C/2026/2573

6.5.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/2573)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Pancetta Piacentina“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-1497-AM01 – 26. 3. 2026

1. **Názov výrobku**

„Pancetta Piacentina“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHOP Pancetta Piacentina nie sú zmenami na úrovni Únie, pretože nespĺňajú kritériá stanovené v článku 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143, t. j.:

— nezahŕňajú zmenu názvu ani používania názvu,

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente, a

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 1

Zmena sa týka článku 2 druhého odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa spresňuje, že aj rozrábka ošípaných sa musí vykonávať v regiónoch Lombardsko a Emilia-Romagna.

Dôvod: Zmenou sa objasňuje, že aj rozrábka sa musí vykonávať v oblasti chovu ošípaných, a to v súlade s článkom 46 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 2

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá osobitný oddiel o „genetických vlastnostiach“. Zahrnutím povolených genetických kombinácií sa objasnil genetický pôvod ošípaných, z ktorých pochádza surovina, vo vzťahu ku genetickému typu plemenných zvierat, a to samcov aj samíc. Z tohto dôvodu sa v texte nahradil odkaz na ustanovenia o plemenách v špecifikáciách výrobkov s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

Dôvod: Zmenou sa objasňujú povolené kombinácie plemenných krížencov. Posúdenie plemena a genetického typu oboch plemenných zvierat je dôležité pre zachovanie vlastností ťažkých ošípaných, najmä pokiaľ ide o posúdenie zlučiteľnosti s tromi referenčnými plemenami v talianskej plemennej knihe určenými na chov ťažkých ošípaných.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 3

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá tabuľka s vysvetlením genetických požiadaviek na ošípané, pričom sa uvádzajú povolené a nepovolené kombinácie.

Dôvod: Vložením tabuľky sa lepšie objasňuje postup určovania jediných možných kombinácií genetického kríženia.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 4

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá odkaz na zoznam genetických typov schválený ministerstvom poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva.

Dôvod: Na základe odkazu na uvedený zoznam a jeho aktualizácie je možné lepšie monitorovať reťazec výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 5

Táto zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zabraňuje používaniu mäsa z kancov a prasníc a z ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov (PSS).

Dôvod: Zmena je primeraná na objasnenie toho, že na výrobu výrobku Pancetta Piacentina nie je vhodné mäso z kancov a prasníc a z ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov. Je to v súlade so súčasnou praxou, ktorá doteraz vychádzala z odkazu na špecifikácie výrobkov s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 6

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa osobitná časť o „chove a kŕmení“. Pridali sa tradičné chronologické fázy chovu ošípaných: dojčenie, odstavenie, rast a záverečná fáza výkrmu, čím sa nahrádza odkaz na špecifikácie výrobkov s CHOP Prosciutto di Parma a Prosciutto di San Daniele.

Dôvod: Zmenou sa objasňujú fázy chovu ťažkých ošípaných.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 7

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia o fáze dojčenia prasiatok, ktorej trvanie najmenej 28 dní je v súlade s ustanoveniami oddielu C kapitoly II prílohy I k smernici 2008/120/ES. Vložili sa aj odkazy na prasiatka dojčené prasnicou alebo umelo kŕmené mliekom, podávanie povolených surovín a používanie minerálnych látok, vitamínových a aminokyselinových doplnkov a kŕmnych doplnkových látok.

Dôvod: Zmenou sa presne vymedzujú charakteristiky fázy dojčenia v súlade s ustanoveniami právnych predpisov Európskej únie. Používaním vitamínových, minerálnych a aminokyselinových doplnkov a kŕmnych doplnkových látok sa zabezpečuje správny rast svalov a pomáha sa tráveniu a vstrebávaniu živín.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 8

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa stanovujú metódy a časový harmonogram, pokiaľ ide o aplikovanie atramentového tetovania s označením pôvodu na obe nohy jednotlivých ošípaných, ako aj vzory príslušných tetovaní a štítkov na ich aplikovanie.

Dôvod: Zmenou sa presne upravujú nástroje a potrebné kroky na zabezpečenie vysledovateľnosti a vyhľadateľnosti suroviny na výrobu výrobku Pancetta Piacentina od prvej fázy chovu, pričom sa využívajú už používané nástroje, ktoré sú v súlade so zavedenými špecifikáciami.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 9

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá referenčná tabuľka, v ktorej sa uvádza, ktoré písmeno by sa malo použiť na označenie mesiaca narodenia prasiatka, ktorý sa má uviesť v tetovaní s označením pôvodu.

