C/2026/2573

6.5.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/2573)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Pancetta Piacentina”

Numer ref. UE: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026

1. **Nazwa produktu**

„Pancetta Piacentina”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChNP „Pancetta Piacentina” nie są zmianami na poziomie Unii, ponieważ nie spełniają kryteriów określonych w art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143, tj.:

— nie obejmują zmiany nazwy ani stosowania nazwy;

— nie grożą zniesieniem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; oraz

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit drugi specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że rozbiór mięsa wieprzowego musi również odbywać się w regionach Lombardii i Emilii-Romanii.

Uzasadnienie: w zmianie doprecyzowano, że czynności rozbioru muszą również odbywać się na obszarze chowu świń, zgodnie z art. 46 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu specjalnego punktu dotyczącego „Charakterystyki genetycznej". Pochodzenie genetyczne świń, z których uzyskuje się surowiec, doprecyzowano w odniesieniu do typu genetycznego zwierząt hodowlanych, zarówno samców, jak i samic, przez uwzględnienie dozwolonych kombinacji genetycznych. W związku z tym zastąpiono odniesienie w tekście do przepisów specyfikacji produktu dotyczących ras świń, z których produkuje się wyroby objęte ChNP Prosciutto di Parma i ChNP Prosciutto di San Daniele.

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu dozwolonych kombinacji krzyżówek hodowlanych. Ocena rasy i typu genetycznego obu zwierząt hodowlanych odgrywa kluczową rolę w zachowaniu cech charakterystycznych tuczników ciężkich, zwłaszcza w kontekście weryfikacji zgodności z trzema rasami referencyjnymi określonymi we włoskiej księdze hodowlanej (*Libro Genealogico Italiano*), które są przeznaczone do produkcji tuczników ciężkich.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu tabeli wyjaśniającej wymogi genetyczne dotyczące świń, pokazującej dozwolone i niedozwolone kombinacje.

Uzasadnienie: dodanie tabeli zapewnia większą przejrzystość definicji jedynych możliwych kombinacji krzyżowania genetycznego.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu odniesienia do wykazu typów genetycznych zatwierdzonych przez Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.

Uzasadnienie: odniesienie do wykazu i jego aktualizacja umożliwiają lepsze monitorowanie łańcucha produktów.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana ma na celu zapobieżenie wykorzystywaniu mięsa knurów i loch oraz świń o cechach niepożądanych (zespół stresu u świń – PSS).

Uzasadnienie: zmiana jest właściwa w celu doprecyzowania, że mięso z knurów i loch oraz ze świń o cechach niepożądanych nie nadaje się do stosowania w produkcji wyrobu „Pancetta Piacentina". Jest to zgodne z obecną praktyką, opartą dotychczas na odesłaniu do specyfikacji produktu dla ChNP Prosciutto di Parma i ChNP Prosciutto di San Daniele.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu specjalnego punktu dotyczącego „Chowu i żywienia". Dodano tradycyjne etapy chowu świń w porządku chronologicznym: ssanie, odsadzenie, wzrost i tucz i zastąpiono tym samym odniesienie do specyfikacji produktu dla produktów objętych ChNP Prosciutto di Parma i ChNP Prosciutto di San Daniele.

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu etapów chowu tuczników ciężkich.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu ssania u prosiąt, który trwa co najmniej 28 dni, tj. zgodnie z przepisami rozdziału II pkt C załącznika I do dyrektywy 2008/120/WE. Wprowadzono również odniesienia do karmienia prosiąt przez lochę lub sztucznie mlekiem, podawania dozwolonych surowców oraz uzupełniania diety minerałami, witaminami i aminokwasami, a także stosowania dodatków.

Uzasadnienie: zmiana polega na precyzyjnym określeniu charakterystyki etapu ssania zgodnie z przepisami Unii Europejskiej. Stosowanie dodatków witaminowych, mineralnych i aminokwasowych zapewnia właściwy wzrost mięśni oraz wspomaga trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na określeniu metod i terminów nanoszenia na obu udach każdej świni tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu wraz z odpowiednimi wzorami tatuażu i matryc do jego wykonywania.

