C/2026/2573

6.5.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2573)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pancetta Piacentina“

Referenčna številka EU: PDO-IT-1497-AM01 – 26. marec 2026

1. **Ime proizvoda**

„Pancetta Piacentina“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda za ZOP „Pancetta Piacentina“ niso spremembe na ravni Unije, saj ne izpolnjujejo meril iz člena 24 Uredbe (EU) 2024/1143, in sicer:

— ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena,

— ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta in

— ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 1

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je bilo določeno, da je treba prašiče tudi razkosati v deželah Lombardija in Emilija - Romanja.

Razlog: s spremembo je pojasnjeno, da morajo tudi postopki razkosavanja potekati na območju reje prašičev v skladu s členom 46 Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 2

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je bil vstavljen poseben oddelek Genetske značilnosti. Genetsko poreklo prašičev, iz katerih se pridobiva surovina, je bilo pojasnjeno po genetskem tipu plemenskih živali, tako samcev kot samic, z vključitvijo dovoljenih genetskih kombinacij. V besedilu je bil zato nadomeščen sklic na določbe o pasmah v specifikaciji proizvoda za ZOP „Prosciutto di Parma“ in ZOP „Prosciutto di San Daniele“.

Razlog: s spremembo so pojasnjene dovoljene kombinacije križanj. Ocenjevanje pasme in genetskega tipa obeh plemenskih živali je pomembno za ohranjanje značilnosti težkih prašičev, zlasti kar zadeva ocenjevanje združljivosti s tremi referenčnimi pasmami iz italijanske rodovniške knjige, namenjenimi za vzrejo težkih prašičev.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 3

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bila vstavljena preglednica, v kateri so pojasnjene genetske zahteve za prašiče ter ki prikazuje dovoljene in nedovoljene kombinacije.

Razlog: z vključitvijo preglednice je opredelitev dovoljenih kombinacij genetskega križanja jasnejša.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 4

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bilo vstavljeno besedilo o seznamu genetskih tipov, ki ga je odobrilo ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo.

Razlog: sklic na seznam in posodabljanje seznama omogočata boljše spremljanje proizvodne verige.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 5

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je prepovedana uporaba mesa merjascev in svinj ter prašičev z neželenimi lastnostmi (sindrom stresa pri prašičih ali PSS).

Razlog: sprememba je primerna za pojasnitev, da meso merjascev in svinj ter prašičev z neželenimi lastnostmi ni primerno za uporabo pri proizvodnji proizvoda „Pancetta Piacentina“. To je v skladu s sedanjo prakso, ki je do zdaj temeljila na sklicevanju na specifikaciji proizvoda za ZOP „Prosciutto di Parma“ in ZOP „Prosciutto di San Daniele“.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 6

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bil dodan poseben oddelek Reja in krmljenje. Dodane so bile tradicionalne kronološke faze reje prašičev: sesanje, odstavitev, rastno pitanje in končno pitanje, s čimer je bilo nadomeščeno sklicevanje na specifikaciji proizvoda za ZOP „Prosciutto di Parma“ in ZOP „Prosciutto di San Daniele“.

Razlog: s spremembo so jasno opredeljene faze reje težkih prašičev.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 7

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo so bile vstavljene določbe o fazi sesanja pujskov, ki traja najmanj 28 dni, kar je v skladu z določbami oddelka C poglavja II Priloge I k Direktivi 2008/120/ES. Vstavljene so bile tudi navedbe glede pujskov, ki sesajo pri svinji ali jih umetno hranijo z mlekom, uporabe dovoljenih posamičnih krmil in uporabe mineralov, vitaminskih in aminokislinskih dopolnil ter dodatkov.

Razlog: s spremembo so natančno opredeljene značilnosti faze sesanja v skladu z določbami zakonodaje Evropske unije. Uporaba vitaminskih, mineralnih in aminokislinskih dopolnil ter dodatkov omogoča pravilno mišično rast in pomaga pri prebavi in absorpciji hranil.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 8

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo so bili določeni metode in časovni okvir za črnilno vtetoviranje žiga porekla na obe stegni posameznega prašiča ter s tem povezani vzorci žiga in ploščic za njegovo vtetoviranje.

