C/2026/2573

6.5.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/2573)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Pancetta Piacentina”

Număr de referință UE: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026

1. **Denumirea produsului**

„Pancetta Piacentina”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor – Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările caietului de sarcini al DOP „Pancetta Piacentina” nu sunt modificări la nivelul Uniunii, deoarece nu îndeplinesc criteriile prevăzute la articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143, și anume:

— nu includ o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic și

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 1

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

Descriere: Modificarea precizează că porcinele trebuie să fie și secționate în regiunile Lombardia și Emilia-Romagna.

Justificare: Modificarea clarifică faptul că operațiunile de tranșare trebuie să aibă loc și în zona de creștere a porcinelor, în conformitate cu articolul 46 din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 2

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

Descriere: Modificarea introduce o secțiune specifică, denumită „Caracteristici genetice”. Este clarificată originea genetică a porcinelor de la care provine materia primă, în privința tipului genetic al porcinelor de reproducție, atât masculi, cât și femele, fiind introduse combinațiile genetice admise. Așadar, este înlocuită trimiterea din text la dispozițiile referitoare la rase din caietele de sarcini pentru DOP „Prosciutto di Parma” și DOP „Prosciutto di San Daniele”.

Justificare: Modificarea a clarificat combinațiile de încrucișări pentru reproducție admise. Evaluarea rasei și a tipului genetic pentru ambele animale de reproducție este importantă pentru menținerea caracteristicilor porcilor grei, în special în ceea ce privește evaluarea compatibilității cu cele trei rase de referință din registrul genealogic italian destinate producției de porci grei.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 3

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea a introdus tabelul explicativ al cerințelor genetice referitoare la porcine, fiind indicate combinațiile admise și cele neadmise.

Justificare: Introducerea tabelului a permis definirea mai clară a singurelor combinații posibile pentru încrucișarea genetică.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 4

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea a introdus referirea la lista tipurilor genetice aprobate de Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor.

Justificare: Referirea la listă și actualizarea acesteia permit o mai bună monitorizare a lanțului de producție.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 5

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea stabilește că nu pot fi utilizate cărnurile provenite de la vieri și scroafe și de la porcine cu trăsături nefavorabile (PSS).

Justificare: Modificarea este adecvată pentru a clarifica faptul că carnea provenită de la vieri și scroafe și de la porci cu trăsături nefavorabile nu este adecvată pentru a fi utilizată în producția de Pancetta Piacentina. Acest lucru este în conformitate cu practica actuală, bazată până în prezent pe o trimitere la caietul de sarcini al DOP „Prosciutto di Parma" și „Prosciutto di San Daniele".

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 6

Modificarea vizează articolul 2 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea introduce o secțiune specifică referitoare la „Creștere și hrănire". Sunt introduse fazele cronologice tradiționale ale creșterii porcinelor: alăptare, înțărcare, creștere și îngrășare, fiind, astfel, înlocuită referirea la caietul de sarcini al DOP „Prosciutto di Parma" și DOP „Prosciutto di San Daniele".

Justificare: Modificarea clarifică etapele creșterii porcilor grei.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 7

Modificarea vizează articolul 2 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea introduce dispoziții privind faza alăptării purceilor, a cărei durată, de până la cel puțin 28 de zile, este în conformitate cu dispozițiile din capitolul II secțiunea C din anexa I la Directiva 2008/120/CE. De asemenea, au fost introduse referiri la purceii alăptați de scroafă sau hrăniți artificial cu lapte, la administrarea de materii prime admise și la utilizarea de minerale, suplimente de vitamine și aminoacizi și aditivi.

Justificare: Modificarea definește cu precizie caracteristicile etapei de alăptare, în conformitate cu dispozițiile legislației Uniunii Europene. Utilizarea suplimentelor de vitamine, minerale și aminoacizi, precum și a aditivilor asigură o dezvoltare musculară adecvată și facilitează digestia și absorbția nutrienților.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 8

Modificarea vizează articolul 2 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea stabilește modalitățile și calendarul de aplicare, pe ambele pulpe ale fiecărei porcine, a marcajului de origine tatuat cu cerneală, precum și modelele de marcaj de origine aferente și plăcuța necesară pentru aplicarea marcajului de origine.