Uzasadnienie: zmiana polega na dokładnym uregulowaniu narzędzi i wymaganych kroków w celu zapewnienia śledzenia i identyfikowalności surowca użytego do produkcji wyrobu „Pancetta Piacentina" od pierwszego etapu chowu, przy użyciu już stosowanych narzędzi, które są zgodne z wprowadzonymi specyfikacjami.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu tabeli odniesienia wskazującej, której litery należy użyć w celu wskazania miesiąca urodzenia prosiąt za pomocą tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu.

Uzasadnienie: zmiana zapewnia maksymalną jasność i przejrzystość w zakresie śledzenia i identyfikowalności świń wykorzystywanych do produkcji wyrobu „Pancetta Piacentina", aby ułatwić kontrolę wieku świń na etapach chowu i uboju.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu możliwości stosowania urządzeń identyfikacyjnych zamiast umieszczanego przez rolnika tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu lub w połączeniu z nim.

Uzasadnienie: stosowanie urządzeń identyfikacyjnych zamiast tatuażu zawierającego informację o pochodzeniu lub w połączeniu z nim umożliwia stosowanie innych narzędzi do śledzenia i identyfikowalności zgodnie z postępem technologicznym.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu zasady określania wieku świń w miesiącach.

Uzasadnienie: zmiana umożliwia jednoznaczną i niebudzącą wątpliwości kontrolę wieku świń na etapie chowu i uboju.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 12

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu odsadzania prosiąt. Wprowadzono przepisy regulujące czas trwania tego etapu, maksymalną masę prosiąt oraz żywienie. Wprowadzono odniesienie do podawania suchej paszy, uzupełniania diety witaminami, minerałami i aminokwasami oraz stosowania dodatków. Wydłużono okres odsadzania z 80 dni do trzech miesięcy, a maksymalny limit masy dla prosiąt ustalono na 40 kg.

Uzasadnienie: zmiana określa dwa parametry – czas trwania i maksymalną masę – które zapewniają stopniowy i zrównoważony wzrost świń na etapie odsadzania. Na tym etapie świnie mogą być karmione wszystkimi surowcami dozwolonymi na mocy obowiązujących przepisów, aby zapewnić zaspokojenie ich potrzeb żywieniowych, potrzeb w zakresie dobrostanu zwierząt i potrzeb zdrowotnych. Przewidzenie możliwości podawania suchej paszy umożliwia rolnikowi wybór stosowanej metody żywienia. Stosowanie dodatków witaminowych, mineralnych i aminokwasowych zapewnia właściwy wzrost mięśni oraz wspomaga trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etapu wzrostu i ustaleniu maksymalnego czasu jego trwania na pięć miesięcy oraz zwiększeniu możliwej do osiągnięcia masy na zakończenie tego etapu z 80 kg do 85 kg.

Doprecyzowano odniesienie do zakresu tolerancji w odniesieniu do poszczególnych surowców zgodnie z art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009 i usunięto odniesienie do wartości procentowej wynoszącej 10 %. Wyraźnie dodano możliwość podawania paszy przez rolnika również w formie suchej.

Wstawiono „Tabelę dozwolonych surowców", z której należy również korzystać na następnym etapie, tj. na etapie tuczu, w odniesieniu do którego dodano szczegółowe przepisy. Zmieniono nazwy następujących surowców, z uwzględnieniem nomenklatury przewidzianej w przepisach Unii Europejskiej określonych w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013, zaktualizowanym rozporządzeniem (UE) 2017/1017:

— „kukurydza" nie jest już określana w języku włoskim jako „*mais*" lecz jako „*granturco*";

— „semolina" jest obecnie nazywana „śrutą";

— „odwodniona mączka z lucerny" jest obecnie nazywana „lucerną (suszoną w wysokiej temperaturze)";

— „makuch z siemienia lnianego" nie jest już określany w języku włoskim jako „*expeller di lino*", lecz jako „*panello di lino*", i dodano do niego następujące elementy: „makuch paszowy z siemienia lnianego", „śruta poekstrakcyjna lniana", „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana";