Dôvod: Zmenou sa zabezpečuje maximálna jasnosť a transparentnosť, pokiaľ ide o vysledovateľnosť a vyhľadateľnosť ošípaných používaných na výrobu výrobku Pancetta Piacentina, a to s cieľom uľahčiť kontrolu veku ošípaných vo fázach chovu a zabitia.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 10

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa možnosť používať identifikačné pomôcky namiesto tetovania s označením pôvodu, ktoré aplikuje poľnohospodár, alebo v kombinácii s ním.

Dôvod: Používanie identifikačných pomôcok namiesto tetovania s označením pôvodu alebo v kombinácii s ním umožňuje používať ďalšie nástroje na vysledovanie a vyhľadanie v súlade s technologickým vývojom.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 11

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza pravidlo na určenie veku ošípaných v mesiacoch.

Dôvod: Zmenou sa umožňuje jasne a jednoznačne kontrolovať vek ošípaných vo fázach chovu a zabitia.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 12

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia týkajúce sa fázy odstavenia ošípaných. Zaviedli sa pravidlá upravujúce trvanie tejto fázy, maximálnu hmotnosť prasiatok a kŕmenie. Vložil sa odkaz na podávanie suchého krmiva, používanie vitamínových, minerálnych a aminokyselinových doplnkov a používanie kŕmnych doplnkových látok. Obdobie odstavu sa predĺžilo z 80 dní na tri mesiace a maximálna hmotnosť prasiatok bola stanovená na 40 kg.

Dôvod: Zmenou sa stanovujú dva parametre, a to trvanie a maximálna hmotnosť, ktorými sa zabezpečuje postupný a vyvážený rast ošípaných počas fázy odstavenia. Počas tejto fázy sa ošípané môžu kŕmiť všetkými surovinami, ktoré sa povoľujú v platných predpisoch, a to s cieľom zabezpečiť, aby boli uspokojené ich potreby v oblasti výživy, dobrých životných podmienok a zdravia zvierat. Odkaz na podávanie suchého krmiva umožňuje poľnohospodárom vybrať si, ktorú metódu použijú. Používaním vitamínových, minerálnych a aminokyselinových doplnkov a kŕmnych doplnkových látok sa zabezpečuje správny rast svalov a pomáha sa tráveniu a vstrebávaniu živín.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 13

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladajú ustanovenia o fáze rastu, pričom sa stanovuje maximálne trvanie päť mesiacov a zvyšuje sa hmotnosť, ktorú možno na konci tejto fázy dosiahnuť, a to z 80 kg na 85 kg.

Spresnil sa odkaz na tolerancie jednotlivých surovín v súlade s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009, pričom sa vypustil odkaz na percentuálnu hodnotu 10 %. Výslovne sa doplnila možnosť, aby farmár mohol krmivo podávať aj v suchej forme.

Vkladá sa „tabuľka povolených surovín“, ktorá sa má používať aj v ďalšej fáze, t. j. záverečnej fáze výkrmu, pre ktorú sa začleňujú osobitné pravidlá. Boli zmenené názvy týchto surovín s ohľadom na nomenklatúru uvedenú v pravidlách Európskej únie stanovených v nariadení (EÚ) č. 68/2013, aktualizovanom nariadením (EÚ) 2017/1017:

— „kukurica“ sa v taliančine už neoznačuje ako „*mais*“, ale ako „*granturco*“,

— „krupica“ sa odteraz označuje ako „múčka“,

— „dehydrovaná lucernová múčka“ sa odteraz označuje ako „lucerna (sušená pri vysokej teplote)“,

— „ľanové výlisky“ sa v taliančine už neoznačujú ako „*expeller di lino*“, ale ako „*panello di lino*“, a doplnilo sa: „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“, „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „jablkové a hruškové výlisky, hroznové alebo paradajkové šupky ako nosiče výživových doplnkov“ sa odteraz označujú ako „ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu“,

— „pivovarské kvasnice a/alebo torula kvasnice“ sa odteraz označujú ako „kvasnice“,

— „extrakčná múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*mais*“) sa odteraz označuje ako „múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*granturco*“),

— „liehovarské mláto“ sa odteraz označuje ako „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Vypustili sa tieto suroviny:

— „svätojánsky chlieb bez semien“,

— „bielkovinové lyzáty“,

— „dehydrované zemiaky“,

— „maniok“,

— „lisované a silážované repné rezky“,

— „sezamová múčka“,

— „kokosová extrakčná múčka“,

— „mäsová múčka“.

