

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2014/C 86/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## ANSØGNING OM ÆNDRING

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>

## ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»PANCETTA PIACENTINA«

EF-Nr.: IT-PDO-0117-01103-08.04.2013

BGB ( ) BOB ( X )

## 1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (angives nærmere)

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

## 2. Type ændring(er)

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

## 3. Ændring(er)

Der ansøges om en ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pancetta Piacentina« for at kunne anvende nitritter inden for den mængde, der er tilladt ifølge lovgivningen, fordi nitritter sammen med nitrater sikrer en bedre beskyttelse mod sygdomsagenser og iltning i produktionsfasen.

Angivelsen af, at produktet stables på en »egnet overflade« under lagringen er irrelevant for produktionsprocessen, og er derfor fjernet.

Desuden præciseres det yderligere, hvordan produktet ombindes eller snøres, efter det er blevet rullet, således at beskrivelsen af denne produktionsfase bliver mere præcis og klar.

En ændring, som tillader anvendelse af alle typer svinetarme og cellulosearme, gør det muligt at anvende tarme, der er tilpasset produktionen, og er en tilpasning til de faktiske markedsvilkår, som gør det meget vanskeligt (i nogle tilfælde umuligt) at finde de specifikke typer tarme, der tidligere var angivet.

Forlængelsen af den minimale lagringstid fra tre til fire måneder har til formål at forbedre kvaliteten af det produkt, der forbindes med den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Det forhold, at den maksimale temperatur under lagringen hæves fra 14 °C til 18 °C, og at der indføres en tolerancemargen på 10 % for luftfugtighedsparametrene under lagringen, bidrager ligeledes til at forbedre produktets kvalitet, idet der herved opnås en mere intens aroma og eventuelle defekter i produktet forhindres.

Endelig er mindsteindholdet af aske blevet reduceret fra 2 % til 1,5 %, hvilket er i overensstemmelse med det tilladte mindsteindhold af salt, som bestemmer askeindholdet. Dette er udtryk for den stigende tendens til at mindske saltindholdet i fødevarer.

ENHEDSDOKUMENT

### RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(3)</sup>

»PANCETTA PIACENTINA«

EF-Nr.: IT-PDO-0117-01103-08.04.2013

BGB ( ) BOB ( X )

#### 1. Betegnelse

»Pancetta Piacentina«

#### 2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

#### 3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

##### 3.1. Produkttype

Kategori 1.2 — Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

<sup>(3)</sup> Se fodnote 2.

### 3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Pancetta Piacentina« er en naturligt modnet saltvare, som opbevares i rå tilstand. Til fremstillingen anvendes bugspæk fra halve slagtekroppe (fra brystben til lyske) og muskler fra kroppen.

Slutproduktet er cylindrisk, vejer fra 4 til 8 kg, og farven er kraftig rød med hvide islæt af spæk. Kødet har en behagelig mild duft og kraftig smag.

### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

»Pancetta Piacentina« er fremstillet af svin, der er født, opdrættet og slagtet i Emilia Romagna og Lombardiet. Betegnelsen »Pancetta Piacentina« er omfattet af undtagelsen i artikel 5, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

### 3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Der findes nærmere regler for brugen og sammensætningen af foderrationen. Grisene får to slags foder, som primært er baseret på kornprodukter fra den makrozone, der er defineret i punkt 3.3. Grisenes gennemsnitlige foderration består hovedsagelig af majsmasse suppleret med byg, klid, soja og mineraltilskud. Biprodukterne fra osteproduktionen (valle, ostemasse og kærnemælk) leveres primært fra mejerier i det afgrænsede geografiske område.

### 3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle produktionsfaser, afpudsning, tørsaltning, ombinding, tørring og lagring af »Pancetta Piacentina« finder sted i det område, der er anført i punkt 4.