Razlog: s spremembo so natančno urejeni orodja in potrebni koraki za zagotavljanje sledenja in sledljivosti surovine za proizvod „Pancetta Piacentina“ od prve faze reje z uporabo orodij, ki se že uporabljajo in so v skladu z uvedenimi specifikacijami.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 9

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bila vstavljena referenčna preglednica, iz katere je razvidno, s katero črko se označi mesec skotitve pujska, ki se vključi v žig porekla.

Razlog: s spremembo sta zagotovljeni največja možna jasnost in preglednost pri sledenju in sledljivosti prašičev, ki se uporabljajo za proizvodnjo proizvoda „Pancetta Piacentina“, da bi olajšali preverjanje starosti prašičev v fazah reje in zakola.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 10

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bila dodana možnost, da se namesto žiga porekla, ki ga vtetovira kmet, ali v kombinaciji z njim uporabijo druga identifikacijska sredstva.

Razlog: uporaba identifikacijskih sredstev namesto žiga porekla ali v kombinaciji z njim omogoča uporabo drugih orodij za sledenje in spremljanje v skladu s tehnološkim razvojem.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 11

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bilo vstavljeno pravilo za določanje starosti prašičev v mesecih.

Razlog: sprememba omogoča, da se v fazah reje in zakola jasno in nedvoumno preveri starost prašičev.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 12

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo so bile vstavljene določbe o fazi odstavitve prašičev. Uvedena so bila pravila o trajanju te faze, največji teži pujskov in krmljenju. Uvedena je bila navedba o dajanju suhe krme ter uporabi vitaminskih, mineralnih in aminokislinskih dopolnil ter dodatkov. Obdobje odstavitve je bilo podaljšano z 80 dni na tri mesece, največja dovoljena teža pujskov pa je bila določena na 40 kg.

Razlog: sprememba določa dva parametra – trajanje in največjo težo –, ki zagotavljata postopno in uravnoteženo rast prašičev v fazi odstavitve. V tej fazi se prašiči lahko krmijo z vsemi surovinami, ki so dovoljene z veljavnimi predpisi, da se izpolnijo njihove potrebe glede prehrane, dobrobiti in zdravja. Z določitvijo možnosti dajanja suhe krme je omogočeno, da kmet izbere, katero metodo bo uporabil. Uporaba vitaminskih, mineralnih in aminokislinskih dopolnil ter dodatkov omogoča pravilno mišično rast in pomaga pri prebavi in absorpciji hranil.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 13

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo so bile vstavljene določbe o fazi rastnega pitanja, ki lahko traja največ pet mesecev, teža, ki se lahko doseže ob koncu faze, pa je bila povečana z 80 kg na 85 kg.

Navedena so bila dovoljena odstopanja za posamezne surovine v skladu s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009, pri čemer je bila črtana navedba 10 %. Izrecno je bila dodana možnost, da kmet krmo daje tudi v suhi obliki.

Vstavljena je bila Preglednica dovoljenih surovin, ki se uporablja tudi za naslednjo fazo, tj. končno pitanje, za katero so bila vključena posebna pravila. Ob upoštevanju nomenklature v skladu s pravili Evropske unije iz Uredbe (EU) št. 68/2013, kakor je bila posodobljena z Uredbo (EU) 2017/1017, so bila spremenjena imena naslednjih surovin:

— „koruza“ se v italijanščini ne imenuje več *mais*, ampak *granturco*,

— „zdrob“ se zdaj imenuje „moka“,

— „dehidrirana lucernina moka“ se zdaj imenuje „lucerna (posušena pri visoki temperaturi)“,

— „lanena pogača“ se v italijanščini ne imenuje več *expeller di lino*, ampak *panello di lino*, dodano pa ji je bilo naslednje: „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“, „krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „jabolčna in hruškova mezga, lupine grozdja ali paradižnika kot nosilke prehranskih dopolnil“ se zdaj imenujejo „sadna in paradižnikova pulpa (paradižnikova mezga) kot nosilki premiksov“,

— „pivski kvas in/ali torula“ se zdaj imenuje „kvasovke“,

— „zdrob, pridobljen z ekstrakcijo koruznih kalčkov“ (z uporabo besede *mais* v italijanščini), se zdaj imenuje „zdrob iz koruznih kalčkov“ (z uporabo besede *granturco* v italijanščini),

— „žitne droži“ se zdaj imenujejo „posušene žitne droži in topni ostanki“.