Z kategórie „menej významné obilniny“ bolo vypustené slovo „ovos“.

Zmenili sa množstvá týchto surovín:

— „cmar“ len pre rastovú fázu (ktoré sa mení na maximálne 250 g sušiny na kus a deň), pričom platí, že „srvátka“ a „cmar“ spolu nesmú prekročiť 15 litrov na kus a deň,

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“ (z 5 % na 10 %),

— „kukurica“ (z 55 % na 65 %),

— „cirok“ (zo 40 % na 55 %),

— „jačmeň“ (zo 40 % na 55 %),

— „pšenica“ (z 25 % na 55 %),

— „tritikale“ (z 25 % na 55 %),

— „dehydratované repné rezky“ (zo 4 % na 10 %),

— „lucerna sušená pri vysokej teplote“ (z 2 % na 4 %).

Pridávajú sa tieto suroviny:

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „kukuričná siláž“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „múčka z celého kukuričného klasu“,

— „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— produkty získané extrakciou semena repky olejnej.

— „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, len pre fázu rastu.

Surovina „hrach a/alebo semená ostatných strukovín“ bola rozdelená na dve položky: „hrach“ a „semená ostatných strukovín“ a zvýšili sa množstvá („hrach“ na 25 % a „semená ostatných strukovín“ na 10 %).

Pokiaľ ide o „šrot zo zrna a/alebo klasu“, upresňuje sa, že ide o „kukuričné zrno a/alebo kukuričný klas“.

Výraz „sójová extrakčná múčka“ sa zmenil na „produkty získané extrakciou sójových bôbov“ a percentuálny podiel použitia počas fázy rastu aj výkrmu sa štandardizoval na 20 %.

Výraz „slnečnicový šrot“ sa zmenil na „produkty získané extrakciou zo semien slnečnice“, ktorých použitie sa zvýšilo na 10 %.

V poznámke 4 k tabuľke sa stanovuje maximálny obsah surového tuku nepresahujúci 2,5 % sušiny pre produkty získané extrakciou sójových bôbov, slnečnicových semien a semena repky olejnej.

Pridala sa možnosť používať minerály, vitamíny a kŕmne doplnkové látky.

V poznámke 2 sa spresnilo vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Okrem maximálneho limitu 2 % pre kyselinu linolovú sa zmenou zavádza maximálny limit pre tuk vo výške 5 % sušiny v strave.

Dôvod: Maximálna hmotnosť sa stanovila na 85 kg (namiesto 80 kg) vzhľadom na vývoj v oblasti genetiky, výživy a noriem pre dobré životné podmienky zvierat, ktorý priniesol zlepšenie rastovej schopnosti ošípaných. Maximálne trvanie päť mesiacov sa doplnilo s cieľom zabezpečiť vyvážený rast pred záverečnou fázou výkrmu.

Odkaz na tolerancie pri jednotlivých surovinách umožňuje zosúladenie s platnými právnymi predpismi o krmivách, konkrétne s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009.

Odkaz na podávanie suchého krmiva umožňuje poľnohospodárom vybrať si, ktorú metódu použijú.

Vložením jednotnej „tabuľky povolených surovín“, ktorá sa vzťahuje na rastovú fázu aj na záverečnú fázu výkrmu, sa uľahčuje čítanie špecifikácie výrobku.

Názvy surovín boli zmenené v súlade s ustanoveniami nariadenia Komisie (EÚ) č. 68/2013 zmeneného nariadením (EÚ) 2017/1017. Aktualizácia terminológie je potrebná, aby sa jasnejšie označil druh suroviny, na ktorú sa odkazuje.

Odkaz na „ovos“ sa vypustil, pretože patrí do kategórie „menej významné obilniny“.

Pojem „mäsová múčka“ sa vypustil, pretože vzhľadom na nedávno zavedené regulačné obmedzenia sa už nepoužíva.