Justificare: Modificarea reglementează cu precizie instrumentele și etapele necesare pentru a asigura urmărirea și trasabilitatea materiei prime pentru Pancetta Piacentina încă din prima etapă de creștere, utilizând instrumentele deja utilizate, care respectă caietul de sarcini introdus.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 9

Modificarea vizează articolul 2 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea introduce un tabel de referință unde se indică litera care ar trebui utilizată pentru a reprezenta luna nașterii purcelului, de inclus în marcajul de origine tatuat.

Justificare: Modificarea asigură un nivel maxim de claritate și transparență în ceea ce privește urmărirea și trasabilitatea porcilor utilizați pentru producția de Pancetta Piacentina, astfel încât să se faciliteze controlul vârstei porcinelor în etapele de creștere și sacrificare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 10

Modificarea vizează articolul 2 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea introduce posibilitatea utilizării unor dispozitive de identificare care să înlocuiască sau să însoțească marcajul de origine tatuat aplicat de crescător.

Justificare: Utilizarea dispozitivelor de identificare în locul marcajului de origine tatuat sau în combinație cu acesta permite utilizarea altor instrumente de localizare și urmărire, în conformitate cu evoluțiile tehnologice.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 11

Modificarea vizează articolul 2 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea introduce o regulă pentru stabilirea vârstei, în luni, a porcinelor.

Justificare: Modificarea permite verificarea fără echivoc și fără ambiguitate a vârstei porcinelor în etapele de creștere și sacrificare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 12

Modificarea vizează articolul 2 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea introduce dispoziții privind faza de îngrășare a porcinelor. Sunt prevăzute durata fazei, greutatea maximă a purceilor și indicații privind hrănirea. Este introdusă referirea la administrarea hranei uscate, la suplimentarea cu vitamine, minerale și aminoacizi și la utilizarea de aditivi. Este prelungită, de la 80 de zile la 3 luni, faza îngrășării, și este fixată, la 40 kg, limita maximă a greutății la care pot ajunge purceii.

Justificare: Modificarea stabilește doi parametri – durata și greutatea maximă – care asigură creșterea treptată și echilibrată a porcinelor în etapa de îngrășare. În această etapă, porcii pot fi hrăniți cu toate materiile prime permise de normele în vigoare, astfel încât să se asigure satisfacerea nevoilor lor nutriționale, de bunăstare a animalelor și de sănătate. Faptul că este prevăzută administrarea hranei uscate permite agricultorului să aleagă metoda pe care să o adopte. Utilizarea suplimentelor de vitamine, minerale și aminoacizi, precum și a aditivilor asigură o dezvoltare musculară adecvată și facilitează digestia și absorbția nutrienților.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 13

Modificarea vizează articolul 2 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea introduce dispoziții privind faza de creștere, stabilind durata maximă a acesteia – cinci luni – și majorând, de la 80 la 85 kg, limita maximă a greutății la încheierea fazei.

Este specificată referirea la toleranțele pentru fiecare materie primă, în conformitate cu articolul 17 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) 767/2009, fiind eliminată referirea la procentajul de 10 %. Este adăugată în mod expres posibilitatea ca crescătorul să poată administra hrana și sub formă de hrană uscată.

A fost introdus „Tabelul materiilor prime permise”, care trebuie utilizat și pentru faza următoare, și anume îngrășarea, pentru care au fost incluse norme specifice. Sunt modificate denumirile următoarelor materii prime, ținând seama de nomenclatura prevăzută în legislația Uniunii Europene, mai exact în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, actualizat prin Regulamentul (UE) 2017/1017:

— *„mais”* (porumb) se înlocuiește cu *„granturco”* (porumb);

— *„semola”* (griș) se înlocuiește cu *„farina”* (făină);

— *„farina disidrata di medica”* (făină deshidratată de lucernă) se înlocuiește cu *„erba medica essiccata ad alta temperatura”* (lucernă uscată la temperatură ridicată);

— *„expeller di lino”* (turtă de in) se înlocuiește cu *„panello di lino”* (turtă de in) și se adaugă denumirile: „hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in”, „făină de semințe de in”, „hrană pentru animale constând în făină din semințe de in”;

— *„marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori”* (tescovină de mere și de pere, coji de struguri sau de roșii ca suplimente alimentare) se înlocuiește cu *„residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele”* (reziduuri rezultate din stoarcerea fructelor și reziduuri rezultate din stoarcerea roșiilor, utilizate drept soluție-vehicul pentru preamestecuri);

— *„lievito di birra e/o di torula”* (drojdie de bere și/sau Torula) se înlocuiește cu *„lieviti”* (drojdii);

— *„farina di estrazione di germe di mais”* (făină de extracție de germeni de porumb) se înlocuiește cu *„farina di germe di granturco”* (făină de germeni de porumb);

— *„distillers”* (reziduuri de distilerie) se înlocuiește cu *„trebbie e solubili di distilleria essiccati”* (borhot și solubile de distilerie uscate).

