejvielu nosaukumi ir mainīti saskaņā ar noteikumiem Komisijas Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Regulu (ES) 2017/1017. Terminoloģija bija jāatjaunina, lai skaidrāk norādītu minētās izejvielas veidu.

Vārds "auzas" ir svītrots, jo auzas ietilpst mazāk lietotu graudaugu kategorijā.

"Gaļas milti" ir svītroti, jo tos vairs neizmanto, ņemot vērā nesen ieviestos normatīvos ierobežojumus.

Ir svītrotas izejvielas "attīrītas ceratonijas", "proteīnu lizāti", "dehidrēti kartupeļi", "manioka", "presēts un silosā uzglabāts biešu slapjais mīkstums", "sezama milti" un "kokosriekstu ekstrakcijas milti", jo šīs izejvielas gandrīz netiek audzētas tajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā cūkas tiek audzētas, vai tās vairs netiek audzētas, vai arī tās ir grūti iegūt, tām ir zema uzturvērtība vai tās netiek izmantotas tehnisku un ar kvalitāti saistītu iemeslu dēļ. Tādējādi ar šo grozījumu tiek atcelta iespēja izmantot izejvielas, kas iegūtas ārpus cūku audzēšanas apgabala un kas jau tiek izmantotas tikai nelielos daudzumos (ja vispār tiek izmantotas). Tā vietā tiek izmantotas citas vietējās izejvielas, tādējādi stiprinot saikni starp "Pancetta Piacentina" un ģeogrāfisko apgabalu.

Konkrētāk, lielāka uzmanība ir pievērsta graudaugu uztura nozīmei, palielinot "kukurūzas", "miežu", "sorgo", "kviešu" un "tritikāles" procentuālo daudzumu, jo šie barības veidi vienmēr ir bijuši cūku tradicionālā uztura pamatā. Turklāt šos barības veidus ģeogrāfiskajā apgabalā bieži audzē paši lauksaimnieki, tādējādi stiprinot saikni ar apgabalu, kā arī nodrošinot cūkām piemērotu tauku slāni, lai varētu ražot "Pancetta Piacentina".

"Kukurūzas skābbarība" un ar B vitamīnu bagātie "kaltētie destilatoru graudi un šķīstošās daļas" tagad ir izmantojami arī nobarošanas posmā, jo tās ir ideālas izejvielas, kas nodrošina pietiekami biezu tauku slāni, kā arī, ņemot vērā to šķiedrvielu saturu, pieaugušas cūkas tās sagremo daudz labāk nekā jaunas cūkas.

Veselu kukurūzas vālīšu miltus, kas satur ļoti daudz šķiedrvielu, izmanto kā kliju alternatīvu šķiedrvielu nodrošināšanai dzīvnieku barībā.

"Dehidrēta biešu mīkstuma" daudzuma palielinājuma iemesls ir tāds, ka tas ir ļoti labs produkts ar augstu šķiedrvielu līmeni; šķiedrvielas resnajā zarnā ir viegli sagremojamas, un tādējādi tas ir piemērots produkts pieaugušiem dzīvniekiem.

Izejvielu “paniņas” (audzēšanas posmā), “lucerna (augstā temperatūrā kaltēta)” un “produkti, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas” izmantotais daudzums ir palielināts, jo tās ir pieejamas tradicionālajā ražošanas apgabalā un pēdējo desmit gadu laikā barības nozarē ir izdarīti zinātniski atklājumi.

“Kukurūzas glutēna miltu un/vai kukurūzas glutēna barības” izmantotais daudzums ir palielināts augstā proteīnu satura dēļ, kas ir noderīgs uzturā (kopproteīns) un viegli sagremojams.

Lipīdu ar kušanas temperatūru virs 36 °C izmantošana gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā ir ieviesta, jo jaunais barības tauku satura 5 % ierobežojums sausnā apvienojumā ar linolskābes 2 % ierobežojumu nodrošina, ka, nobarošanas posmā izmantojot kausētus cūku taukus, cūkām izveidojas pietiekami biezs tauku slānis.

Precizēts, ka “graudu un/vai vālīšu milti” attiecas uz “kukurūzas graudiem un/vai kukurūzas vālītēm”, jo termins “vālīte” varētu attiekties arī uz citiem graudaugiem.

Papildus “linsēklu raušiem” ir iekļauta “linsēklu raušu barība”, “linsēklu milti” un “linsēklu miltu barība”, jo šīs ir līdzīgas izejvielas, kas iekļautas Komisijas Regulā (ES) 2017/1017.