Suroviny „svätojánsky chlieb bez semien“, „bielkovinové lyzáty“, „dehydrované zemiaky“, „maniok“, „repa, lisované a silážované mokré rezky“, „sezamová múčka“ a „kokosová extrakčná múčka“ sa vypustili, pretože sa v zemepisnej oblasti, kde sa ošípané chovajú, takmer nepestujú alebo sa už nepestujú vôbec alebo sa ťažko získavajú, majú nízku výživovú hodnotu, prípadne sa nepoužívajú z technických dôvodov a z dôvodov súvisiacich s kvalitou. Zmenou sa teda vypúšťa možnosť používať suroviny nepochádzajúce z oblasti chovu ošípaných, ktoré sa doteraz aj tak používali len v zanedbateľných množstvách (ak vôbec). Namiesto nich sa používajú iné suroviny miestneho pôvodu, čím sa posilňuje súvislosť medzi výrobkom Pancetta Piacentina a zemepisnou oblasťou.

Konkrétne sa kladie väčší dôraz na význam stravy založenej na obilninách, pričom sa zvýšil percentuálny podiel „kukurice“, „jačmeňa“, „ciroku“, „pšenice“ a „tritikale“, keďže tieto krmivá boli vždy základom tradičnej stravy ošípaných. Okrem toho sa tieto krmivá zvyčajne pestujú v zemepisnej oblasti a často si ich pestujú samotní poľnohospodári, čím sa posilňuje súvislosť s danou oblasťou. Zároveň sa nimi zabezpečuje, aby ošípané dosahovali dostatočnú pretučnenosť na výrobu výrobku Pancetta Piacentina.

V prípade záverečnej fázy výkrmu sa teraz dopĺňa „kukuričná siláž“ a „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, ktoré sú bohaté na vitamín B, pretože ide o ideálne suroviny, ktoré zabezpečujú dostatočnú mieru pretučnenosti, pričom vďaka obsahu vlákniny sú oveľa lepšie stráviteľné pre dospelé ošípané než pre mladé ošípané.

Používa sa „múčka z celého kukuričného klasu“, ktorá je veľmi bohatá na vlákninu, a to ako alternatíva k otrubám na podávanie vlákniny zvieratám.

Dôvodom zvýšenia podielu „dehydrovaných repných rezkov“ je, že ide o veľmi dobrý, veľmi vláknitý produkt, pričom obsah vlákniny je v hrubom čreve veľmi dobre stráviteľný, a preto je to vhodný produkt pre dospelé zvieratá.

Používanie „cmaru“ (vo fáze rastu), „lucerny (sušenej pri vysokej teplote)“ a „produktov získaných extrakciou zo semien slnečnice“ ako surovín sa zvýšilo z dôvodu ich dostupnosti v tradičnej výrobnej oblasti, ako aj vzhľadom na vedecké poznatky získané v krmivárskom odvetví za posledné desaťročie.

Vyššia miera používania „kukuričnej gluténovej múčky a/alebo krmiva s kukuričným gluténom“ súvisí s vysokým obsahom bielkovín, ktoré sú z hľadiska stravy prospešné (dusíkaté látky) a sú veľmi dobre stráviteľné.

Zaviedlo sa používanie „tukov s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“ v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu, pretože vďaka doplneniu 2 % limitu pre kyselinu linolovú o nový 5 % limit pre tuk v sušine v strave sa zabezpečuje, aby mali ošípané dostatočnú mieru pretučnenosti, pokiaľ sa v záverečnej fáze výkrmu používa bravčová masť.

Spresnilo sa, že „šrot zo zrna a/alebo klasu“ sa vzťahuje na „kukuričné zrno a/alebo kukuričný klas“, keďže výraz „klas“ by sa mohol vzťahovať aj na iné obilniny.

Popri „ľanovým výliskoch“ sa doplnilo „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“ a „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“, keďže ide o podobné suroviny a sú zahrnuté v nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017.

Doplnili sa „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, pretože sója počas rastovej fázy ošípaných poskytuje energiu, ktorá je nevyhnutná na splnenie energetických potrieb ošípaných.

