C/2026/2573

6.5.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2573)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Pancetta Piacentina”

Referensnummer: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026

1. **Produktens namn**

”Pancetta Piacentina”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Pancetta Piacentina är inte unionsändringar eftersom de inte uppfyller kriterierna i artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143, dvs. de

— innefattar ingen ändring av namnet eller av användningen av namnet,

— innebär inte en risk för att det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet upphävs, och

— innebär inga ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 1

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att även styckningen måste äga rum i regionerna Lombardiet och Emilia-Romagna.

Motivering: Ändringen klargör att även styckning måste äga rum inom svinuppfödningsområdet, i enlighet med artikel 46 i förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 2

Ändringen gäller artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett särskilt avsnitt om genetiska egenskaper. Det genetiska ursprunget för de svin från vilka råvarorna härrör har klargjorts med avseende på de genetiska typerna för avelsdjuren, både handjur och hondjur, genom att de tillåtna genetiska kombinationerna anges. Hänvisningen i texten till bestämmelserna avseende raser i produktspecifikationerna för Prosciutto di Parma SUB och Prosciutto di San Daniele SUB har därför ersatts.

Motivering: Ändringen förtydligar de tillåtna kombinationerna av avelskorsningar. Det är viktigt att bedöma båda avelsdjurens ras och genetiska typ för att bevara egenskaperna hos tunga svin, och särskilt att bedöma förenligheten med de tre referensraserna i den italienska stamboken för produktion av tunga svin.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 3

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en tabell som visar de genetiska kraven för svin samt de tillåtna och icke tillåtna kombinationerna.

Motivering: Genom att tabellen införs blir det tydligare hur de enda möjliga kombinationerna av genetisk korsning ska definieras.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 4

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en hänvisning till den förteckning över genetiska typer som godkänts av ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk.

Motivering: Hänvisningen till förteckningen och uppdateringen av den gör det möjligt att bättre övervaka produktkedjan.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 5

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen hindras användning av kött från galtar och suggor samt från svin med ogynnsamma egenskaper (PSS).

Motivering: Ändringen är lämplig för att klargöra att kött från galtar och suggor samt från svin med ogynnsamma egenskaper inte lämpar sig för produktion av Pancetta Piacentina. Detta är i linje med nuvarande praxis, som hittills har byggt på en hänvisning till produktspecifikationerna för de skyddade ursprungsbeteckningarna Prosciutto di Parma och Prosciutto di San Daniele.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 6

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett särskilt avsnitt om uppfödning och utfodring. De traditionella kronologiska faserna i svinuppfödning har lagts till: digivning, avvänjning, tillväxt och gödning, vilket ersätter hänvisningen till produktspecifikationerna för Prosciutto di Parma SUB och Prosciutto di San Daniele SUB.

Motivering: Ändringen klargör stegen för uppfödning av tunga svin.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 7

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser om diperioden för smågrisar, som måste vara minst 28 dagar, i överensstämmelse med bestämmelserna i kapitel II avsnitt C i bilaga I till direktiv 2008/120/EG. Hänvisningar har också införts till smågrisar som dias av suggan eller som ges mjölk artificiellt, utfodring med tillåtna råvaror och användning av mineral-, vitamin- och aminosyratillskott samt tillsatser.

Motivering: Ändringen definierar exakt distadiets egenskaper i linje med bestämmelserna i Europeiska unionens lagstiftning. Användningen av vitamin-, mineral- och aminosyratillskott samt tillsatser säkerställer en bra muskeltillväxt och underlättar digestionen och näringsämnesupptaget.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 8

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen fastställs metoderna och tidpunkten för att anbringa tatueringsmärkningen av ursprunget på båda skinkorna på varje svin och tillhörande mallar för märkning och appliceringsplatta.

Motivering: Ändringen reglerar exakt verktygen och de nödvändiga stegen för att säkerställa spårning av och spårbarheten för de råvaror som används för Pancetta Piacentina från det första stadiet av uppfödningen, med hjälp av de verktyg som redan används och som överensstämmer med de specifikationer som införts.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 9

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en referenstabell som visar vilken bokstav som ska användas för att ange smågrisens födelsemånad, som ska ingå i tatueringsmärkningen av ursprunget.