— „wytłoczyny z jabłek i gruszek, skórki winogron lub pomidorów regulujące tranzyt jelitowy" są obecnie nazywane „pulpą owocową i pulpą pomidorową (miazgą pomidorową) jako nośniki dla premiksów";

— „drożdże piwne lub drożdże torula” są obecnie określane jako „drożdże”;

— „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy” z użyciem słowa „*mais*” w języku włoskim jest obecnie nazywana „śrutą poekstrakcyjną z zarodków kukurydzy” z użyciem słowa „*granturco*” w języku włoskim;

— „wywar gorzelniany zbożowy” jest obecnie określany jako „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”.

Usunięto następujące surowce:

— „strąki szarańczynu strąkowego bez ziaren”;

— „lizaty białkowe”;

— „odwodnione ziemniaki”;

— „maniok”;

— „prasowane i zakiszone wysłodki buraczane”;

— „mączka sezamowa”;

— „śruta poekstrakcyjna z orzechów kokosowych”;

— „mączka mięsna”.

Wyrazy „owies zwyczajny” usunięto z kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu”.

Zmieniono ilość następujących surowców:

— „maślanka” wyłącznie na etapie wzrostu (której ilość zmienia się na maksymalnie 250 g suchej masy na sztukę na dzień), z zastrzeżeniem, że „serwatka” i „maślanka” w ujęciu łącznym nie mogą przekraczać 15 litrów na sztukę na dzień;

— „kukurydziana mąka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany” (z do 5 % na do 10 %);

— „kukurydza” (z do 55 % na do 65 %);

— „sorgo” (z do 40 % na do 55 %);

— „jęczmień” (z do 40 % na do 55 %);

— „pszenica” (z do 25 % na do 55 %);

— „pszenżyto” (z do 25 % na do 55 %);

— „odwodnione wysłodki buraczane” (z do 4 % na do 10 %);

— „lucerna, suszona w wysokiej temperaturze” (z do 2 % na do 4 %).

Dodano następujące surowce:

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany”, również na etapie tuczu;

— „kiszonka z kukurydzy”, również na etapie tuczu;

— „mączka kukurydziana z całej kolby”;

— „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, również na etapie tuczu;

— „makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana”;

— „tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C”, również na etapie tuczu;

— „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku”;

— „całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy”, wyłącznie na etapie wzrostu.

Surowiec „groch lub inne nasiona roślin strączkowych” podzielono na dwa surowce: „groch” oraz „inne nasiona roślin strączkowych”, a ich ilości zwiększono („grochu” do 25 %, a „innych nasion roślin strączkowych” do 10 %).

W odniesieniu do „mączki z ziaren lub kolb” doprecyzowano, że termin ten dotyczy „ziaren lub kolb kukurydzy”.

„Śrutę poekstrakcyjną sojową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi”, a udział procentowy ich wykorzystania zarówno na etapie wzrostu, jak i na etapie tuczu ujednolicono do poziomu do 20 %.

„Śrutę poekstrakcyjną słonecznikową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, których wykorzystanie zwiększono do 10 %.

W uwadze 4 do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego nieprzekraczającą 2,5 % suchej masy dla produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi, słonecznika i rzepaku.

Dodano możliwość stosowania minerałów, witamin i dodatków.

W uwadze 2 doprecyzowano definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą”.

Oprócz maksymalnego limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego zmiana polega na wprowadzeniu maksymalnego limitu tłuszczu wynoszącego 5 % suchej masy w diecie.

Uzasadnienie: maksymalną masę ustalono na 85 kg – zamiast 80 kg – ze względu na zmiany w genetyce, żywieniu i standardach dobrostanu zwierząt, które doprowadziły do poprawy zdolności świń do wzrostu. Dodano maksymalny czas trwania – pięć miesięcy – aby zapewnić zrównoważony wzrost przed etapem tuczu.

Odniesienie do zakresu tolerancji w odniesieniu do poszczególnych surowców umożliwia dostosowanie się do obowiązujących przepisów dotyczących pasz, a mianowicie do art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

Przewidzenie możliwości podawania suchej paszy umożliwia rolnikowi wybór stosowanej metody żywienia.