Sunt eliminate următoarele materii prime:

— „păstăi de roșcovă fără sâmburi”;

— „lizate proteice”;

— „cartof uscat”;

— „manioc”;

— „pulpă de sfeclă presată și însilozată”;

— „făină de susan”;

— „făină de cocos”;

— „făină de carne”.

Este eliminată denumirea „ovăz” din categoria „cereale minore”.

Cantitatea următoarelor materii prime se modifică:

— „zară”, doar în faza de creștere (trece la maximum 250 g de substanță uscată per animal pe zi), rămânând neschimbată dispoziția ca „zerul de lapte” și „zara” să nu depășească 15 litri/animal/zi;

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb” (de la maximum 5 % la maximum 10 %);

— „porumb” (de la maximum 55 % la maximum 65 %);

— „sorg” (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „orz” (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „grâu” (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „triticală” (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „pulpă de sfeclă deshidratată” (de la maximum 4 % la maximum 10 %);

— „lucernă uscată la temperatură ridicată” (de la maximum 2 % la maximum 4 %);

Au fost adăugate următoarele materii prime:

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „porumb însilozat”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „urluială integrală din știuleți de porumb”;

— „borhot și solubile de distilerie uscate”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in, făină de semințe de in, hrană pentru animale constând în făină din semințe de in”;

— „lipide cu punct de topire de peste 36 °C”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „produse obținute prin extracție din semințe de rapiță”;

— „soia integrală prăjită și/sau turtă de soia”, doar în faza de creștere.

Materia primă „mazăre și/sau alte semințe de leguminoase” a fost împărțită în două intrări: „mazăre” și „alte semințe de leguminoase”, cantitățile fiind majorate („mazăre” până la 25 % și „alte semințe de leguminoase” până la 10 %).

În ceea ce privește denumirea „urluială de boabe și/sau de știuleți”, se adaugă specificarea „de porumb”.

„Făina de extracție de soia” devine „produse obținute prin extracție din boabe de soia”, iar utilizarea acestei materii prime se uniformizează, cu o limită maximă de 20 %, în faza de creștere și în faza de îngrășare.

„Făina de floarea-soarelui” se înlocuiește cu „produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui”, iar proporția în care poate fi utilizată această materie primă se mărește până la maximum 10 %.

În cazul produselor obținute prin extracție din semințele de soia, de floarea-soarelui și de rapiță, în nota 4 la tabel, conținutul maxim de grăsimi brute nu trebuie să depășească 2,5 % din substanța uscată.

Este introdusă posibilitatea utilizării de minerale, vitamine și aditivi.

În nota 2 este precizată definiția pentru „borhot și solubile de distilerie uscate”.

Pe lângă limita maximă de 2 % pentru acidul linoleic, modificarea introduce o limită maximă pentru grăsimi, de 5 % din substanța uscată a rației.

Justificare: Greutatea maximă a fost stabilită la 85 kg – în loc de 80 kg – ca urmare a evoluțiilor în ceea ce privește standardele de genetică, nutriție și bunăstare a animalelor, care au condus la o îmbunătățire a capacității de creștere a porcilor. Durata maximă – cinci luni – a fost adăugată pentru a se asigura echilibrul creșterii înainte de faza de îngrășare.

Referirea la toleranțele pentru fiecare materie primă permite alinierea la legislația în vigoare privind hrana pentru animale, și anume articolul 17 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 767/2009.

Faptul că este prevăzută administrarea hranei uscate permite agricultorului să aleagă metoda pe care să o adopte.

Introducerea unui singur „Tabelul cu materii prime permise” atât pentru faza de creștere, cât și pentru cea de îngrășare facilitează lectura caietului de sarcini.

Denumirile materiilor prime au fost modificate în conformitate cu dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 68/2013 al Comisiei, actualizat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Actualizarea terminologiei a fost necesară pentru a se indica mai clar tipul de materie primă la care se face referire.