Črtane so bile naslednje surovine:

— „rožič brez semen“,

— „beljakovinski lizati“,

— „dehidrirani krompir“,

— „manioka“,

— „stisnjena in silirana pulpa pese“,

— „sezamova moka“,

— „kokosova moka, pridobljena z ekstrakcijo“,

— „mesna moka“.

Beseda „oves“ je bila črtana iz kategorije „stranskih žit“.

Spremenjene so bile količine naslednjih surovin:

— „pinjenec“ samo za fazo rastnega pitanja (ki se spremeni na največ 250 g suhe snovi na glavo na dan), ob upoštevanju, da „sirotka“ in „pinjenec“ skupaj ne smeta presegati 15 litrov na glavo na dan,

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“ (z največ 5 % na največ 10 %),

— „koruza“ (z največ 55 % na največ 65 %),

— „sirek“ (z največ 40 % na največ 55 %),

— „ječmen“ (z največ 40 % na največ 55 %),

— „pšenica“ (z največ 25 % na največ 55 %),

— „tritikala“ (z največ 25 % na največ 55 %),

— „dehidrirana pulpa pese“ (z največ 4 % na največ 10 %) in

— „lucerna, posušena pri visoki temperaturi“ (z največ 2 % na največ 4 %).

Dodane so bile naslednje surovine:

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „koruzna silaža“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „zdrob iz celih koruznih klasov“,

— „posušene žitne droži in topni ostanki“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena, krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „lipidi s tališčem nad 36 °C“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice“,

— „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, samo za fazo rastnega pitanja.

Surovina „grah in/ali druga semena metuljnic“ je bila razdeljena na dva vnosa: „grah“ in „druga semena metuljnic“, količine pa so bile povečane („grah“ največ 25 % in „druga semena metuljnic“ največ 10 %).

Za navedbo „zdrob iz zrnja in/ali zdrob iz storžev“ je bilo pojasnjeno, da se to nanaša na „koruzno zrnje in/ali koruzne storže“.

Navedba „zdrob iz soje, pridobljen z ekstrakcijo“ je bila spremenjena v „proizvodi, pridobljeni z ekstrakcijo sojinih zrn“, delež uporabe v fazah rastnega pitanja in končnega pitanja pa je bil standardiziran na največ 20 %.

Navedba „sončnični zdrob“ je bila spremenjena v „proizvodi, pridobljeni z ekstrakcijo sončničnih semen“, njihova uporaba pa je bila povečana na največ 10 %.

Opomba 4 k preglednici določa najvišjo vsebnost surove maščobe, ki ne presega 2,5 % suhe snovi za proizvode, pridobljene z ekstrakcijo sojinih zrn, sončničnih semen in oljne ogrščice.

Dodana je bila možnost uporabe mineralov, vitaminov in dodatkov.

V opombi 2 je bila pojasnjena navedba „posušene žitne droži in topni ostanki“.

Poleg najvišje vsebnosti linolne kisline, ki znaša 2 %, je bila s spremembo uvedena tudi najvišja vsebnost maščobe, ki znaša 5 % suhe snovi v krmi.

Razlog: največja teža je določena na 85 kg – namesto 80 kg – zaradi napredka v genetiki, prehrani in standardih dobrobiti živali, saj se je posledično izboljšala sposobnost prašičev za rast. Dodano je najdaljše trajanje – pet mesecev –, da se zagotovi uravnotežena rast pred fazo končnega pitanja.

Z navedbo dovoljenih odstopanj pri posameznih surovinah je omogočena uskladitev z veljavno zakonodajo o krmi, in sicer s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009.

Z določitvijo možnosti dajanja suhe krme je omogočeno, da kmet izbere, katero metodo bo uporabil.