Wprowadzenie jednej „Tabeli dozwolonych surowców” zarówno na etapie wzrostu, jak i na etapie tuczu ułatwia odczytywanie specyfikacji produktu.

Nazwy surowców zmieniono zgodnie z przepisami rozporządzenia Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2017/1017. Aktualizacja terminologii jest potrzebna w celu wyraźniejszego wskazania rodzaju surowca, o którym mowa.

Odniesienie do „owsa zwyczajnego” usunięto, gdyż wchodzi on w zakres kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu”.

Usunięto surowiec „mączka mięsna”, ponieważ nie jest on już stosowany ze względu na wprowadzone niedawno ograniczenia regulacyjne.

Usunięto surowce „strąki szarańczynu strąkowego bez ziaren”, „lizaty białkowe”, „odwodnione ziemniaki”, „maniok”, „prasowane i kiszone wysłodki buraczane”, „mączka sezamowa” i „śruta poekstrakcyjna z orzechów kokosowych”, ponieważ na obszarze geograficznym, na którym hodowane są świnie, surowce te są rzadko uprawiane, nie są już uprawiane lub są trudne do pozyskania, mają niską wartość odżywczą lub nie są wykorzystywane ze względów technicznych i związanych z jakością. Zmiana polega zatem na usunięciu możliwości wykorzystywania surowców spoza obszaru chowu świń, które były wykorzystywane jedynie w nieznacznych ilościach, o ile w ogóle były wykorzystywane. Zamiast tego wykorzystuje się inne lokalne surowce, co wzmacnia związek między wyrobem „Pancetta Piacentina” a obszarem geograficznym.

W szczególności położono większy nacisk na znaczenie diety opartej na zbożach, zwiększając zawartość procentową „kukurydzy”, „jęczmienia”, „sorgo”, „pszenicy” i „pszenżyta”, ponieważ pasze te od zawsze stanowią podstawę tradycyjnej diety świń. Ponadto pasze te są zazwyczaj uprawiane, często przez samych rolników, na obszarze geograficznym, co wzmacnia związek z tym obszarem, a także zapewnia świniom odpowiednią okrywę tłuszczową do produkcji „Pancetta Piacentina”.

Na etapie tuczu dodano również „kiszonkę z kukurydzy” i „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, bogaty w witaminę B; surowce te idealnie sprzyjają osiągnięciu odpowiedniego poziomu okrywy tłuszczowej, a ze względu na wysoką zawartość włókna pokarmowego są one o wiele lepiej trawione przez świnie dorosłe niż przez młodsze zwierzęta.

„Mączkę kukurydzianą z całej kolby”, która jest bardzo bogata we włókno pokarmowe, stosuje się jako alternatywę dla otrębów w celu dostarczania zwierzętom włókna pokarmowego.

Wzrost zawartości „odwodnionych wysłodków buraczanych” wynika z faktu, że jest to bardzo dobry i bardzo włóknisty produkt; zawartość włókna pokarmowego jest wysoce strawna w jelicie grubym, a zatem jest to odpowiedni produkt dla dorosłych zwierząt.

Wykorzystanie surowców „maślanka” (na etapie wzrostu), „lucerna (suszona w wysokiej temperaturze)” i „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika” wzrasta ze względu na ich dostępność na tradycyjnym obszarze produkcji oraz ustalenia naukowe poczynione przez przemysł paszowy w ciągu ostatnich dziesięciu lat.

Zwiększone stosowanie „kukurydzianej mąki glutenowej lub glutenu paszowego kukurydzianego” wiąże się z wysoką zawartością białka, które jest przydatne w diecie (białko surowe) i wysoce strawne.

Wprowadzono stosowanie „tłuszczów o temperaturze topnienia powyżej 36 °C” zarówno na etapie wzrostu, jak i na etapie tuczu, ponieważ do limitu 2 % dotyczącego kwasu linolowego w paszy dodano nowy limit tłuszczu wynoszący 5 % suchej masy w diecie, co gwarantuje, że w przypadku stosowania smalcu na etapie tuczu świnie mają odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej.