Referirea la „ovăz” a fost eliminată fiindcă ovăzul, ca materie primă, se încadrează în categoria „cereale minore”.

„Făina din carne” a fost eliminată, deoarece nu mai este utilizată, date fiind restricțiile legislative apărute în trecutul recent.

Materiile prime „păstăi de roșcovă fără sâmburi”, „lizate proteice”, „cartof uscat”, „manioc”, „sfeclă, pulpe umede presate și însilozate”, „făină de susan” și „făină de cocos” au fost eliminate, deoarece aceste materii prime sunt cultivate foarte puțin în aria geografică în care sunt crescute porcinele, nu mai sunt cultivate deloc, sunt greu de procurat, au o valoare nutritivă scăzută sau nu sunt utilizate din motive tehnice și legate de calitate. Prin urmare, modificarea elimină posibilitatea de a utiliza materii prime din afara ariei de creștere a porcinelor, care erau deja utilizate doar în cantități neglijabile sau chiar deloc. În schimb, se utilizează alte materii prime locale, consolidând astfel legătura dintre „Pancetta Piacentina” și aria geografică.

În special, s-a pus un accent mai mare pe importanța unei alimentații bazate pe cereale, cu o creștere a procentajelor de „porumb”, „orz”, „sorg”, „grâu” și „triticală”, deoarece aceste furaje au stat întotdeauna la baza alimentației tradiționale a porcilor. În plus, aceste furaje sunt cultivate în mod tipic, adesea chiar de către fermieri, în aria geografică, consolidând astfel legătura cu aria geografică; ele asigură faptul că porcinele au un grad adecvat de acoperire cu grăsime, potrivit pentru producția de „Pancetta Piacentina”.

Materiile prime „porumb însilozat” și „borhot și solubile de distilerie uscate”, acestea din urmă fiind bogate în vitamina B, au fost adăugate acum și pentru faza de îngrășare, fiind materii prime ideale, care asigură un nivel adecvat de acoperire cu grăsime și, datorită conținutului lor ridicat de fibre, sunt digerate mult mai bine de porcii adulți decât de cei tineri.

„Urluiala integrală din știuleți de porumb” este o materie primă foarte bogată în fibre, utilizată ca alternativă la tărâțe pentru a asigura aportul de fibre al animalelor.

Motivul pentru care s-a înregistrat o creștere a consumului de „pulpă de sfeclă uscată epuizată” este faptul că acesta este un produs de foarte bună calitate, cu un conținut ridicat de fibre; conținutul de fibre este foarte ușor de digerat în intestinul gros, fiind astfel un produs adecvat pentru animalele adulte.

Gradul de utilizare a materiilor prime „zară” (în faza de creștere), „lucernă (uscată la temperatură înaltă)” și „produsele obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui” a crescut datorită disponibilității lor în aria de producție tradițională și descoperirilor științifice făcute de industria hranei pentru animale în ultimul deceniu.

Utilizarea sporită a „făinii de porumb cu gluten și/sau a hranei pentru animale pe bază de gluten de porumb” este legată de conținutul său ridicat de proteine, care este util în alimentație (proteină brută) și foarte ușor de digerat.

Utilizarea materiei prime „lipide cu punct de topire de peste 36 °C” a fost introdusă atât pentru faza de creștere, cât și pentru cea de îngrășare, deoarece adăugarea, pe lângă limita de 2 % pentru acidul linoleic, a noii limite de 5 % pentru grăsimea din substanța uscată a rației garantează că, în cazul în care se utilizează untură în faza de îngrășare, porcii au un nivel adecvat de acoperire cu grăsime.

Se precizează că „urluiala de boabe și/sau de știuleți” se referă la „urluiala de porumb”, deoarece termenul „știuleți de porumb” s-ar putea referi și la alte cereale.

Materiile prime „hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in”, „făină din semințe de in” și „hrană pentru animale constând în făină din semințe de in” au fost adăugate în plus față de „turtă din semințe de in”, deoarece sunt materii prime similare și sunt incluse în Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei.

A fost adăugată materia primă „soia integrală prăjită și/sau turtă de soia” deoarece, în faza de creștere, soia oferă energia esențială pentru a satisface necesarul de energie al porcilor.

Utilizarea „mazării” și a „altor semințe de leguminoase” a crescut, deoarece acestea sunt materii prime care se cultivă în zona de producție; „mazărea” asigură, de asemenea, calitatea stratului de grăsime al porcilor și, spre deosebire de alte leguminoase, conține o concentrație redusă de factori antinutriționali.