“Grauzdētas veselas sojas pupiņas un/vai sojas rauši” ir iekļauti, jo audzēšanas posmā soja nodrošina cūkām vajadzīgo enerģiju.

“Zirņu” un “citu pākšaugu sēklu” izmantotais daudzums ir palielināts, jo tās ir izejvielas, kas aug ražošanas apgabalā; “zirņi” arī nodrošina cūku tauku slāņa kvalitāti un atšķirībā no citiem pākšaugiem satur mazu uzturvērtību mazinošo vielu daudzumu.

Attiecībā uz “produktiem, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupas”, procentuālais daudzums ir noteikts 20 % apmērā gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā, lai nodrošinātu, ka cūkām ir piemērots tauku slānis. Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts “sojas pupiņu milti”, bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Regulu (ES) 1017/2017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, “sojas pupiņu milti” un “barība no sojas (pupiņu) miltiem”. Regulā (ES) 2017/1017 ir uzskaitīti daudzi dažādi produkti, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas; uzskaitīt tos visus nav iespējams, un Regulas (ES) 1017/2017 atjauninājumu/grozījumu gadījumā tie var mainīties. Lai nodrošinātu piemērotu tauku slāni, atļauto izejvielu tabulas piezīmēs ir noteikts, ka maksimālais koptauku saturs sausnā ir 2,5 %.

Attiecībā uz produktiem, kuri iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas, un kuru daudzums tagad ir noteikts 10 % apmērā, – koptauku saturs izejvielā ir svarīgs, lai nodrošinātu, ka cūkām ir atbilstošs tauku slānis, tāpēc atļauto izejvielu tabulas piezīmēs ir iekļauts maksimālais koptauku saturs sausnā, proti, 2,5 %. Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts “saulgriezes sēklu milti”, bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Komisijas Regulu (ES) 1017/2017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, “saulespuķu sēklu milti” un “barība no saulespuķu sēklu miltiem”. Komisijas Regulā (ES) 1017/2017 ir uzskaitīti daudzi dažādi produkti, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas; uzskaitīt tos visus nav iespējams, un Regulas (ES) 1017/2017 atjauninājumu/grozījumu gadījumā tie var mainīties.

Attiecībā uz produktiem, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas, – izejvielu sarakstā no jauna ir iekļautas rapšu sēklas, jo progress ģenētikas jomā ir ļāvis selekcionēt jaunas šķirnes, kuras nesatur glikozinolātus un erukskābi (uzturvērtību mazinošas vielas); ieraksts ir formulēts tā, lai tas atbilstu struktūrai, kas izmantota attiecībā uz sojas un saulespuķu produktiem. Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz minētajiem produktiem attiecās viens ieraksts “rupja maluma rapšu milti”, bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Regulu (ES) 2017/1017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, “rupja maluma rapšu milti” un “rapšu miltu barība”. Komisijas Regulā (ES) 1017/2017 ir uzskaitīti daudzi dažādi produkti, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas; uzskaitīt visas izejvielas nav iespējams, un Regulas (ES) 1017/2017 atjaunināšanas gadījumā tās var mainīties. Lai nodrošinātu tādu tauku slāni, kurš piemērots “Pancetta Piacentina” ražošanai, atļauto izejvielu tabulas piezīmēs ir noteikts, ka maksimālais koptauku saturs sausnā ir 2,5 %.

Vitamīnu, minerālvielu un piedevu izmantošana nodrošina pienācīgu muskuļu augšanu un veicina gremošanu un barības vielu uzsūkšanos.

“Kaltētu destilatoru graudu un šķīstošo daļu” definīcija ir precizēta, izmantojot Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 1.12.9. punktā sniegto formulējumu.

Maksimālais tauku saturs, kas pievienots linolskābes saturam, nodrošina tādu tauku slāni, kas piemērots "Pancetta Piacentina" ražošanai. Šie divi kritēriji ir būtiski, jo ir vai nu palielināts tādu izejvielu (kukurūzas) daudzums, kas ir potenciāli tauku avoti, kuri var negatīvi ietekmēt cūku tauku slāņa kvalitāti, vai arī šādas izejvielas ir iekļautas (lipīdi ar kušanas temperatūru virs 36 °C).

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

14. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta otro un trešo daļu un vienotā dokumenta 4.3. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu ir iekļauts noteikums, ka vismaz 50 % no cūku barības sausnas satura gadā jābūt iegūtiem ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā cūkas tiek audzētas.