Zvýšilo sa používanie „hrachu“ a „semien ostatných strukovín“, pretože ide o suroviny pestované vo výrobnej oblasti. „Hrach“ takisto zabezpečuje kvalitnú pretučnenosť ošípaných a na rozdiel od iných strukovín obsahuje nízku koncentráciu antinutričných faktorov.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou sójových bôbov“, ich percentuálny podiel sa stanovil na 20 % v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu s cieľom zabezpečiť, aby mali ošípané vhodnú mieru pretučnenosti. Na tieto produkty sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „sójový extrahovaný šrot“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 2017/1017 rozdelila na dve položky, „sójový extrahovaný šrot“ a „krmivo zo sójového extrahovaného šrotu“. V nariadení (EÚ) 2017/1017 sa uvádza viacero rôznych produktov získavaných extrakciou sójových bôbov. Nie je možné uviesť všetky tieto produkty a v prípade aktualizácií/zmien nariadenia (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť. V poznámkach k tabuľke povolených surovín sa stanovuje maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny, aby sa zabezpečila primeraná miera pretučnenosti.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou semien slnečnice“, podiel sa teraz stanovuje na 10 %: obsah surového tuku v surovine je dôležitý v záujme zabezpečenia, aby mali ošípané vhodnú mieru pretučnenosti, preto sa v poznámkach k tabuľke povolených surovín uvádza maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny. Na tieto produkty sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „extrahovaný šrot zo slnečnicového semena“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 1017/2017 rozdelila na dve položky, „extrahovaný šrot zo slnečnicového semena“ a „krmivo z extrahovaného šrotu zo slnečnicového semena“. V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017 sa uvádza mnoho rôznych produktov získavaných extrakciou slnečnicových semien. Nie je možné uviesť všetky tieto produkty a v prípade aktualizácií/zmien nariadenia (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“, „semeno repky olejnej“ sa novo začlenilo do zoznamu surovín, pretože pokrok v genetike umožnil výber nových odrôd, ktoré neobsahujú glukozinoláty a kyselinu erukovú (antinutričné faktory); položka je sformulovaná tak, aby zodpovedala členeniu výrobkov zo sóje a slnečnicových semien. Na tieto výrobky sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „repkový extrahovaný šrot“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 1017/2017 rozdelila na dve položky, „repkový extrahovaný šrot“ a „krmivo z repkového extrahovaného šrotu“. V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017 sa uvádza mnoho rôznych produktov získavaných extrakciou semena repky olejnej. Nie je možné uviesť všetky suroviny a v prípade aktualizácií nariadenia (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto meniť. V poznámkach k tabuľke povolených surovín sa stanovil maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny, aby sa zabezpečila miera pretučnenosti, ktorá je vhodná na výrobu výrobku Pancetta Piacentina.

Používaním vitamínov, minerálov a doplnkových látok sa zabezpečuje správny rast svalov a pomáha sa tráveniu a vstrebávaniu živín.

Vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“ sa objasnilo použitím znenia uvedeného v bode 1.12.9 nariadenia (EÚ) 2017/1017.

Maximálnym limitom pre tuk, ktorý sa doplnil k limitu pre kyselinu linolovú, sa zabezpečuje vhodná miera pretučnenosti pri výrobe výrobku Pancetta Piacentina. Tieto dve kritériá sú nevyhnutné, pretože sa zvýšil podiel surovín (kukurice), resp. sa zaviedli suroviny (tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C), ktoré predstavujú potenciálne zdroje tukov, ktoré môžu negatívne ovplyvniť kvalitu z hľadiska miery pretučnenosti ošípaných.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 14

Zmena sa týka článku 2 druhého a tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 4.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza ustanovenie, že aspoň 50 % sušiny krmiva pre ošípané ročne musí pochádzať zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa ošípané chovajú.

Dôvod: Suroviny, ktorými sa ošípané kŕmia, pochádzajú zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa zvieratá chovajú. Z klimatických a obchodných dôvodov však nemusí byť technicky možné získať 100 % surovín z miestnych zdrojov. Tak či tak sa vlastnosti výrobku Pancetta Piacentina a jeho súvislosť s danou oblasťou vždy zaručujú tým, že najmenej 50 % sušiny v kŕmnej dávke ročne pochádza zo zemepisnej oblasti chovu, a to v súlade s článkom 47 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 15

Táto zmena sa týka článku 2 tretieho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa v pravidlách kŕmenia ošípaných týkajúcich sa záverečnej fázy výkrmu odkazuje na „tabuľku povolených surovín“ pre fázu rastu, s určitými špecifikáciami potrebnými pre záverečnú fázu výkrmu.