În ceea ce privește „produsele obținute prin extracție din boabe de soia”, procentajul a fost prevăzut procentajul de 20 % atât în faza de creștere, cât și în cea de îngrășare, pentru a se garanta un grad de acoperire cu grăsime. Produsele care înainte erau incluse într-o singură intrare, precum, de exemplu, „făină de soia (boabe)”, în Regulamentul (UE) nr. 575/2011, au fost apoi împărțite în două intrări, „făină de soia (boabe)” și „hrană pentru animale care constă în făină de soia (boabe)”, în 2013, în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Regulamentul (UE) 2017/1017 enumeră mai multe produse obținute prin extracție din boabele de soia; nu este fezabilă enumerarea tuturor produselor sus-menționate și există riscul ca ele să trebuiască modificate în cazul actualizărilor/modificărilor Regulamentului (UE) 2017/1017. În notele la tabelul materiilor prime permise a fost stabilit un conținut maxim de grăsimi brute de 2,5 % din substanța uscată, pentru a se asigura un grad adecvat de acoperire cu grăsime.

În ceea ce privește „produsele obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui”, stabilite în prezent la 10 %: conținutul de grăsimi brute al materiei prime este important pentru a se asigura că porcinele au un grad adecvat de acoperire cu grăsime; prin urmare, în notele la tabel a fost inclus un conținut maxim de grăsimi brute de 2,5 % din substanța uscată. Produsele care înainte erau incluse într-o singură intrare, precum, de exemplu, „făină de semințe de floarea-soarelui”, în Regulamentul (UE) nr. 575/2011, au fost apoi împărțite în două intrări, „făină din semințe de floarea-soarelui” și „hrană pentru animale constând în făină din semințe de floarea-soarelui”, în 2013, în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei enumeră mai multe produse obținute prin extracție din semințele de floarea-soarelui. nu este fezabilă enumerarea tuturor produselor sus-menționate și există riscul ca ele să trebuiască modificate în cazul actualizărilor/modificărilor Regulamentului (UE) 2017/1017.

În ceea ce privește „produsele obținute prin extracție din semințe de rapiță”, „rapița” a fost introdusă pentru prima dată pe lista materiilor prime deoarece progresul în domeniul geneticii a permis selectarea de noi soiuri care nu conțin glucozinolați și acid erucic (factori antinutriționali); rubrica a fost formulată astfel încât să corespundă structurii utilizate pentru produsele din soia și din floarea-soarelui. Produsele care înainte erau incluse într-o singură intrare, precum, de exemplu, „făină din semințe de rapiță”, în Regulamentul (UE) nr. 575/2011, au fost apoi împărțite în două intrări, „făină din semințe de rapiță” și „hrană pentru animale constând în făină din semințe de rapiță”, în 2013, în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei enumeră mai multe produse obținute prin extracție din semințele de rapiță; nu este fezabilă enumerarea tuturor materiilor prime și există riscul ca ele să trebuiască modificate în cazul actualizărilor Regulamentului (UE) 2017/1017. În notele la tabelul materiilor prime permise a fost stabilit un conținut maxim de grăsimi brute de 2,5 % din substanța uscată, pentru a se asigura un grad adecvat de acoperire cu grăsime pentru producția de „Pancetta Piacentina”.

Utilizarea vitaminelor, a mineralelor și a aditivilor asigură o creștere musculară adecvată și favorizează digestia și absorbția nutrienților.

Definiția pentru „borhot și solubile de distilerie uscate” a fost clarificată prin utilizarea formulării de la punctul 1.12.9 din Regulamentul (UE) 2017/1017.

Limita maximă pentru grăsimi, adăugată pe lângă limita pentru acidul linoleic, asigură un nivel optim de acoperire cu grăsime pentru producerea de „Pancetta Piacentina”; aceste două criterii sunt esențiale, deoarece materiile prime care reprezintă potențiale surse de grăsimi care pot avea un impact negativ asupra calității stratului de grăsime al porcilor au fost fie crescute (porumb), fie introduse (lipide cu punct de topire de peste 36 °C).

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 14

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.3 din documentul unic.

Descriere: Modificarea introduce o dispoziție conform căreia cel puțin 50 % din substanța uscată a alimentelor consumate anual de porcine trebuie să provină din aria geografică în care sunt crescute porcinele.