Pamatojums. Izejvielas, ar kurām cūkas tiek barotas, ir iegūtas ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā dzīvnieki tiek audzēti. Tomēr ar klimatu saistītu un komerciālu iemeslu dēļ var nebūt tehniski iespējams uz vietas iegūt 100 % izejvielu. Jebkurā gadījumā produkta "Pancetta Piacentina" īpašības un tā saikni ar apgabalu vienmēr garantē tas, ka vismaz 50 % barības devas sausnas gadā tiek iegūti audzēšanas ģeogrāfiskajā apgabalā saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 47. panta 2. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

15. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar grozījumu noteikumos par cūku ēdināšanu nobarošanas posmā dota atsauce uz augšanas posmam paredzēto "Atļauto izejvielu tabulu", iekļaujot noteiktus ar nobarošanas posmu saistītus precizējumus.

Pamatojums. Grozījums nodrošina skaidru priekšstatu par barību, kas atļauta arī nobarošanas posmā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

16. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu pievieno punktu "Kaušana un gaļas izciršana" un pārfrāzē cūku minimālo kaušanas vecumu reglamentējošo noteikumu, nemainot tā būtību un sasaistot to ar pārbaudi, kuras objekts ir cūku barošanai un audzēšanai veltītajā daļā aprakstītā izcelsmes zīme un/vai identifikācijas ierīce, kas tiek izmantota izcelsmes zīmes vietā vai kopā ar to. [Sk. 8. un 10. grozījumu]

Pamatojums. Ar šo grozījumu produkta specifikācija tiek padarīta skaidrāka attiecībā uz kaušanas posmu, cita starpā atsaucoties uz tehnoloģisko attīstību. Cūku vecuma aprēķināšanas metodes norādīšana ļauj uzņēmējiem un kontroles institūcijai to aprēķināt pareizi un nepārprotami.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

17. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu ir iekļauts kaujamo cūku vecuma aprēķināšanas kritērijs.

Pamatojums. Ar šo grozījumu produkta specifikāciju padara skaidrāku gan operatoriem, gan kontroles vajadzībām.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

18. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu precizē atsauci uz "Pancetta Piacentina", ko ražo, izmantojot gaļu no smago cūku liemeņiem – "H Heavy".

Pamatojums. Ar šo grozījumu precizē produkta specifikāciju un atjaunina atsauces uz spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

19. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu kritēriju par cūkas dzīvsvaru 160 kg +/- 10 % aizstāj ar atsevišķa liemeņa svaru robežās no 110,1 kg līdz 180,0 kg.

Pamatojums. Dzīvsvara svītrošana un atsevišķa liemeņa svara kritērija iekļaušana ļauj precīzāk pārbaudīt katras nokautās cūkas atbilstību prasībām, jo šī metode ir pārredzamāka, precīzāka, mērķorientētāka un kopumā labāka. Cūku svara pieaugums ir saistīts ar pašreizējo cūkkopības tendenci Eiropā, un to veicina uzlabota ģenētika, dzīvnieku labturība un uzturs.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

20. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu precizē, ka dati par (liemeņa) svaru un kategoriju ir jāpārbauda kaušanas brīdī.

Pamatojums. Ar grozījumu tiek precizēts brīdis, kad ir jāpārliecinās par svaru un klasifikāciju, lai atvieglotu saistītās pārbaudes.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

21. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu precizē, ka izciršanas darbības var veikt arī citos gaļas izciršanas uzņēmumos, kas nav kautuve, kurā dzīvnieki nokauti.

Pamatojums. Noteikumā ir paredzēta jauna liemeņu sadalīšanas kārtība, kas atbilst Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas V nodaļai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

22. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta piekto un sesto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta piekto un sesto daļu.

Pamatojums. Šis vītrojums ir nepieciešams, jo tas attiecas uz noteikumiem par kontroles sistēmu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā

Apraksts

23. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta otro daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu precizē, kādus cukurus drīkst izmantot, proti, dekstrozi, glikozi, fruktozi un saharozi.

Pamatojums. Grozījuma iemesls ir nepieciešamība skaidri norādīt izmantotos cukura veidus.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā

Apraksts

24. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta otro daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu tiek iekļauta iespēja nātrija L-askorbāta (E301) vietā vai papildus tam izmantot L-askorbīnskābi (E300), nemainot maksimālo daudzumu, ko drīkst izmantot.