Dôvod: Zmenou sa poskytuje jasný prehľad krmív povolených aj v záverečnej fáze výkrmu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 16

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza oddiel „Zabitie a rozrábka“ a preformulováva sa ustanovenie týkajúce sa minimálneho veku ošípanej pri zabití, ktoré sa týmto nemení, pričom sa spája s kontrolou prostredníctvom tetovania s označením pôvodu a/alebo identifikačnej pomôcky, ktorá nahrádza tetovanie alebo sa s ním kombinuje, opísaných v časti týkajúcej sa kŕmenia a chovu ošípaných. [Pozri zmeny 8 a 10.]

Dôvod: Touto zmenou sa objasňuje špecifikácia výrobku v súvislosti s fázou zabitia, a to aj s odkazom na technologický vývoj. Uvedením metódy výpočtu veku ošípaných sa prevádzkovateľom a kontrolnému orgánu umožňuje vykonať správny a jednoznačný výpočet.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 17

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vkladá kritérium na výpočet veku ošípaných na účely zabitia.

Dôvod: Zmenou sa objasňuje špecifikácia výrobku pre prevádzkovateľov a na účely kontroly.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 18

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa objasňuje odkaz na to, že výrobok Pancetta Piacentina sa vyrába z mäsa z tiel ťažkých ošípaných – kategórie H Heavy.

Dôvod: Zmenou sa objasňuje špecifikácia výrobku a aktualizujú sa odkazy na platné právne predpisy Európskej únie.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 19

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa nahrádza kritérium živej hmotnosti ošípanej 160 kg ±10 % individuálnou hmotnosťou tela v rozpätí 110,1 kg až 180,0 kg.

Dôvod: Vypustením živej hmotnosti a zahrnutím kritéria individuálnej hmotnosti tela sa umožňuje presnejšia kontrola požiadaviek oprávnenosti pri každej zabitej ošípanej, keďže ide o transparentnejšiu, presnejšiu, cielenejšiu a vo všeobecnosti lepšiu metódu. Zvýšenie hmotnosti ošípaných súvisí so súčasným trendom v európskom chove ošípaných, ktorý vyplýva z vylepšených genetických vlastností, dobrých životných podmienok zvierat a výživy.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 20

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že údaje o hmotnosti a klasifikácii sa musia zisťovať v čase zabitia.

Dôvod: Zmenou sa presne stanovuje okamih, keď sa musí určiť hmotnosť a klasifikácia, aby sa uľahčili súvisiace kontroly.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 21

Táto zmena sa týka článku 2 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že rozrábka sa môže vykonávať aj v iných rozrábkarňach ako na bitúnku, na ktorom boli zvieratá zabité.

Dôvod: V ustanovení sa určuje nový režim rozrábky tiel, ktorý je v súlade s kapitolou V oddielom I prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 22

Zmena sa týka článku 2 piateho a šiesteho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa v článku 2 špecifikácie výrobku vypúšťa piaty a šiesty odsek.

Dôvod: Vypustenie je potrebné, pretože sa vzťahuje na ustanovenia týkajúce sa kontrolného systému.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 4

Opis

Zmena 23

Táto zmena sa týka článku 4 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa špecifikujú cukry, ktoré sa môžu používať, a to dextróza, glukóza, fruktóza a sacharóza.

Dôvod: Dôvodom zmeny je potreba jasne uviesť používané druhy cukrov.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 4

Opis

Zmena 24

Táto zmena sa týka článku 4 druhého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dopĺňa možnosť používať kyselinu L-askorbovú (E300) namiesto L-askorbátu sodného (E301) alebo ako doplnok k nemu, pričom maximálne množstvo, ktoré sa môže použiť, zostáva nezmenené.

Dôvod: Používaním kyseliny askorbovej spolu s jej sodnou soľou askorbátom sodným alebo namiesto askorbátu sodného sa uľahčuje počiatočná acidifikácia a znižuje sa obsah sodíka vo výrobku Pancetta Piacentina. Jej antioxidačný účinok zároveň pomáha zachovať organoleptické vlastnosti uvedené v článku 6 špecifikácie výrobku, pričom zabraňuje riziku oxidácie tukov alebo bielkovín, čím výrobok Pancetta Piacentina chráni.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 6

Opis

Zmena 25

Táto zmena sa týka článku 6 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vypúšťajú slová „uvedené v článku 8“.