Justificare: Materiile prime cu care sunt hrăniți porcii provin din aria geografică în care sunt crescuți. Totuși, din motive climatice și comerciale, există riscul să nu fie, efectiv, posibilă obținerea materiilor prime pentru porcine în proporție de 100 % la nivel local. În orice caz, calitățile produsului „Pancetta Piacentina” și legătura sa cu aria geografică sunt întotdeauna garantate de faptul că cel puțin 50 % din substanța uscată a rației alimentare pe an provine din aria geografică de creștere, în conformitate cu articolul 47 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 15

Modificarea vizează articolul 2 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: În cadrul reglementării alimentației porcinelor în faza de îngrășare, modificarea prevede trimiterea la „Tabelul cu materiile prime admise” introdus pentru faza de creștere, precum și unele precizări necesare pentru faza de îngrășare.

Justificare: Modificarea oferă o imagine clară a hranei admise și în faza de îngrășare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 16

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea a introdus paragraful „Sacrificare și tranșare” și a rescris dispoziția referitoare la vârsta minimă a porcinei la momentul sacrificării. Vârsta respectivă nu a fost modificată, însă a fost impusă verificarea ei cu ajutorul marcajului de origine tatuat și/sau al dispozitivului de identificare menit a înlocui sau a însoți marcajul de origine tatuat, descrise în partea referitoare la hrănirea și creșterea porcinelor. [A se vedea modificările 8 și 10]

Justificare: Modificarea are drept scop clarificarea caietului de sarcini în ceea ce privește faza sacrificării, inclusiv în ceea ce privește evoluțiile tehnologice. Indicarea metodei de calculare a vârstei porcilor permite operatorilor și organismului de control să o calculeze corect și fără echivoc.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 17

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea introduce criteriul pentru calcularea vârstei porcinelor în scopul sacrificării.

Justificare: Modificarea are drept scop clarificarea caietului de sarcini pentru operatori și din motive de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 18

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea clarifică faptul că referirea la faptul că produsul „Pancetta Piacentina” este produs din carne din carcase grele de porc – H Heavy.

Justificare: Modificarea are drept scop clarificarea caietului de sarcini și actualizarea trimiterilor la legislația în vigoare a Uniunii Europene.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 19

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea înlocuiește criteriul greutății în viu a porcinelor, de 160 kg ± 10 %, cu greutatea fiecărei carcase, cuprinsă între 110,1 kg și 180,0 kg.

Justificare: Eliminarea greutății în viu și includerea criteriului greutății fiecărei carcase permit un control mai precis al cerințelor de eligibilitate pentru fiecare porc sacrificat, fiind o metodă mai transparentă, mai precisă, mai țintită și, în general, mai bună. Creșterea greutății porcilor este legată de tendința actuală din domeniul creșterii porcinelor în Europa, care rezultă din îmbunătățirea geneticii, a bunăstării animalelor și a nutriției.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 20

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea a precizat că datele referitoare la greutate și la clasificare trebuie verificate la momentul sacrificării.

Justificare: Prin această modificare a fost precizat momentul în care trebuie constatate greutatea și clasa, astfel încât să fie facilitat și controlul aferent.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 21

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea precizează că operațiunile de tranșare pot fi efectuate și într-un laborator de tranșare diferit de abatorul unde au fost sacrificate animalele.

Justificare: Dispoziția identifică o nouă modalitate de tranșare a carcaselor care este în conformitate cu capitolul V secțiunea I din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 22

Modificarea vizează articolul 2 al cincilea și al șaselea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea elimină articolul 2 al cincilea și al șaselea paragraf din caietul de sarcini al produsului;

Justificare: Eliminarea este necesară deoarece se referă la dispoziții privind sistemul de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 4

Descriere

Modificarea nr. 23

Modificarea vizează articolul 4 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea precizează zaharurile care pot fi utilizate, și anume dextroza, glucoza, fructoza și zaharoza.

Justificare: Motivul modificării este necesitatea de a indica în mod clar tipurile de zaharuri utilizate.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 4

Descriere

Modificarea nr. 24

Modificarea vizează articolul 4 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea adaugă opțiunea de a utiliza acidul L-ascorbic (E300) în locul L-ascorbatului de sodiu (E301) sau în plus față de acesta, cantitatea maximă care poate fi utilizată rămânând neschimbată.