Z vključitvijo enotne Preglednice dovoljenih surovin za fazi rastnega pitanja in končnega pitanja se olajša berljivost specifikacije proizvoda.

Imena surovin so bila spremenjena v skladu z določbami Uredbe Komisije (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/1017. Posodobitev terminologije je potrebna, da se natančneje pojasni vrsta navedene surovine.

Navedba „oves“ je bila črtana, saj ta spada v kategorijo „stranska žita“.

„Mesna moka“ je bila črtana, saj se zaradi nedavno uvedenih regulativnih omejitev ne uporablja več.

Surovine „rožiči brez semen“, „beljakovinski lizati“, „dehidrirani krompir“, „manioka“, „pesa, stisnjena in silirana mokra pulpa“, „sezamova moka“ in „kokosova moka, pridobljena z ekstrakcijo“ so bile črtane, saj se te surovine na geografskem območju, kjer se redijo prašiči, komajda gojijo ali se sploh ne gojijo več, ali pa jih je težko pridobiti, imajo nizko hranilno vrednost ali se ne uporabljajo iz tehničnih ali s kakovostjo povezanih razlogov. S spremembo je bila tako odpravljena možnost uporabe surovin, ki izvirajo zunaj območja reje prašičev in ki so se že prej uporabljale le v zanemarljivih količinah, če sploh. Namesto tega se uporabljajo druge lokalne surovine, s čimer se krepi povezava med proizvodom „Pancetta Piacentina“ in geografskim območjem.

Zlasti je bil bolj poudarjen pomen prehrane na osnovi žit, s povečanjem deležev „koruze“, „ječmena“, „sirka“, „pšenice“ in „tritikale“, saj so ta krmila vedno predstavljala osnovo tradicionalne prehrane prašičev. Poleg tega se ta krma običajno prideluje na geografskem območju, pri čemer jo pogosto pridelujejo kmetje sami, s tem pa se krepi povezava z območjem. Zagotavlja tudi, da imajo prašiči ustrezno raven podkožne maščobe za proizvodnjo proizvoda „Pancetta Piacentina“.

„Koruzna silaža“ ter „posušene žitne droži in topni ostanki“, ki so bogati z vitaminom B, so bili dodani tudi za fazo končnega pitanja, saj so idealne surovine, ki omogočajo doseganje ustrezne ravni podkožne maščobe in jih zaradi vsebnosti vlaknin odrasli prašiči veliko bolje prebavijo kot mladi prašiči.

„Zdrob iz celih koruznih klasov“, ki je zelo bogat z vlakninami, se uporablja kot alternativa otrobom za krmljenje živali z vlakninami.

Razlog za povečanje „dehidrirane pulpe pese“ je, da je to zelo dober, zelo vlaknat proizvod; glede na vsebnost vlaknin je zelo dobro prebavljiva v debelem črevesu, zato je to primeren proizvod za odrasle živali.

Uporaba surovin „pinjenec“ (v fazi rastnega pitanja), „lucerna (posušena pri visoki temperaturi)“ in „proizvodi, pridobljeni z ekstrakcijo sončničnih semen“ se je povečala zaradi njihove razpoložljivosti na tradicionalnem območju proizvodnje in znanstvenih dognanj v industriji krme v zadnjem desetletju.

Povečana uporaba „zdroba iz koruznega glutena in/ali krme iz koruznega glutena“ je povezana z visoko vsebnostjo beljakovin, ki so koristne v prehrani (surove beljakovine) in so lahko prebavljive.

Uporaba „lipidov s tališčem nad 36 °C“ je bila uvedena za fazi rastnega pitanja in končnega pitanja, saj to, da je bila omejitvi linolne kisline, ki znaša 2 %, dodana nova omejitev maščobe, ki znaša 5 % v suhi snovi v krmi, omogoča, da imajo prašiči pri uporabi svinjske masti v fazi končnega pitanja ustrezno raven podkožne maščobe.

Pojasnjeno je bilo, da se navedba „zdrob iz zrnja in/ali zdrob iz storžev“ nanaša na „koruzno zrnje in/ali koruzne storže“, saj se izraz „storži“ lahko nanaša tudi na druga žita.