Uściślono, że termin „mąka z ziaren lub kolb” dotyczy „ziaren lub kolb kukurydzy”, ponieważ termin „kolba” może również odnosić się do innych zbóż.

Surowce „makuch paszowy z siemienia lnianego”, „śruta poekstrakcyjna lniana”, „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana” zostały dodane do surowca „makuch z siemienia lnianego”, ponieważ są one podobnymi surowcami i są uwzględnione w rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017.

Dodano termin „całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy”, ponieważ na etapie wzrostu soja dostarcza energii niezbędnej do zaspokojenia potrzeb energetycznych świń.

Zwiększono wykorzystanie surowców „groch” oraz „inne nasiona roślin strączkowych”, ponieważ są to surowce uprawiane na obszarze produkcji; „groch” zapewnia również odpowiednią jakość okrywy tłuszczowej świń oraz, w przeciwieństwie do innych roślin strączkowych, zawiera niskie stężenie substancji antyodżywczych.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi” udział procentowy ustalono na poziomie 20 % zarówno na etapie wzrostu, jak i na etapie tuczu, aby zapewnić świniom odpowiednią okrywę tłuszczową. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna sojowa”, w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna sojowa” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion soi” – w 2013 r. w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013, zmienionym rozporządzeniem (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi. Nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich, a wykaz produktów może ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/zmiany rozporządzenia (UE) 2017/1017. W uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy, aby zapewnić odpowiednią okrywę tłuszczową.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, obecnie ustalonych na poziomie 10 %: zawartość tłuszczu surowego w surowcu jest ważna w celu zapewnienia odpowiedniej okrywy tłuszczowej świń, dlatego w uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna słonecznikowa” – w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion słonecznika” – w 2013 r. w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013, zmienionym rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika. Nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich, a wykaz produktów może ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/zmiany rozporządzenia (UE) 2017/1017.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku” do wykazu surowców wprowadzono niedawno rzepak, ponieważ postęp w dziedzinie genetyki umożliwił selekcję nowych odmian, które nie zawierają glukozynolanów i kwasu erukowego (substancji antyodżywczych); treść pozycji sformułowano z zachowaniem struktury stosowanej w przypadku produktów z soi i słonecznika. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna rzepakowa”, w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna rzepakowa” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion rzepaku” – w 2013 r. w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013, zmienionym rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku. Nie jest możliwe ujęcie wszystkich surowców, a ich wykaz może ulegać zmianom w przypadku aktualizacji rozporządzenia (UE) 2017/1017. W uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy, aby zapewnić odpowiednią okrywę tłuszczową do produkcji wyrobu „Pancetta Piacentina”.

Stosowanie witamin, minerałów i dodatków zapewnia właściwy wzrost mięśni oraz wspomaga trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

Definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą” doprecyzowano przez zastosowanie brzmienia w pkt 1.12.9 rozporządzenia (UE) 2017/1017.

Ustalenie maksymalnego limitu tłuszczu w uzupełnieniu do limitu kwasu linolowego pozwala osiągnąć odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej do produkcji wyrobu „Pancetta Piacentina". Oba te kryteria mają zasadnicze znaczenie, ponieważ zwiększono udział surowców (kukurydzy) albo wprowadzono surowce (tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C), które są potencjalnym źródłem tłuszczów mających negatywny wpływ na jakość okrywy tłuszczowej świń.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 14

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity drugi i trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 4.3 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisu, zgodnie z którym co najmniej 50 % suchej masy paszy dla świń w ujęciu rocznym musi pochodzić z obszaru geograficznego, na którym odbywa się chów świń.

Uzasadnienie: surowce, którymi karmi się świnie, pochodzą z obszaru geograficznego, na którym chowane są zwierzęta. Uzyskanie 100 % surowców dla świń z lokalnych źródeł może jednak nie być technicznie możliwe ze względów klimatycznych lub handlowych. W każdym razie właściwości „Pancetta Piacentina" i związek tego wyrobu z obszarem są zawsze gwarantowane przez fakt, że co najmniej 50 % suchej masy w dawce pokarmowej w ujęciu rocznym pochodzi z obszaru geograficznego chowu, zgodnie z art. 47 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 15

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit trzeci specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana w przepisach dotyczących żywienia świń na etapie tuczu polega na wprowadzeniu odniesienia do „Tabeli dozwolonych surowców" włączanych na etapie wzrostu, z pewnymi specyfikacjami niezbędnymi na etapie tuczu.