Justificare: Utilizarea acidului ascorbic, împreună cu ascorbatul de sodiu, sarea sa de sodiu, sau în locul acestuia, facilitează acidificarea inițială și reduce conținutul de sodiu al produsului „Pancetta Piacentina”. Acțiunea sa antioxidantă contribuie, de asemenea, la menținerea caracteristicilor organoleptice menționate la articolul 6 din caietul de sarcini al produsului, evitând riscul de oxidare a lipidelor sau a proteinelor și protejând astfel produsul „Pancetta Piacentina”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 6

Descriere

Modificarea nr. 25

Modificarea vizează articolul 6 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea elimină cuvintele „menționat la articolul 8”.

Justificare: Modificarea este necesară deoarece articolul 8 din noul caiet de sarcini conține o dispoziție diferită.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 26

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea elimină dispoziția referitoare la organismul de control.

Justificare: Aceasta este o actualizare necesară pentru alinierea caietului de sarcini la legislația în vigoare a Uniunii Europene.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 27

Modificarea vizează articolul 9 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea renumerotează articolul 9 ca articolul 8.

Justificare: Modificarea este necesară având în vedere noua structură a articolelor din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 9

Descriere

Modificarea nr. 28

Modificarea vizează articolul 9 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: Modificarea introduce posibilitatea utilizării abrevierii „DOP”, care înseamnă „denumire de origine protejată”.

Justificare: Modificarea aliniază caietul de sarcini la articolul 37 alineatul (6) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 9

Descriere

Modificarea nr. 29

Modificarea vizează articolul 9 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: Modificarea introduce o dispoziție privind obligația de a utiliza simbolul DOP al Uniunii Europene.

Justificare: Modificarea aliniază caietul de sarcini la articolul 37 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Introducerea noului articol 9

Descriere

Modificarea nr. 30

Modificarea introduce un nou articol 9 în caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Articolul 9 „Dovada originii" a fost introdus în caietul de sarcini al produsului și prevede necesitatea de a monitoriza și de a supune controlului organismului de control toți actorii din cadrul filierei de producție a DOP.

Justificare: Inserarea acestui articol este necesară pentru alinierea caietului de sarcini la legislația în vigoare a Uniunii Europene.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Pancetta Piacentina"

Număr de referință UE: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026

1. **Denumirea (Denumirile)**

„Pancetta Piacentina"

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Pancetta Piacentina” face parte din categoria produselor sărate, maturate natural, care se conservă crude. Ea este produsă din grăsimea care acoperă partea ventrală a jumătății de carcasă, din regiunea retrosternală până în zona inghinală și din țesutul muscular abdominal.

Produsul finit are formă cilindrică, greutatea cuprinsă între 4 kg și 8 kg și este de culoare roșu-aprins, întretăiat de albul pur al părților grase. Produsul are un parfum plăcut, dulce și savuros.

4.3. *Derogări privind originea hranei pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind originea materiilor prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Materiile prime pentru porcine provin din aria geografică în care sunt crescute porcinele și prezintă caracteristici calitative adecvate pentru hrănirea sănătoasă și corectă a animalelor. Totuși, în anumiți ani, din motive climatice și comerciale, există riscul să nu fie, efectiv, posibilă obținerea materiilor prime pentru porcine în proporție de 100 % la nivel local. În acest caz, în conformitate cu articolul 47 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2024/1143, calitatea produsului „Pancetta Piacentina” și legătura acestuia cu teritoriul sunt garantate prin asigurarea faptului că minimum 50 % din substanța uscată a materiilor prime pentru hrana anuală a porcinelor provine din aria geografică de creștere a acestora

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție, de finisare, de sărare uscată, de legare, de uscare și de maturare ale „Pancetta Piacentina” au loc în aria indicată la punctul 5 de mai jos.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Operațiunile de ambalare, de feliere și de porționare trebuie să aibă loc sub supravegherea organismului de control desemnat, exclusiv în aria de prelucrare indicată la punctul 5. Pentru a garanta păstrarea caracteristicilor originale și particulare ale produsului, este necesar ca operațiunile de ambalare, de feliere și de porționare să fie efectuate în aria geografică de producție, de către personal cu cunoștințe specifice privind produsul. Înainte de feliere, operatorii trebuie să se asigure că șoriciul este complet eliminat. Contactul cu aerul și expunerea produsului, fără șoriciul prezent în mod natural, la condiții de mediu necunoscute riscă să provoace oxidarea și înnegrirea subsecventă a feliilor sau a suprafeței expuse prin tăiere, conducând astfel la pierderea culorii roșu-aprins caracteristice părții macre, la râncezirea părții grase și la alterarea implicită a aromei.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul comercializat trebuie să poarte mențiunea „Pancetta Piacentina”.