Poleg „lanene pogače“ so bili dodani „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“ in „krma iz zdroba iz lanenega semena“, saj so to podobne surovine in so vključene v Uredbo Komisije (EU) 2017/1017.

Dodana je bila navedba „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, saj soja v fazi rastnega pitanja daje energijo, ki je bistvena za zadovoljevanje potreb prašičev po energiji.

Uporaba „graha“ in „drugih semen metuljnic“ je bila povečana, ker te surovine rastejo na območju proizvodnje, „grah“ pa poleg tega zagotavlja kakovost podkožne maščobe prašičev in v nasprotju z drugimi metuljnicami vsebuje nizko koncentracijo protihranilnih dejavnikov.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo sojinih zrn“, je bil odstotek določen na 20 % v fazah rastnega pitanja in končnega pitanja, da se prašičem omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe. Proizvodi so bili prej zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob soje (zrnja)“ v Uredbi (EU) št. 575/2011, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz soje (zrnja)“ in „krma iz zdroba iz soje (zrnja)“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo Komisije (EU) 2017/1017. V Uredbi (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sojinih zrn. Vseh v preglednici ni mogoče navesti, poleg tega se lahko spremenijo, če se Uredba (EU) 2017/1017 posodobi/spremeni. V opombah k preglednici dovoljenih surovin je bila določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi, da se omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo sončničnih semen“, ki so zdaj določeni na 10 %, je vsebnost surove maščobe v surovini pomembna, da se prašičem omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe, zato je bila v opombah k preglednici določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi. Proizvodi so bili prej zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob iz sončničnih semen“ v Uredbi (EU) št. 575/2011, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz sončničnih semen“ in „krma iz zdroba iz sončničnih semen“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/1017. V Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen. Vseh v preglednici ni mogoče navesti, poleg tega se lahko spremenijo, če se Uredba (EU) 2017/1017 posodobi/spremeni.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo oljne ogrščice“, je bila na seznam surovin na novo vključena oljna ogrščica, saj je z napredkom v genetiki mogoče izbirati nove sorte, ki ne vsebujejo glukozinolatov in eruške kisline (protihranilni dejavniki). Besedilo vnosa ustreza strukturi, ki se uporablja za proizvode iz soje in sončničnih semen. Proizvodi so bili prej zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob oljne ogrščice“ v Uredbi (EU) št. 575/2011, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz oljne ogrščice“ in „krma iz zdroba oljne ogrščice“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/1017. V Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice. Vseh posamičnih surovin v preglednici ni mogoče navesti, poleg tega se lahko spremenijo, če se Uredba (EU) 2017/1017 posodobi. V opombah k preglednici dovoljenih surovin je bila določena najvišja vsebnost surove maščobe v višini 2,5 % suhe snovi, da se omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe za proizvodnjo proizvoda „Pancetta Piacentina“.

Uporaba vitaminov, mineralov in dodatkov omogoča pravilno mišično rast ter pomaga pri prebavi in absorpciji hranil.

Opredelitev pojma „posušene žitne droži in topni ostanki“ je bila pojasnjena z besedilom iz točke 1.12.9 Uredbe (EU) 2017/1017.

Najvišja vsebnost maščobe skupaj z omejitvijo linolne kisline omogoča doseganje ustrezne ravni podkožne maščobe za proizvodnjo proizvoda „Pancetta Piacentina“. Ti merili sta bistveni, saj so bile surovine, ki so potencialni viri maščob in lahko negativno vplivajo na kakovost podkožne maščobe prašičev, bodisi povečane (koruza) bodisi uvedene (lipidi s tališčem nad 36 °C).

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 14

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda ter točko 4.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bila uvedena določba, da vsaj 50 % suhe snovi v prašičji krmi na letni ravni izvira z geografskega območja, na katerem se prašiči redijo.