Uzasadnienie: zmiana zapewnia przejrzysty obraz paszy dozwolonej również na etapie tuczu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 16

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu punktu „Ubój i rozbiór" i przeredagowaniu przepisu dotyczącego minimalnego wieku ubojowego świń, bez zmiany tego przepisu, przez połączenie go z kontrolą na podstawie tatuażu zawierającego informacje o pochodzeniu lub za pomocą urządzenia identyfikacyjnego zastępującego tatuaż lub w połączeniu z nim, opisanego w części dotyczącej żywienia i chowu świń. [Zob. zmiany 8 i 10]

Uzasadnienie: zmiana ta sprawia, że specyfikacja produktu jest jaśniejsza w odniesieniu do etapu uboju, w tym w odniesieniu do rozwoju technologicznego. Wskazanie metody obliczania wieku świń umożliwia podmiotom gospodarczym i organowi kontrolnemu prawidłowe i jednoznaczne obliczenie tego wieku.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 17

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu kryterium obliczania wieku świń do celów uboju.

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu specyfikacji produktu dla podmiotów gospodarczych i do celów kontroli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 18

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu odniesienia do wyrobu „Pancetta Piacentina" produkowanego z mięsa pochodzącego z tusz tuczników ciężkich kategorii H.

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu specyfikacji produktu i aktualizacji odniesień do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 19

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu kryterium żywej masy świni wynoszącej 160 kg +/-10 % masą pojedynczej tuszy wynoszącą od 110,1 kg do 180,0 kg.

Uzasadnienie: wyeliminowanie żywej masy i wprowadzenie kryterium masy pojedynczej tuszy umożliwia dokładniejsze sprawdzenie, czy każda świnia poddana ubojowi spełnia wymogi kwalifikowalności, ponieważ metoda ta jest bardziej przejrzysta, dokładna, ukierunkowana i ogólnie lepsza. Zwiększenie masy świń jest związane z obecną tendencją w chowie świń w Europie wynikającą z postępu w dziedzinie genetyki, dobrostanu i żywienia zwierząt.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 20

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że w momencie uboju należy ustalić dane dotyczące masy i kategorii.

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu momentu, w którym należy ustalić masę i kategorię, aby ułatwić przeprowadzanie powiązanych kontroli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 21

Zmiana dotyczy pkt 2 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że czynności rozbioru można przeprowadzać również w zakładach rozbioru innych niż rzeźnia, w której dokonano uboju zwierząt.

Uzasadnienie: w przepisie tym określono nowy system rozbioru tusz, który jest zgodny z sekcją I rozdział V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 2

Opis

Zmiana 22

Zmiana dotyczy pkt 2 akapity piąty i szósty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na uchyleniu pkt 2 akapity piąty i szósty specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: uchylenie jest konieczne, ponieważ dotyczy przepisów odnoszących się do systemu kontroli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 23

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wskazaniu cukrów, które mogą być stosowane. Są nimi: dekstroza, glukoza, fruktoza i sacharoza.

Uzasadnienie: powodem zmiany jest konieczność jednoznacznego określenia stosowanych rodzajów cukru.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 24

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit drugi specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu możliwości stosowania kwasu L-askorbinowego (E300) zamiast lub oprócz L-askorbinianu sodu (E301), przy czym maksymalna ilość, którą można zastosować, pozostaje niezmieniona.