Dôvod: Zmena je potrebná, pretože článok 8 novej špecifikácie výrobku obsahuje iné ustanovenie.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 26

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vypúšťa ustanovenie o kontrolnom orgáne.

Dôvod: Ide o nevyhnutnú aktualizáciu s cieľom zosúladiť špecifikáciu výrobku s platnými právnymi predpismi Európskej únie.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 27

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa článok 9 prečísluje na článok 8.

Dôvod: Zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 9

Opis

Zmena 28

Zmena sa týka článku 9 prvého odseku špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza možnosť používať označenie „CHOP“, čo je skratka pre „chránené označenie pôvodu“.

Dôvod: Zmenou sa špecifikácia výrobku zosúlaďuje s článkom 37 ods. 6 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 9

Opis

Zmena 29

Zmena sa týka článku 9 prvého odseku špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá ustanovenie o povinnosti používať symbol Európskej únie pre CHOP.

Dôvod: Zmenou sa špecifikácia výrobku zosúlaďuje s článkom 37 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vloženie nového článku 9

Opis

Zmena 30

Zmenou sa do špecifikácie výrobku vkladá nový článok 9. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis: Do špecifikácie výrobku sa vkladá článok 9 „Dôkaz o pôvode“, v ktorom sa uvádza, že je potrebné monitorovať všetky strany vo výrobnom reťazci CHOP a podriadiť ich kontrole kontrolného orgánu.

Dôvod: Vloženie tohto článku je nevyhnutné, aby sa špecifikácia výrobku zosúladila s platnými právnymi predpismi Európskej únie.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Pancetta Piacentina“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-1497-AM01 – 26. 3. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Pancetta Piacentina“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Pancetta Piacentina“ je solený, prirodzene zrejúci výrobok, ktorý sa konzervuje v surovom stave. Vyrába sa z brušnej tukovej vrstvy jatočnej polovice, ktorá prechádza z retrosternálnej až po trieslovú časť a brušné svalové tkanivo.

Hotový výrobok má valcovitý tvar, hmotnosť 4 až 8 kg a jasnočervenú farbu s čisto bielymi tučnými časťami. Mäso má príjemnú, jemnú vôňu a lahodnú chuť.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Suroviny pre ošípané pochádzajú zo zemepisnej oblasti chovu a majú kvalitatívne vlastnosti vhodné na zdravé a správne kŕmenie zvierat. V niektorých rokoch však nemusí byť z klimatických alebo obchodných dôvodov technicky možné získať 100 % surovín pre ošípané z miestnych zdrojov. V týchto prípadoch sa v súlade s článkom 47 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2024/1143 v záujme zaistenia súvislosti s územím a kvality výrobku Pancetta Piacentina vždy zabezpečuje, aby aspoň 50 % sušiny surovín pre ošípané ročne pochádzalo zo zemepisnej oblasti chovu.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby, orezávanie, solenie nasucho, zväzovanie, sušenie a zrenie výrobku Pancetta Piacentina sa uskutočňujú v oblasti uvedenej v bode 5.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie, krájanie a porciovanie sa musia uskutočňovať pod dohľadom určeného kontrolného orgánu, a to výlučne vo výrobnej oblasti uvedenej v bode 5. S cieľom zabezpečiť zachovanie pôvodných a jedinečných vlastností výrobku je potrebné, aby balenie, krájanie a porciovanie vykonávali vo výrobnej oblasti osoby so špecifickými znalosťami tohto výrobku. Pred krájaním je potrebné dôkladne odstrániť kožu. Keď výrobok bez prírodnej kože príde do styku so vzduchom alebo je vystavený nevhodným podmienkam prostredia, hrozí riziko oxidácie a zhnednutia plátkov alebo rezných plôch, čím sa stratí charakteristická jasnočervená farba chudého mäsa, dôjde k stuchnutiu tuku a k zmene arómy.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok musí byť pri uvádzaní na trh označený nápisom „Pancetta Piacentina“.