Motivering: Ändringen tillhandahåller maximal klarhet och transparens när det gäller spårning av och spårbarhet för de svin som används för att producera Pancetta Piacentina för att underlätta kontrollen av svinens ålder vid uppfödnings- och slaktstadiet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 10

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att det blir möjligt att använda identifieringsmetoder i stället för, eller i kombination med, den ursprungstatuering som uppfödaren använder.

Motivering: Användningen av identifieringsanordningar i stället för eller i kombination med ursprungstatueringen möjliggör andra spårningsverktyg i linje med den tekniska utvecklingen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 11

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en bestämmelse om fastställande av svinens ålder i månader.

Motivering: Ändringen gör det möjligt att otvetydigt och exakt kontrollera svinens ålder i uppfödnings- och slaktstadierna.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 12

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser om svinens avvänjningsfas. Det införs regler för hur länge denna fas får pågå, för smågrisarnas högsta vikt och för utfodring. En uppgift har lagts till om torrfoder, mineral-, vitamin- och aminosyratillskott och användning av tillsatser. Avvänjningsperioden har förlängts från 80 dagar till tre månader, och den högsta tillåtna vikten för smågrisar har fastställts till 40 kg.

Motivering: Ändringen fastställer två parametrar – varaktighet och högsta vikt – som säkerställer svinens gradvisa och balanserade tillväxt under avvänjningsstadiet. I detta stadium får svinen utfodras med alla råvaror som tillåts enligt de nuvarande bestämmelserna för att säkerställa att deras behov avseende näring, välbefinnande och hälsa uppfylls. Hänvisningen till utfodring med torrfoder ger jordbrukarna möjlighet att välja vilken metod som ska användas. Användningen av vitamin-, mineral- och aminosyratillskott samt tillsatser säkerställer en bra muskeltillväxt och underlättar digestionen och näringsämnesupptaget.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 13

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser gällande tillväxtfasen. Den får vara i högst fem månader och den vikt som får uppnås i slutet av fasen ökas från 80 kg till 85 kg.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror har angetts i enlighet med artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009 och uppgiften om en andel på 10 % har strukits. Möjligheten för uppfödaren att ge fodret även i torr form har lagts till.

En tabell över tillåtna råvaror har lagts till och ska också användas för den påföljande fasen, dvs. gödningsfasen, för vilken särskilda regler har införts. Namnen på följande råvaror har ändrats med hänsyn till den nomenklatur som föreskrivs enligt Europeiska unionens regler i förordning (EU) nr 68/2013 i dess ändrade lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017:

— ”Majs” kallas inte längre *mais* på italienska utan *granturco*.

— ”Semolina” kallas nu ”mjöl”.

— ”Torkat lusernmjöl” kallas nu ”lusern (hetluftstorkad)”.

— ”Linfröexpeller” kallas inte längre *expeller di lino* på italienska utan *panello di lino*, och följande har lagts till: ”foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl”, ”foderlinfrömjöl”.

— ”Äppel- och päronpressrester, druv- eller tomatskal som bärare av näringstillskott” kallas nu ”fruktkött och tomatkött (tomatpressrester) som bärare av förblandningar”.

— ”Bryggerijäst och/eller torulajäst” kallas nu ”jäst”.

— ”Extraherat mjöl av majsgroddar” (med ordet *mais* på italienska) kallas nu ”majsgroddsmjöl” (med ordet *granturco* på italienska).

— ”Drank” kallas nu ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”.

Följande råvaror har strukits:

— ”Urkärnat johannesbröd”.

— ”Lysin”.

— ”Torkad potatis”.

— ”Kassava”.

— ”Pressad och ensilerad betmassa”.

— ”Sesammjöl”.

— ”Extraherat mjöl av kokosnöt”.

— ”Köttmjöl”.