Razlog: surovine, s katerimi se prašiči krmijo, izvirajo z geografskega območja, na katerem se redijo. Vendar zaradi podnebnih in tržnih razlogov morda tehnično ni mogoče 100 % surovin pridobiti lokalno. Vsekakor sta kakovost proizvoda „Pancetta Piacentina“ in njegova povezava z območjem vedno zagotovljeni z dejstvom, da vsaj 50 % suhe snovi v krmnem obroku na letni ravni izvira z geografskega območja reje, v skladu s členom 47(2) Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 15

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: sprememba pravil o krmljenju prašičev v fazi končnega pitanja se navezuje na Preglednico dovoljenih surovin, vključeno za fazo rastnega pitanja, z nekaterimi specifikacijami, potrebnimi za fazo končnega pitanja.

Razlog: sprememba omogoča jasno predstavo o krmi, dovoljeni tudi v fazi končnega pitanja.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 16

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bil uveden oddelek Zakol in razkosavanje, besedilo določbe o minimalni starosti prašiča ob zakolu pa je bilo preoblikovano, ne da bi bila določba spremenjena, tako da se navezuje na preverjanje z uporabo žiga porekla in/ali identifikacijskega sredstva, ki ga nadomešča ali se z njim kombinira, opisano v delu, ki se nanaša na krmljenje in rejo prašičev. (Glej spremembi št. 8 in 10.)

Razlog: s to spremembo je specifikacija proizvoda pojasnjena v zvezi s fazo zakola, tudi ob upoštevanju tehnološkega razvoja. Navedba metode za izračun starosti prašičev gospodarskim subjektom in nadzornemu organu omogoča, da jo pravilno in nedvoumno izračunajo.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 17

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bilo vstavljeno merilo za izračun starosti prašičev za zakol.

Razlog: s spremembo je specifikacija proizvoda pojasnjena za gospodarske subjekte in za namene nadzora.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 18

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je pojasnjena navedba, da se proizvod „Pancetta Piacentina“ proizvaja iz mesa težkih prašičjih trupov – „H (težki)“.

Razlog: s spremembo je pojasnjena specifikacija proizvoda in posodobljeni so sklici na veljavno zakonodajo Evropske unije.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 19

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bilo merilo žive teže prašiča 160 kilogramov +/– 10 % nadomeščeno s težo posameznega trupa med 110,1 kg in 180,0 kg.

Razlog: odprava žive teže in vključitev merila teže posameznega trupa omogočata natančnejše preverjanje zahtev za upravičenost za vsakega zaklanega prašiča, saj gre za preglednejšo, natančnejšo, ciljno usmerjeno in na splošno boljšo metodo. Povečanje teže prašičev je povezano s sedanjim trendom v evropski prašičereji, ki je posledica izboljšane genetike, dobrobiti živali in prehrane.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 20

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da je treba ob zakolu preveriti podatke o teži in razvrstitvi.

Razlog: s spremembo je natančno pojasnjeno, kdaj je treba preveriti težo in razvrstitev, da se olajšajo s tem povezani pregledi.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 21

Sprememba se nanaša na člen 2, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da se postopki razkosavanja lahko izvajajo tudi v razsekovalnicah, ki niso klavnica, v kateri so bile živali zaklane.

Razlog: z določbo je opredeljena nova ureditev za razkosavanje trupov, ki je v skladu s poglavjem V, oddelek I, Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba št. 22

Sprememba se nanaša na člen 2, peti in šesti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bil črtan člen 2, peti in šesti odstavek, specifikacije proizvoda.

Razlog: črtanje je potrebno, ker se nanaša na določbe v zvezi z nadzornim sistemom.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 4

Opis

Sprememba št. 23

Sprememba se nanaša na člen 4, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo so bili določeni sladkorji, ki se lahko uporabljajo, in sicer dekstroza, glukoza, fruktoza in saharoza.

Razlog: razlog za spremembo je potreba po jasni navedbi vrst sladkorja, ki se uporabljajo.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 4

Opis

Sprememba št. 24

Sprememba se nanaša na člen 4, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bila dodana možnost uporabe L-askorbinske kisline (E300) namesto ali poleg natrijevega L-askorbata (E301), pri čemer največja dovoljena količina ostaja nespremenjena.