Označenie „Pancetta Piacentina“ musí byť uvedené na etikete zreteľným a nezmazateľným písmom, ktoré sa dá jednoznačne odlíšiť od akéhokoľvek iného nápisu, a bezprostredne za ním musí nasledovať výraz „Denominazione di Origine Protetta“ (chránené označenie pôvodu) alebo skratka „DOP“ (CHOP) spolu so symbolom Európskej únie pre CHOP.

Je zakázané dopĺňať akékoľvek ďalšie označenie, ktoré nie je výslovne stanovené.

Povoľujú sa však označenia odkazujúce na mená, názvy spoločnosti alebo vlastné značky, pokiaľ nemajú pochvalný význam a nemôžu uviesť spotrebiteľa do omylu, ako aj názov chovu ošípaných, z ktorého výrobok pochádza.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobná oblasť pre výrobok Pancetta Piacentina zahŕňa celé územie provincie Piacenza, no obmedzuje sa na oblasti v nadmorskej výške pod 900 m.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Výroba výrobku Pancetta Piacentina má počiatky v období Rímskej ríše; výrobné postupy sa po stáročia predávali z generácie na generáciu, pričom výroba sa sústreďovala v zemepisnej oblasti provincie Piacenza.

Význam výrobnej oblasti pre výrobok Pancetta Piacentina sa viaže na rozvoj typickej vidieckej kultúry spoločnej pre celú Pádsku nížinu, odkiaľ pochádza daná surovina (Emilia Romagna a Lombardsko). V tejto oblasti pôvodu suroviny je rozvoj chovu hospodárskych zvierat úzko spätý s rozšíreným pestovaním obilnín a so spracovateľskými systémami vysoko špecializovaného mliekarenského sektora, ktoré sa prejavili na konkrétnej podobe miestneho chovu ošípaných.

Výrobcovia v provincii Piacenza si osvojili a odovzdávali ďalej špecifické zručnosti spojené s výberom a so spracovaním kusov mäsa. Osobitné odborné znalosti sa vyžadujú pri stáčaní a zväzovaní výrobku Pancetta Piacentina. Chladné údolia bohaté na vodné zdroje a zalesnené kopcovité oblasti majú priaznivý vplyv na podmienky v miestnostiach, kde výrobok dozrieva.

Špecifickosť výrobku

Výrobok Pancetta Piacentina má valcovitý tvar. Na plátkoch možno badať jasnočervené chudé časti, ktoré sa striedajú s bielymi tučnými časťami. Mäso má príjemnú, jemnú vôňu a lahodnú chuť.

Svalovina, ktorá sa používa na výrobu výrobku Pancetta Piacentina, pochádza z talianskych ťažkých ošípaných.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Charakteristické vlastnosti výrobku Pancetta Piacentina závisia od podmienok prostredia a prírodných i ľudských faktorov. Vlastnosti suroviny predovšetkým úzko súvisia s vymedzenou zemepisnou oblasťou jej pôvodu, kde sa vyvinuli metódy chovu talianskych ťažkých ošípaných, ktoré sa rozhodujúcim spôsobom podieľajú na kvalite kusov mäsa používaných na výrobu výrobku Pancetta Piacentina.

Skutočnosť, že výroba výrobku Pancetta Piacentina sa sústreďuje v provincii Piacenza, ďalej súvisí s miestnymi výrobcami, ktorí postupom času zdokonalili svoje zručnosti pri solení, stáčaní a zväzovaní tohto výrobku.

Stáčaním a zväzovaním sa dosahuje charakteristický valcovitý tvar výrobku Pancetta Piacentina, ako aj striedanie chudých a tučných častí viditeľných na reze.

Ďalšími dôkazmi o súvislosti výrobku Pancetta Piacentina s jeho výrobnou oblasťou sú technické zručnosti výrobcov pri solení a ich znalosť riadenia jednotlivých fáz dozrievania.

Faktory spojené s prostredím úzko súvisia s vlastnosťami výrobnej oblasti, čo platí najmä o podnebí, ktoré má zásadný vplyv na typické vlastnosti hotového výrobku a prispieva k úspešnému procesu jeho dozrievania.

Toto prepojenie „surovina – výrobok – označenie“ je teda späté so špecifickým sociálno-hospodárskom vývojom danej oblasti, vďaka čomu tu vznikli osobitosti, ktoré nemajú nikde inde obdobu.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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