Uzasadnienie: stosowanie kwasu askorbinowego wraz z askorbinianem sodu, jego solą sodową, lub zamiast niego ułatwia początkowe zakwaszanie i zmniejsza zawartość sodu w wyrobie „Pancetta Piacentina". Działanie przeciwutleniające przyczynia się również do zachowania właściwości organoleptycznych, o których mowa w pkt 6 specyfikacji produktu, co pozwala uniknąć ryzyka utlenienia lipidów lub białek, a tym samym chronić wyrób „Pancetta Piacentina".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 6

Opis

Zmiana 25

Zmiana dotyczy pkt 6 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu słów „odniesienie do pkt 8".

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ pkt 8 nowej specyfikacji produktu zawiera inny przepis.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 26

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego organu kontrolnego.

Uzasadnienie: aktualizacja jest konieczna, aby dostosować specyfikację produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 27

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeracji pkt 9 na pkt 8.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nową strukturę punktów specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 9

Opis

Zmiana 28

Zmiana dotyczy pkt 9 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu możliwości stosowania skrótowca „ChNP" („chroniona nazwa pochodzenia").

Uzasadnienie: zmiana polega na dostosowaniu specyfikacji produktu do art. 37 ust. 6 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 9

Opis

Zmiana 29

Zmiana dotyczy pkt 9 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisu dotyczącego obowiązku stosowania symbolu ChNP Unii Europejskiej.

Uzasadnienie: zmiana polega na dostosowaniu specyfikacji produktu do art. 37 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie nowego pkt 9

Opis

Zmiana 30

Zmiana polega na dodaniu nowego pkt 9 do specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: w specyfikacji produktu dodano pkt 9 „Dowód pochodzenia". Punkt ten nakłada wymóg monitorowania wszystkich stron łańcucha produkcji produktu objętego ChNP oraz przewiduje objęcie ich kontrolą sprawowaną przez organ kontrolny.

Uzasadnienie: wprowadzenie tego punktu jest konieczne, aby dostosować specyfikację produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Pancetta Piacentina"

Numer ref. UE: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pancetta Piacentina"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy określony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Pancetta Piacentina" należy do produktów solonych, naturalnie dojrzewających, przechowywanych w stanie surowym. Do produkcji używa się części brzusznej tkanki tłuszczowej pokrywającej półtuszę od części zamostkowej po pachwinową oraz pasm mięśniowych tułowia.

Produkt gotowy ma kształt cylindryczny, waży od 4 kg do 8 kg, ma barwę mocno czerwoną przerywaną białymi pasmami tłuszczu. Mięso ma przyjemny, łagodny zapach i wyraźny smak.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Surowce dla świń pochodzą z obszaru geograficznego chowu i mają cechy jakościowe odpowiednie do zdrowego i prawidłowego żywienia zwierząt. W niektórych latach może jednak nie być technicznie możliwe, ze względów klimatycznych lub handlowych, uzyskanie 100 % surowców dla świń z lokalnych źródeł. W takich przypadkach, zgodnie z art. 47 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2024/1143, aby zagwarantować związek z terytorium i jakość produktu „Pancetta Piacentina", zawsze zapewnia się, aby co najmniej 50 % suchej masy surowców dla świń rocznie pochodziło z obszaru geograficznego chowu.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy procesu produkcyjnego, wykrawanie mięsa, solenie na sucho, wiązanie, suszenie i sezonowanie „Pancetta Piacentina" odbywają się na obszarze określonym w pkt 5 poniżej.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie i krojenie produktu na plastry lub porcje musi odbywać się pod nadzorem wyznaczonego organu kontrolnego i wyłącznie na obszarze przetwarzania produktu określonym w pkt 5. Dla zapewnienia zachowania pierwotnych i specyficznych cech produktu konieczne jest, by pakowanie i krojenie produktu na plastry lub porcje odbywało się na obszarze produkcji przez osoby znające specyfikę produktu. Przed porcjowaniem osoba wykonująca tę czynność musi dokładnie usunąć skórkę. Kontakt z powietrzem i wystawienie produktu pozbawionego naturalnej otaczającej go skórki na działanie światła i nieznanych warunków środowiskowych pociąga za sobą ryzyko utleniania i ciemnienia plastrów lub powierzchni odsłoniętej podczas krojenia oraz utratę charakterystycznej mocnej czerwonej barwy części chudej mięsa, zjełczenie części tłuszczowej, a w związku z tym pogorszenie zapachu.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na produkcie wprowadzanym do obrotu należy umieścić napis „Pancetta Piacentina".