Razlog: uporaba askorbinske kisline skupaj z natrijevim askorbatom, njeno natrijevo soljo, ali namesto njega olajša začetno zakisljevanje in zniža vsebnost natrija v proizvodu „Pancetta Piacentina“. Njeno antioksidativno delovanje tudi pomaga ohranjati organoleptične lastnosti iz člena 6 specifikacije proizvoda, saj preprečuje tveganje oksidacije lipidov ali beljakovin in tako ščiti proizvod „Pancetta Piacentina“.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 6

Opis

Sprememba št. 25

Sprememba se nanaša na člen 6, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bilo črtano besedilo „iz člena 8“.

Razlog: sprememba je potrebna, ker člen 8 nove specifikacije proizvoda vsebuje drugo določbo.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba št. 26

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bila črtana določba o nadzornem organu.

Razlog: posodobitev je potrebna za uskladitev specifikacije proizvoda z veljavno zakonodajo Evropske unije.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba št. 27

Sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bil člen 9 preštevilčen v člen 8.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi nove strukture členov v specifikaciji proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 9

Opis

Sprememba št. 28

Sprememba se nanaša na člen 9, prvi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bila uvedena možnost uporabe kratice ZOP za „zaščiteno označbo porekla“.

Razlog: s spremembo je specifikacija proizvoda usklajena s členom 37(6) Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 9

Opis

Sprememba št. 29

Sprememba se nanaša na člen 9, prvi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bila vstavljena določba o obvezni uporabi simbola ZOP Evropske unije.

Razlog: s spremembo je specifikacija proizvoda usklajena s členom 37(3) Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vstavitev novega člena 9

Opis

Sprememba št. 30

S spremembo je bil v specifikacijo proizvoda vstavljen nov člen 9, enotni dokument pa ni spremenjen.

Opis: v specifikacijo proizvoda je bil vstavljen člen 9 Dokazilo o poreklu, ki določa, da je treba vse udeležence v proizvodni verigi ZOP spremljati in da morajo biti pod nadzorom nadzornega organa.

Razlog: vstavitev tega člena je potrebna, da se specifikacija proizvoda uskladi z veljavno zakonodajo Evropske unije.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Pancetta Piacentina“

Referenčna številka EU: PDO-IT-1497-AM01 – 26. marec 2026

1. **Ime ali imena**

„Pancetta Piacentina“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Pancetta Piacentina“ je soljen in naravno zorjen proizvod, ki se konzervira surov. Proizvaja se iz potrebušne maščobe, ki pokriva polovico trupa in se razteza od zadnjega prsničnega predela do dimeljskega predela, in mišičnega tkiva trupa.

Končni proizvod je valjaste oblike, težak od 4 do 8 kg, živo rdeče barve in prepreden s čisto belo barvo mastnih delov. Meso je prijetnega in blagega vonja in okusa.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Surovine za prašičjo krmo izvirajo z geografskega območja reje in imajo kakovostne značilnosti, primerne za zdravo in pravilno krmljenje živali. Vendar v nekaterih letih zaradi podnebnih ali komercialnih razlogov morda tehnično ni mogoče pridobiti 100 % surovin za prašičjo krmo na lokalni ravni. V teh primerih se v skladu s členom 47(2) Uredbe (EU) 2024/1143 za zagotovitev povezave z ozemljem in kakovosti proizvoda „Pancetta Piacentina“ vedno poskrbi, da vsaj 50 % suhe snovi surovin za prašičjo krmo na letni ravni izvira z geografskega območja reje.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje, obrezovanja, suhega soljenja, vezanja, sušenja in zorenja proizvoda „Pancetta Piacentina“ potekajo na območju iz točke 5.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pakiranje, rezanje in razkosanje morajo pod nadzorom imenovanega nadzornega organa potekati izključno na območju proizvodnje iz točke 5. Da se zagotovi ohranitev izvornih in specifičnih lastnosti proizvoda, morajo pakiranje, rezanje in razkosanje na območju proizvodnje izvajati ljudje s posebnim znanjem o proizvodu. Pred rezanjem se mora v celoti odstraniti koža. Stik z zrakom ali izpostavljenost proizvoda brez naravne kože neprimernim okoljskim razmeram lahko privede do oksidacije, zaradi katere se narezane ali razkosane površine obarvajo rjavo, značilna svetlordeča barva pustega mesa se izgubi, maščoba postane žarka, okus pa je slabši.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na proizvodu mora biti ob dajanju na trg navedeno „Pancetta Piacentina“.