Ordet ”havre” har strukits från kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

Kvantiteterna av följande råvaror har ändrats:

— ”Kärnmjölk”, endast för tillväxtfasen (som har ändrats till högst 250 g av torrsubstansen per djur per dag), utan att detta påverkar det faktum att ”vassle” och ”kärnmjölk” sammantaget inte får överstiga 15 liter per djur per dag.

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” (från upp till 5 % till upp till 10 %).

— ”Majs” (från upp till 55 % till upp till 65 %).

— ”Sorghum” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Korn” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Vete” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Triticale” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Torkad betmassa” (från upp till 4 % till upp till 10 %).

— ”Hetluftstorkad lusern” (från upp till 2 % till upp till 4 %).

Följande råvaror har lagts till:

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder”, även under gödningsfasen.

— ”Majsensilage”, även under gödningsfasen.

— ”Majsmjöl på hela kolvar”.

— ”Torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, även under gödningsfasen.

— ”Foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl”.

— ”Lipider med en smältpunkt över 36 °C”, även under slutgödningen.

— ”Produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön”.

— ”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller”, endast för tillväxtfasen.

Råvaran ”ärtor och/eller andra frön från baljväxter” har delats upp i två poster: ”ärtor” och ”andra frön från baljväxter”, och kvantiteterna har ökats (för ”ärtor” upp till 25 % och för ”andra frön från baljväxter” upp till 10 %).

När det gäller ”mjöl på korn och/eller kolvar” har det specificerats att detta avser ”majskorn och/eller majskolvar”.

”Extraherat mjöl av soja” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor”, och den procentandel som får användas under både tillväxt- och gödningsfasen har standardiserats till högst 20 %.

”Solrosmjöl” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön” och användningen har höjts till upp till 10 %.

I anmärkning 4 till tabellen fastställs en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen för produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor, solrosfrön och rapsfrön.

Möjligheten att använda mineraler, vitaminer och tillsatser har lagts till.

I anmärkning 2 har definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” förtydligats.

Utöver den högsta tillåtna linolsyrahalten på 2 % införs genom ändringen en högsta fetthalt på 5 % av fodrets torrsubstans.

Motivering: Den högsta vikten har fastställts till 85 kg – i stället för 80 kg – på grund av utvecklingen när det gäller normerna för genetik, näring och djurs välbefinnande, vilket har lett till att svinens tillväxtförmåga har förbättrats. Den maximala varaktigheten – fem månader – har lagts till för att säkerställa att tillväxten är balanserad före gödningsfasen.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror gör det möjligt att anpassa sig till gällande foderlagstiftning, nämligen artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009.

Hänvisningen till utfodring med torrfoder ger jordbrukarna möjlighet att välja vilken metod som ska användas.

Införandet av en enda tabell över tillåtna råvaror för både tillväxt- och gödningsfasen gör produktspecifikationen lättare att läsa.

Namnen på råvarorna har ändrats i enlighet med bestämmelserna i kommissionens förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. Terminologin behöver uppdateras för att den typ av råvaror som avses ska framgå tydligare.

Hänvisningen till ”havre” har strukits eftersom det hör till kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

”Köttmjöl” har strukits, eftersom det inte längre används på grund av de restriktioner som nyligen införts.

Råvarorna ”urkärnat johannesbröd”, ”lysin”, ”torkad potatis”, ”kassava”, ”pressad och ensilerad betmassa”, ”sesammjöl” och ”extraherat mjöl av kokosnöt” har strukits, eftersom dessa råvaror knappt odlas i det geografiska område där svinen föds upp, eller inte längre odlas alls, är svåra att anskaffa, har ett lågt näringsvärde eller inte används av tekniska och kvalitetsrelaterade skäl. Genom ändringen undanröjs därför möjligheten att använda råvaror som kommer från platser utanför svinuppfödningsområdet. Sådana råvaror användes tidigare i försumbara mängder, om över huvud taget. I stället används andra lokala råvaror, vilket stärker sambandet mellan Pancetta Piacentina och det geografiska området.