Pamatojums. Askorbīnskābes lietošana kopā ar nātrija askorbātu, tās nātrija sāli, vai tā vietā atvieglo sākotnējo paskābināšanu un samazina "Pancetta Piacentina" nātrija saturu. Tā antioksidatīvā iedarbība arī palīdz saglabāt produkta specifikācijas 6. punktā minētās organoleptiskās īpašības, novēršot lipīdu vai proteīnu oksidācijas risku un tādējādi aizsargājot "Pancetta Piacentina".

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 6. punktā

Apraksts

25. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu svītro vārdus "minēts 8. punktā."

Pamatojums. Grozījums ir vajadzīgs, jo jaunās produkta specifikācijas 8. punktā ir ietverts cits noteikums.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

26. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu svītro noteikumu par kontroles iestādi.

Pamatojums. Šis atjauninājums ir vajadzīgs, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

27. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Ar šo grozījumu 9. punkta numerāciju maina uz 8. punktu.

Pamatojums. Grozījums ir vajadzīgs, ņemot vērā produkta specifikācijas punktu jauno struktūru.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 9. punktā

Apraksts

28. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punkta pirmo daļu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu tiek ieviesta iespēja izmantot "ACVN", kas ir frāzes "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" saīsinājums.

Pamatojums. Grozījumi padara produkta specifikāciju atbilstošu Regulas (ES) 2024/1143 37. panta 6. punktam.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

Grozījums 9. punktā

Apraksts

29. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punkta pirmo daļu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu iekļauj noteikumu par pienākumu izmantot Eiropas Savienības ACVN simbolu.

Pamatojums. Grozījumi padara produkta specifikāciju atbilstošu Regulas (ES) 2024/1143 37. panta 3. punktam.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

Jauna 9. punkta pievienošana

Apraksts

30. grozījums

Ar šo grozījumu produkta specifikācijā iekļauj jaunu 9. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts. Produkta specifikācijā ir iekļauts 9. punkts "Izcelsmes apliecinājums", kurā norādīts, ka visas ACVN ražošanas ķēdes darbībā iesaistītās personas ir jāuzrauga un ka kontroles struktūrai tās jākontrolē.

Pamatojums. Šā punkta iekļaušana ir vajadzīga, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Pancetta Piacentina"

ES atsauces numurs: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026.

1. **Nosaukums(-i)**

"Pancetta Piacentina"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

"Pancetta Piacentina" ir sālīts, dabiski nogatavināts produkts, ko konservē neapstrādātu. To ražo no taukaudu slāņa, kas pārklāj pusliemeņa vēdera daļu no retrosternālās zonas līdz cirkšņa zonai, un no vēdera muskuļu audiem.

Gatavajam produktam ir cilindriska forma, tas sver no 4 kg līdz 8 kg un ir koši sarkanā krāsā, uz kuras fona skaidri izceļas baltās taukaudu daļas. Gaļai ir patīkams maigs aromāts un pikanta garša.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Cūkām paredzētās izejvielas iegūst to audzēšanas ģeogrāfiskajā apgabalā, un to kvalitātes īpašības ir piemērotas dzīvnieku veselīgai un pareizai barošanai. Tomēr dažos gados ar klimatu saistītu vai komerciālu iemeslu dēļ var nebūt tehniski iespējams uz vietas iegūt 100 % cūkām paredzēto izejvielu. Šādos gadījumos saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 47. panta 2. punktu, lai garantētu saikni ar produkta "Pancetta Piacentina" teritoriju un tā kvalitāti, vienmēr tiek nodrošināts, ka cūku audzēšanas ģeogrāfiskajā apgabalā katru gadu tiek iegūti vismaz 50 % cūkām paredzēto izejvielu sausnas.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi "Pancetta Piacentina" ražošanas posmi – apgriešana, sausā sālīšana, pārsiešana ar auklu, nosusināšana un nogatavināšana – noris 5. punktā noteiktajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Iepakošana, sagriešana šķēlēs un sadalīšana gabalos jāveic izraudzītās kontroles institūcijas uzraudzībā tikai 5. punktā norādītajā ražošanas apgabalā. Lai nodrošinātu produkta oriģinālo un specifisko īpašību saglabāšanu, iepakošana, sagriešana šķēlēs un sadalīšana gabalos jāveic ražošanas apgabalā, un tas jādara cilvēkiem ar īpašām zināšanām par produktu. Pirms sagriešanas šķēlēs āda ir pilnībā jānoņem. Kad dabīgā ādas kārtiņa produktam ir noņemta, saskare ar gaisu un pakļaušana nepiemērotu vides apstākļu iedarbībai var izraisīt oksidēšanos, un līdz ar to šķēles vai griezuma virsmas var kļūt brūnas, kā rezultātā liesajai gaļai raksturīgā koši sarkanā krāsa zūd, tauki sasmok un aromāts pasliktinās.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Laižot tirdzniecībā, uz produkta jābūt norādei "Pancetta Piacentina".