Označba „Pancetta Piacentina“ mora biti na etiketi navedena z razločnimi in neizbrisnimi črkami, ki se jasno ločijo od vseh drugih navedb, takoj za njo pa mora biti navedeno še „zaščitena označba porekla“ ali kratica „ZOP“, skupaj s simbolom ZOP Evropske unije.

Prepovedano je dodajanje kakršnih koli drugih opisov, ki niso izrecno dovoljeni.

Dovoljena pa je uporaba navedb, ki se nanašajo na imena, nazive podjetij in zasebne blagovne znamke, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev, ter imen prašičjih farm, s katerih proizvod izvira.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje proizvoda „Pancetta Piacentina“ zajema celotno ozemlje pokrajine Piacenza, vendar je omejeno na območja z nadmorsko višino pod 900 metri.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Posebnosti geografskega območja

Proizvodnja proizvoda „Pancetta Piacentina“ se je začela v rimskih časih in se je prenašala iz roda v rod, predvsem na geografskem območju pokrajine Piacenza.

Pomen proizvodnega območja proizvoda „Pancetta Piacentina“ je povezan z razvojem značilne podeželske tradicije, ki je skupna celotni Padski nižini, od koder izvirajo surovine (Emilija - Romanja in Lombardija). Na območju, ki je vir surovin, je razvoj živinoreje povezan z razširjeno pridelavo žit in z delovnimi metodami v visoko specializiranem mlečnem sektorju, ki so spodbudile lokalno prašičerejo.

Proizvajalci v pokrajini Piacenza so razvili posebne spretnosti izbiranja in predelave kosov mesa, ki so se prenašale iz roda v rod. Za zavijanje in vezanje proizvoda „Pancetta Piacentina“ je potrebno posebno strokovno znanje. Hladne doline z obilico vode in gozdnati griči ustvarjajo primerne razmere za zorenje.

Posebnosti proizvoda

„Pancetta Piacentina“ je valjaste oblike. Rezine imajo živordeče puste dele, ki se izmenjujejo z belimi mastnimi deli. Meso je prijetnega in blagega vonja in okusa.

Pri proizvodnji proizvoda „Pancetta Piacentina“ se uporabljajo kosi mišične mase italijanskih težkih prašičev.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Značilne lastnosti proizvoda „Pancetta Piacentina“ so odvisne od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov. Zlasti značilnosti surovin so tesno povezane z opredeljenim geografskim območjem, s katerega izvirajo; tam so se razvili načini vzreje italijanskih težkih prašičev, ki vplivajo na kakovost kosov mesa, iz katerih se proizvaja proizvod „Pancetta Piacentina“.

Poleg tega je dejstvo, da proizvodnja proizvoda „Pancetta Piacentina“ poteka v pokrajini Piacenza, povezano z lokalnimi proizvajalci, ki so sčasoma izpilili svoje spretnosti soljenja, zavijanja in vezanja.

Zavijanje in vezanje dasta proizvodu „Pancetta Piacentina“ značilno valjasto obliko ter zagotovita, da se pri rezanju izmenjujejo pusti in mastni deli.

Tehnične spretnosti proizvajalcev pri postopkih soljenja ter njihovo mojstrsko obvladovanje različnih faz zorjenja dodatno pričajo o povezavi med proizvodom „Pancetta Piacentina“ in njegovim območjem proizvodnje.

Okoljski dejavniki so tesno povezani z značilnostmi območja proizvodnje in zlasti z njegovim podnebjem, ki bistveno vpliva na značilnosti končnega proizvoda, saj prispeva k njegovemu uspešnemu zorenju.

Ta povezava med surovino, proizvodom in označbo je torej zakoreninjena v družbenogospodarskem razvoju območja in je tako posebna, da je ni mogoče poustvariti drugje.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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