Framför allt har större fokus lagts på betydelsen av en spannmålsbaserad kost och procentandelen ”majs”, ”korn”, ”sorghum”, ”vete” och ”triticale” har ökats, eftersom dessa foder alltid har legat till grund för svinens traditionella kost. Dessutom odlas dessa foder vanligtvis i det geografiska området, och dessutom ofta av jordbrukarna själva, vilket stärker sambandet med området. De säkerställer också att svinen har en lämplig fettansättning för produktionen av Pancetta Piacentina.

”Majsensilage” och ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, där den senare är rik på vitamin B, har nu lagts till även för gödningsfasen, eftersom de är idealiska råvaror som säkerställer en lämplig fettansättning och, på grund av sin fiberhalt, är mycket mer lättsmälta för vuxna svin än för yngre djur.

”Majsmjöl på hela kolvar”, som är mycket fiberrikt, används som alternativ till kli för att ge djuren fiber.

Anledningen till ökningen av ”torkad betmassa” är att den är en mycket bra och mycket fiberrik produkt. Fiberinnehållet är mycket smältbart i tjocktarmen och är därför en lämplig produkt för vuxna djur.

Användningen av råvarorna ”kärnmjölk” (i tillväxtfasen), ”hetluftstorkad lusern” och ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön” har ökat på grund av att de finns tillgängliga i det traditionella produktionsområdet och på grund av vetenskapliga upptäckter inom foderindustrin under det senaste årtiondet.

Den ökade användningen av ”majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” har att göra med dess höga proteinhalt och är användbart i kosten (råprotein) och mycket smältbart.

Användningen av ”lipider med en smältpunkt över 36 °C” har införts för både tillväxt- och gödningsfasen, eftersom det faktum att den nya gränsen för fett i torrsubstansen på 5 % har lagts till gränsen på 2 % för linolsyra säkerställer att svinen, om ister används i gödningsfasen, har en tillräcklig fettansättning.

Det har specificerats att ”mjöl av korn och/eller kolvar” avser ”majskorn och/eller majskolv”, eftersom begreppet ”kolv” också kan avse andra spannmål.

”Foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl” och ”foderlinfrömjöl” har lagts till utöver ”linfröexpeller”, eftersom de är liknande råvaror och ingår i kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller” har lagts till, eftersom soja ger energi som är nödvändig för att tillgodose svinens energibehov i tillväxtfasen.

Användningen av ”ärtor” och ”andra frön från baljväxter” har ökat, eftersom dessa råvaror växer i produktionsområdet. ”Ärtor” säkerställer också kvaliteten på svinens fettansättning och innehåller, till skillnad från andra baljväxter, en låg koncentration av näringshämmande faktorer.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor” har andelen fastställts till 20 % under både tillväxt- och gödningsfasen för att säkerställa att svinen har en lämplig fettansättning. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post, t.ex. ”soja(böns)mjöl” i förordning (EU) nr 575/2011, och delades därefter upp i två poster, ”soja(böns) mjöl” och ”fodersoja(böns)mjöl”, i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av förordning (EU) 2017/1017. En högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen har fastställts i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror för att säkerställa en lämplig fettansättning.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön”, som nu fastställts till 10 %, är råvarans råfetthalt är viktig för att säkerställa att svinen har en lämplig fettansättning. Därför har en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen tagits med i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post, t.ex. ”solrosfrömjöl” i förordning (EU) nr 575/2011, och delades därefter upp i två poster, ”solrosfrömjöl” och ”fodersolrosfrömjöl”, i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av förordning (EU) 2017/1017.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön” har ”rapsfrö” införts i förteckningen över råvaror eftersom framstegen inom genetiken har gjort det möjligt att välja nya sorter utan glukosinalat och erukasyra (näringshämmande faktorer). Posten har utformats för att motsvara den struktur som används för soja- och solrosprodukter. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”mjöl av rapsfrö” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – ”rapsfrömjöl” och ”foderrapsfrömjöl” – i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga råvaror i fodertabellen och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar av förordning (EU) 2017/1017. En högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen har fastställts i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror för att säkerställa en fettansättning som lämpar sig för produktionen av Pancetta Piacentina.

Användningen av vitaminer, mineraler och tillsatser säkerställer en bra muskeltillväxt och underlättar digestionen och näringsämnesupptaget.

Definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” har förtydligats med hjälp av formuleringen i punkt 1.12.9 i förordning (EU) 2017/1017.

Den högsta fetthalten, som lagts till gränsen för linolsyrahalten, säkerställer en lämplig fettansättning för produktionen av Pancetta Piacentina. Dessa två kriterier är viktiga eftersom råvaror som är potentiella källor till fett som kan ha en negativ inverkan på kvaliteten på svinens fettansättning har antingen ökats (majs) eller införts (lipider med en smältpunkt över 36 °C).

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 14

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen och punkt 4.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett krav på att minst 50 % av svinfodrets torrsubstans på årsbasis ska komma från det geografiska område där svinen föds upp.

Motivering: De råvaror som svinen utfodras med kommer från det geografiska område där de föds upp. Det kan dock vara tekniskt omöjligt, av klimatrelaterade och kommersiella skäl, att anskaffa 100 % av råvarorna lokalt. Hur som helst garanteras egenskaperna hos Pancetta Piacentina och dess koppling till området alltid av att minst 50 % av torrsubstansen av foderransonen utslaget på ett år kommer från det geografiska uppfödningsområdet, i enlighet med artikel 47.2 i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 15

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen hänvisas i reglerna för utfodring av svin i gödningsfasen till den tabell över tillåtna råvaror som anges för tillväxtfasen, med vissa specifikationer som är nödvändiga för gödningsfasen.

Motivering: Ändringen ger en tydlig bild av det foder som är tillåtet även under gödningsfasen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 16

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs avsnittet ”Slakt och styckning” och omformuleras bestämmelsen om lägsta slaktålder för svinen, utan att bestämmelsen ändras, vilken kopplas samman med en kontroll genom den tatueringsmärkning av ursprunget och/eller annan identifieringsmetod som anges i avsnittet om uppfödning och utfodring av svin. [Se ändringarna 8 och 10.]

Motivering: Denna ändring gör produktspecifikationen tydligare i förhållande till slaktstadiet, även med hänsyn till den tekniska utvecklingen. Genom att ange metoden för att beräkna svinens ålder kan aktörerna och kontrollorganet beräkna den korrekt och otvetydigt.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 17

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs kriterier för beräkning av svinens slaktålder.

Motivering: Genom ändringen förtydligas produktspecifikationen för aktörer och för kontrolländamål.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 18

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen förtydligas hänvisningen till att Pancetta Piacentina produceras med kött från tunga slaktkroppar av svin (H Heavy).

Motivering: Ändringen förtydligar produktspecifikationen och uppdaterar hänvisningarna till gällande EU-lagstiftning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 19

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts kriteriet om en levande vikt för svinet på 160 kg +/– 10 % med en slaktkroppsvikt på mellan 110,1 kg och 180,0 kg.

Motivering: Genom att den levande vikten avskaffas och kriteriet om slaktkroppsvikt införs blir det möjligt att mer exakt kontrollera att varje svin som slaktas uppfyller kraven, eftersom det är en mer transparent, exakt, riktad och generellt sett bättre metod. Den ökade svinvikten är kopplad till den nuvarande trenden inom den europeiska svinuppfödningen till följd av bättre genetik, djurskydd och kost.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 20

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att vikten och klassificeringen måste kontrolleras vid tidpunkten för slakten.

Motivering: Genom ändringen klargörs tydligt vid vilken tidpunkt vikt- och klassificeringsuppgifter måste fastställas för att underlätta relaterade kontroller.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 21

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att styckning även får utföras i andra styckningsanläggningar än det slakteri där djuren slaktades.

Motivering: I bestämmelsen fastställs en ny ordning för styckning av slaktkroppar som överensstämmer med avsnitt I kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 22

Ändringen rör artikel 2 femte och sjätte styckena i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks artikel 2 femte och sjätte styckena i produktspecifikationen.

Motivering: Strykningen är nödvändig, eftersom den rör bestämmelser om kontrollsystemet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 23

Ändringen rör artikel 4 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen specificerar vilka sockerarter som får användas, nämligen dextros, glukos, fruktos och sackaros.