Marķējumā ar skaidri redzamiem, neizdzēšamiem burtiem jānorāda nosaukums "Pancetta Piacentina", kas pilnībā atšķirams no jebkura cita uzraksta, un tūlīt aiz tā jābūt norādei "Denominazione di Origine Protetta" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vai saīsinājumam "DOP" [ACVN], kā arī Eiropas Savienības ACVN simbolam.

Nedrīkst pievienot nekādu citu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos.

Tomēr ir atļauts izmantot norādes, kas ietver atsauci uz vārdiem un uzvārdiem, uzņēmumu nosaukumiem un privātiem zīmoliem, ja tiem nav cildinoša rakstura un tie nevar maldināt patērētāju, kā arī to cūkkopības saimniecību nosaukumi, no kurām produkts iegūts.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Pancetta Piacentina" ražošanas apgabalā ietilpst visa Pjačencas provinces teritorija, bet tikai tās daļas, kas atrodas zemāk par 900 m virs jūras līmeņa.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

"Pancetta Piacentina" ražošana sākās romiešu laikos un laika gaitā tika nodota tālāk nākamajām paaudzēm, koncentrējoties Pjačencas provinces ģeogrāfiskajā apgabalā.

"Pancetta Piacentina" ražošanas apgabala nozīme ir saistīta ar tādas tipiskas lauku tradīcijas attīstību, kas ir kopīga visai Po ielejai, kurā iegūst izejvielas (Emīlija-Romanja un Lombardija). Apgabalā, kurā tiek iegūtas izejvielas, lopkopības attīstība ir saistīta ar graudaugu kultūru plašu audzēšanu un ļoti specializētajā piensaimniecības nozarē izmantotajiem darba paņēmieniem, kas ir veicinājuši cūkkopību vietējā līmenī.

Pjačencas provinces ražotāji ir attīstījuši un laika gaitā nodevuši tālāk savas īpašās spējas atlasīt un pārstrādāt gaļas izcirtņus. Produkta ruļļa formas veidošanai un pārsiešanai ar auklu ir vajadzīgas īpašas zināšanas. Vēsām, ar ūdeni bagātām ielejām un kokaugiem klātiem pakalniem ir pozitīva ietekme uz nogatavināšanas apstākļiem.

Produkta specifika

Produktam "Pancetta Piacentina" ir cilindriska forma. Šķēļu liesā daļa ir koši sarkanā krāsā, un to caurvij balts tauku slānis. Gaļai ir patīkams maigs aromāts un pikanta garša.

"Pancetta Piacentina" ražošanā izmantotos muskuļu masas izcirtņus iegūst no Itālijas smagajām cūkām.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

"Pancetta Piacentina" raksturīgās īpašības ir atkarīgas no vides apstākļiem, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem. Konkrētāk, izejvielu raksturīgās īpašības ir cieši saistītas ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu, kurā tās iegūtas; šajā apgabalā ir izstrādāti Itālijas smago cūku audzēšanas paņēmieni, kas nosaka "Pancetta Piacentina" ražošanā izmantoto gaļas izcirtņu kvalitāti.

Turklāt tas, ka "Pancetta Piacentina" ražošana notiek Pjačencas provincē, ir saistīts ar vietējiem ražotājiem, kuri laika gaitā ir pilnveidojuši savas prasmes produkta sālīšanā, ruļļa formas veidošanā un pārsiešanā ar auklu.

Ruļļa formas veidošana un pārsiešana ar auklu piešķir "Pancetta Piacentina" raksturīgo cilindrisko formu un nodrošina, ka šķēlēs sagrieztajā produktā pamīšus ir gan liesas, gan taukainas daļas.

Par saikni starp produktu "Pancetta Piacentina" un tā ražošanas apgabalu liecina arī ražotāju tehniskās prasmes sālīšanā, kā arī dažādu nogatavināšanas posmu pārzināšana.

Vides faktori ir cieši saistīti ar ražošanas apgabala īpašībām un jo īpaši ar tā klimatu, kas būtiski ietekmē gatavā produkta īpašības un veicina tā sekmīgu nogatavināšanu.

Tāpēc šī izejvielu, produkta un norādes kombinācija sakņojas apgabala sociālekonomiskajā attīstībā, un ietver īpatnības, ko nevar atkārtot citur.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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