Denumirea „Pancetta Piacentina” trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare, indelebile, care să poată fi distinse cu claritate de restul informațiilor care apar pe etichetă și trebuie să fie urmată imediat de mențiunea „Denominazione di Origine Protetta” (denumire de origine protejată) sau de abrevierea „DOP” (DOP), împreună cu simbolul DOP al Uniunii Europene.

Se interzice adăugarea oricărei informații care nu este prevăzută în mod expres.

Este permisă însă utilizarea unor indicații care fac referire la nume, denumiri comerciale sau mărci private – cu condiția ca aceste referiri să nu aibă caracter laudativ și să nu inducă în eroare consumatorii –, precum și a denumirii crescătoriei de porcine din care provine produsul.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Zona de producție a „Pancetta Piacentina” cuprinde întreg teritoriul provinciei Piacenza și se limitează la zonele situate la altitudini de până la 900 de metri deasupra nivelului mării.

6. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Specificitatea ariei geografice

Producția de „Pancetta Piacentina” își are originile în epoca romană și s-a transmis de-a lungul timpului, concentrându-se în aria geografică a provinciei Piacenza.

Importanța ariei de producție a „Pancetta Piacentina” este asociată evoluției unei culturi rurale comune întregii Padanii, de pe al cărei teritoriu provine materia primă (Emilia Romagna și Lombardia). În zona de aprovizionare cu materie primă, evoluția zootehniei este legată de prezența extinsă a culturilor de cereale și de sistemele de prelucrare ale industriei produselor lactate, puternic specializate, care au determinat orientarea producției locale înspre creșterea porcinelor.

În provincia Piacenza s-a dezvoltat și s-a transmis de-a lungul generațiilor o capacitate specifică a producătorilor locali de a selecționa și a prelucra bucățile de carne. Operatorilor li se solicită competențe speciale în etapele de rulare și legare a produsului. Prezența unor văi răcoroase, bogate în apă, și a unor zone colinare împădurite are o influență pozitivă asupra condițiilor locale de maturare.

Specificitatea produsului

„Pancetta Piacentina” are formă cilindrică. Feliile prezintă părți cu carne macră de culoare roșu-aprins, alternând cu părți grase de culoare albă. Produsul are un parfum plăcut, dulce și savuros.

Bucățile de mușchi utilizate în producția de „Pancetta Piacentina” provin de la porcul greu italian.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Condițiile de mediu, precum și factorul uman și cel natural contribuie la caracteristicile specifice ale „Pancetta Piacentina”. În mod particular, caracterizarea materiei prime este strâns legată de aria geografică de aprovizionare delimitată, în interiorul căreia s-au dezvoltat tehnici de creștere a porcului greu italian care sunt fundamentale pentru calitatea bucăților de carne utilizate la producerea de „Pancetta Piacentina”.

În plus, faptul că prelucrarea „Pancetta Piacentina” are loc în provincia Piacenza este legat de producătorii locali care, de-a lungul timpului, și-au perfecționat competențele în ceea ce privește sărarea, rularea și legarea produsului.

Rularea și legarea conferă produsului „Pancetta Piacentina” forma sa cilindrică caracteristică și asigură faptul că, atunci când este feliat, părțile macre și grase alternează.

Cunoștințele tehnice ale producătorilor în ceea ce privește operațiunile de sărare, alături de stăpânirea tehnicilor pentru diferitele faze de maturare, constituie o dovadă suplimentară a legăturii dintre „Pancetta Piacentina” și aria sa de producție.

Factorii de mediu sunt strâns legați de caracteristicile ariei de producție. Clima, în special, are o puternică influență asupra caracteristicilor produsului finit și contribuie la parcurgerea cu succes a etapei de maturare a acestuia.

Așadar, combinația dintre materia primă, produsul finit și denumirea acestuia își are rădăcinile în dezvoltarea socioeconomică a zonei și prezintă particularități care nu pot fi reproduse în altă parte.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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