Motivering: Skälet till ändringen är att man behöver ange tydligt vilka typer av sockerarter som används.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 24

Ändringen rör artikel 4 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs möjligheten till att använda L-askorbinsyra (E300) i stället för eller utöver natrium-L-askorbat (E301) och den maximala mängd som får användas förblir oförändrad.

Motivering: Användningen av askorbinsyra, tillsammans med eller i stället för natriumaskorbat, och dess natriumsalt underlättar den inledande syrningen och minskar natriumhalten i Pancetta Piacentina. Dess antioxidativa verkan bidrar också till att bibehålla de organoleptiska egenskaper som avses i artikel 6 i produktspecifikationen och undviker risken för att lipiderna eller proteinerna oxiderar och skyddar därmed produkten.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 6

Beskrivning

Ändring 25

Ändringen rör artikel 6 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks orden ”som avses i artikel 8”.

Motivering: Ändringen är nödvändig eftersom artikel 8 i den nya produktspecifikationen innehåller en annan bestämmelse.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 26

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om kontrollorganet.

Motivering: Detta är en nödvändig uppdatering för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 27

Ändringen gäller artikel 9 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen numreras artikel 9 om till artikel 8.

Motivering: Ändringen är nödvändig med tanke på produktspecifikationens nya artikelstruktur.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 9

Beskrivning

Ändring 28

Ändringen rör artikel 9 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs möjligheten att använda ”SUB”, förkortningen för ”skyddad ursprungsbeteckning”.

Motivering: Ändringen anpassar produktspecifikationen till artikel 37.6 i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 9

Beskrivning

Ändring 29

Ändringen rör artikel 9 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en bestämmelse om skyldigheten att använda Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning.

Motivering: Ändringen anpassar specifikationen till artikel 37.3 i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ny artikel 9

Beskrivning

Ändring 30

Genom ändringen införs en ny artikel 9 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Artikel 9, ”Bevis på ursprung”, har införts i produktspecifikationen och anger att det är nödvändigt att övervaka samt säkerställa att alla parter i produktionskedjan för den skyddade ursprungsbeteckningen står under kontrollorganets kontroll.

Motivering: Införandet av denna artikel är nödvändigt för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Pancetta Piacentina”

Referensnummer: PDO-IT-1497-AM01 – 26.3.2026

1. **Namn**

”Pancetta Piacentina”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Pancetta Piacentina” är en saltad produkt som mognadslagras naturligt och konserveras rå. Produkten framställs av bukdelen av det yttre fettet på den halva slaktkroppen, som går från delen bakom bröstbenet till ljumskdelen, samt av bålmusklerna.

Den färdiga produkten är cylinderformad, väger mellan 4 kg och 8 kg och är klarröd med helt vita fettpartier. Köttet har en angenäm och mild doft och en utsökt smak.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Råvarorna för svinen kommer från det geografiska området för uppfödningen och har kvalitetsegenskaper som lämpar sig för en hälsosam och korrekt utfodring av djuren. Vissa år kan det dock vara tekniskt omöjligt, av klimatrelaterade eller kommersiella skäl, att anskaffa 100 % av råvarorna för svinen lokalt. För att garantera sambandet med området och kvaliteten hos Pancetta Piacentina säkerställs i sådana fall alltid, i enlighet med artikel 47.2 i förordning (EU) 2024/1143, att minst 50 % av torrsubstansen i råvarorna för svinen, utslaget på ett helt år, kommer från det geografiska området för uppfödningen.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i produktionen, putsningen, torrsaltningen, snörningen, torkningen och mognadslagringen av Pancetta Piacentina ska ske i det område som avgränsas i punkt 5 nedan.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Paketeringen och skärningen i skivor eller portioner ska ske under tillsyn av det utsedda kontrollorganet, uteslutande i det bearbetningsområde som definieras i punkt 5. För att garantera att de ursprungliga egenskaperna och särdragen hos produkten bibehålls krävs det att paketeringen och skärningen i skivor eller portioner sker i det geografiska produktionsområdet av personal som har särskilda kunskaper om produkten. Före skivningen ska aktörerna se till att svålen helt och hållet avlägsnas. Kontakten med luft och produktens exponering, efter att den naturliga svålen avlägsnats, för okända omgivningsförhållanden riskerar att leda till att skivorna eller snittytan oxiderar eller blir bruna, vilket leder till att det magra köttet förlorar sin karakteristiska klarröda färg, att fettet härsknar och att aromen följaktligen försämras.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Produkten ska vid övergången till fri konsumtion vara märkt med beteckningen ”Pancetta Piacentina”.