Nazwę „Pancetta Piacentina" należy umieścić na etykiecie czcionką wyraźną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie, a zaraz po nazwie należy umieścić wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta" (chroniona nazwa pochodzenia) lub skrótowiec „DOP" (ChNP) wraz z symbolem ChNP Unii Europejskiej.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń innych niż wyraźnie przewidziane.

Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do nazwisk lub nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych pod warunkiem, że nie mają znaczenia reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, a także ewentualnych nazw gospodarstw hodowlanych trzody chlewnej, z których produkt pochodzi.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Pancetta Piacentina" obejmuje na całym terenie prowincji Piacenza obszary położone na wysokości poniżej 900 m n.p.m.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Tradycja produkcji „Pancetta Piacentina" sięga okresu rzymskiego i była kultywowana przez wieki na obszarze geograficznym prowincji Piacenza.

Znaczenie obszaru produkcji „Pancetta Piacentina" jest związane z rozwojem tradycji rolniczej charakterystycznej dla całej Padanii, skąd pochodzi surowiec (Emilia Romagna i Lombardia). Na terenie, z którego pochodzi surowiec, rozwój hodowli związany jest z powszechnością upraw zbożowych i szczególnie wyspecjalizowanego przetwórstwa serowarskiego, co wpłynęło na charakter produkcji lokalnej hodowli świń.

W prowincji Piacenza rozwinęła się i była przekazywana szczególna zdolność lokalnych producentów do selekcjonowania i przetwarzania mięsa. Te szczególne umiejętności wymagane są podczas etapu zawijania i wiązania pancetty. Obecność chłodnych i bogatych w wodę dolin oraz porośniętych lasami wzgórz ma pozytywny wpływ na warunki panujące w pomieszczeniach, w których produkt jest sezonowany.

Specyfika produktu

„Pancetta Piacentina" ma kształt cylindryczny. Plastry charakteryzują się partiami mięsa chudego o barwie intensywnie czerwonej, które przeplatane są białymi partiami tłuszczu. Mięso ma przyjemny, łagodny zapach i wyraźny smak.

Kawałki tkanki mięśniowej stosowane do produkcji „Pancetta Piacentina" pochodzą od włoskich tuczników ciężkich.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Cechy charakterystyczne wymagane dla produktu „Pancetta Piacentina" zależą od warunków środowiskowych i od czynników naturalnych i ludzkich. W szczególności cechy surowca są ściśle związane z określonym obszarem geograficznym, z którego pochodzi surowiec i na którym opracowano techniki hodowli tucznika włoskiego, mające zasadnicze znaczenie dla jakości mięsa używanego do produkcji „Pancetta Piacentina".

Ponadto zlokalizowanie wytwórstwa „Pancetta Piacentina" w prowincji Piacenza jest związane z miejscowymi producentami, którzy z biegiem lat nabyli szczególnej wiedzy w zakresie solenia, zawijania i wiązania pancetty.

Zwijanie i wiązanie nadają „Pancetta Piacentina" jej charakterystyczny cylindryczny kształt oraz zapewniają, aby po pokrojeniu w plastry części chude i tłuszczowe układały się naprzemiennie.

Umiejętności techniczne producentów wykorzystywane podczas solenia, połączone z doskonałą organizacją faz dojrzewania „Pancetta Piacentina" świadczą ponadto o związku nazwy „Pancetta Piacentina" z obszarem, na którym jest produkowana.

Z cechami obszaru produkcji ściśle związane są czynniki środowiskowe, a w szczególności klimat, który ma decydujące znaczenie dla kształtowania się cech wyrobu gotowego, ponieważ wpływa na prawidłowy przebieg faz jego dojrzewania.

Kombinacja elementów „surowiec – produkt – nazwa" wiąże się zatem z rozwojem społeczno-gospodarczym charakterystycznym dla analizowanego obszaru i odznacza się cechami, których odtworzenie w innych regionach jest niemożliwe.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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