### 3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

Emballering, udskæring i skiver og opskæring i stykker foretages under tilsyn af det udpegede tilsynsorgan i det forarbejdningsområde, der er anført i punkt 4. For at sikre, at produktet bibeholder sine særlige og oprindelige kendetegn, skal emballeringen, udskæringen i skiver og opskæringen i stykker foretages i det geografiske produktionsområde af personale med særligt kendskab til produktet. Sværen fjernes inden udskæringen i skiver. Hvis produktet kommer i kontakt med luften eller udsættes for ukendte miljøfaktorer, når sværen først er fjernet, kan det betyde, at kødets overflade på grund af iltningen bliver brunlig og derved mister sin karakteristiske røde farve, samt at fedtpartierne bliver lidt harske, hvilket ændrer på smagen.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler

Ved markedsføring skal produktet være mærket med betegnelsen »Pancetta Piacentina«.

Betegnelsen »Pancetta Piacentina« skal fremstå på etiketten med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes, og som nemt kan skelnes fra anden tekst på etiketten, og følges umiddelbart af betegnelsen »Denominazione di Origine Protetta«.

Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt foreskrevne.

Det er tilladt at anføre navne, firmanavne eller varemærker, blot de ikke er af rosende karakter eller vildleder køberen, samt at angive navnet på svinebedrifter, hvorfra produktet stammer.

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Området for produktion af »Pancetta Piacentina« omfatter hele Piacenza-provinsen, dog kun områder beliggende under 900 m over havets overflade.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

### 5.1. Det geografiske områdes egenart

Produktionen af »Pancetta Piacentina« går tilbage til romertiden og er gennem århundreder blevet koncentreret i det geografiske område Piacenza-provinsen.

Betydningen af produktionsområdet for »Pancetta Piacentina« skyldes udviklingen af en typisk fælles landbrugskultur for hele Po-området, hvor råvarerne kommer fra (Emilia Romagna og Lombardiet). I råvareforsyningsområdet hænger dyreavlens udvikling sammen med den omfattende korndyrkning i området og med den stærkt specialiserede osteproduktion, der har været afgørende for udviklingen af den lokale svineavl.

I Piacenza-provinsen har de lokale producenter udviklet og videregivet en særlig evne til at udvælge og tilberede kødudskæringerne. Det kræver særlige fagkunderskaber at rulle og ombinde »Pancetta Piacentina«. De mange kølige dale med rigelig vandforsyning og skovbevoksede bakkeområder har en gunstig indvirkning på lagringsforholdene.

#### 5.2. Produktets egenart

»Pancetta Piacentina« har en cylindrisk form. En skive består skiftevis af magert mørkerødt kød og hvide fedtstriber. Kødet har en behagelig mild duft og kraftig smag.

Den muskeludskæring, der anvendes til fremstilling af »Pancetta Piacentina«, stammer fra tunge italienske svin.

#### 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Miljøet og de naturgivne og menneskelige faktorer i produktionsområdet giver tilsammen »Pancetta Piacentina« de foreskrevne egenskaber. Navnlig er kendetegnene ved råvaren nøje knyttet til det afgrænsede geografiske forsyningsområde, hvor der er udviklet avlsteknikker for tunge italienske svin, som er afgørende for kvaliteten af den kødudskæring, som anvendes i produktionen af »Pancetta Piacentina«.

Desuden foretages forarbejdningen af »Pancetta Piacentina« i Piacenza-provinsen af de lokale producenter, som gennem tiden har udviklet særlige fagkunderskaber vedrørende saltning, rulning og ombinding af »Pancetta Piacentina«.

Det er rulningen og ombindingen af »Pancetta Piacentina«, der giver den karakteristiske cylindriske form og skiftet mellem magre og fede lag, når den skæres i skiver.

Producenternes tekniske viden om saltning og deres særlige viden om lagringsprocessen vidner om »Pancetta Piacentinas« tilknytning til produktionsområdet.

Miljøforholdene er nøje knyttet til produktionsområdet, navnlig klimaet, som har afgørende indflydelse på det færdige produkt, idet det bidrager til en vellykket lagring.

Helheden »råvare-produkt-betegnelse« er således knyttet til det pågældende områdes specifikke samfundsøkonomiske udvikling, hvilket har givet produktet et præg, som ikke kan frembringes andre steder.

#### Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

direkte på webstedet for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (<http://www.politicheagricole.it>) ved at klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst til højre) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

---

<sup>(4)</sup> Se fodnote 2.