Beteckningen ”Pancetta Piacentina” ska anges på etiketten med tydliga och outplånliga bokstäver, tydligt urskiljbara från andra uppgifter i märkningen, och omedelbart följas av texten ”Denominazione di Origine Protetta” (skyddad ursprungsbeteckning) eller akronymen ”DOP” (SUB) samt Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning.

Det är förbjudet att lägga till någon annan beteckning som inte uttryckligen föreskrivs.

Det är dock tillåtet att ange person- eller firmanamn och privata märken förutsatt att dessa inte innehåller värdeomdömen eller är vilseledande för konsumenten. Det är även tillåtet att ange namnet på den svinuppfödningsanläggning som produkten kommer från.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för Pancetta Piacentina omfattar hela territoriet i provinsen Piacenza, men begränsas till de områden som ligger på mindre än 900 meters höjd (över havet).

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Specifika uppgifter om det geografiska området

Produktionen av Pancetta Piacentina har rötter i romartiden och har förts vidare under århundradena i det geografiska området i provinsen Piacenza.

Produktionsområdets betydelse för Pancetta Piacentina hör ihop med utvecklingen av en gemensam landsbygdskultur i hela Podalen, dvs. det område som råvaran kommer ifrån (Emilia-Romagna och Lombardiet). I råvarans ursprungsområde påverkas avelsutvecklingen av den omfattande spannmålsodlingen och bearbetningsmetoderna inom den starkt specialiserade ostindustrin, vilket har lett till att den lokala produktionen har inriktats på svinuppfödning.

I provinsen Piacenza har producenterna blivit särskilt skickliga i att välja ut och bearbeta köttbitarna. Ihoprullningen och bindningen av produkten kräver särskild sakkunskap. De svala och vattenrika dalarna och de skogbevuxna kullarna i området inverkar positivt på förhållandena för mognadslagring.

Specifika uppgifter om produkten

Pancetta Piacentina har en cylindrisk form. Köttstyckets magra delar är klarröda och de feta delarna är vita. Köttet har en angenäm och mild doft och en utsökt smak.

Den styckningsdel som används vid produktion av Pancetta Piacentina kommer från tunga italienska svin.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

De karakteristiska kraven på produktionen av Pancetta Piacentina är relaterade till miljö- och naturförhållanden och till mänskliga faktorer. Råvarans egenskaper bestäms i hög grad av förutsättningarna i det avgränsade geografiska området, där man utvecklar den uppfödningsteknik för tunga italienska svin som är avgörande för kvaliteten på det styckade kött som används för produktionen av Pancetta Piacentina.

Framställningen av Pancetta Piacentina i provinsen Piacenza är dessutom kopplad till lokala aktörer som med tiden har förfinat sina kunskaper om att salta, rulla ihop och binda pancettan.

Ihoprullningen och bindningen ger Pancetta Piacentina dess karakteristiska cylinderform och säkerställer att de magra och de feta delarna alterneras när den skivas.

Om sambandet mellan Pancetta Piacentina och dess produktionsområde vittnar dessutom producenternas tekniska sakkunskap om saltningen, i kombination med full kontroll av mognadslagringen av produkten.

Miljöfaktorerna har en nära koppling till produktionsområdets egenskaper, och i synnerhet klimatet, som har en avgörande inverkan på den färdiga produktens egenskaper och bidrar till en god mognadslagring av produkten.

Råvaran, produkten och dess beteckning har alltså sammantaget ett nära samband med den specifika socioekonomiska utvecklingen i området och uppvisar särdrag som omöjligen kan återskapas på andra platser.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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