

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 86/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«PANCETTA PIACENTINA»

N. CE: IT-PDO-0117-01103-08.04.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (da precisare)

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

La modifica con cui si introduce l'utilizzo dei nitriti, sempre nel rispetto delle quantità fissate per legge, è richiesta in quanto la loro presenza, unita ai nitrati, garantisce una migliore efficacia contro i patogeni e contro fenomeni di ossidazione durante le fasi di produzione della Pancetta Piacentina DOP.

Si è ritenuto necessario eliminare l'indicazione di posizionamento delle pancette in fase di stagionatura in quanto «l'accatastamento su appositi piani» appare ininfluenza sull'insieme del processo di produzione della DOP.

La modifica inerente alle modalità di legatura o cucitura delle pancette dopo l'arroccamento, è avanzata per meglio precisare e rendere più chiara questa fase della produzione.

La modifica che ammette l'impiego di tutti i tipi di budelli suini e di fogli di cellulosa permette l'impiego di involucri idonei ai fini della produzione e risponde alle mutate reali condizioni di mercato che rendono estremamente difficoltoso (in talune situazioni di mercato, persino impossibile) reperire le specifiche tipologie di involucri precedentemente previste.

Il prolungamento dei tempi minimi di stagionatura da tre a quattro mesi è finalizzato ad un miglioramento qualitativo del prodotto associato alla DOP.

Anche l'aumento della temperatura massima di stagionatura da 14 a 18 gradi e l'introduzione di un margine di tolleranza del 10 % per i parametri di umidità dell'ambiente di stagionatura contribuiscono al miglioramento qualitativo del prodotto, permettendo di sviluppare meglio l'aroma e di escludere ogni possibile difetto nel prodotto.

Infine, la riduzione delle ceneri minime da 2 % a 1,5 % avviene per corrispondenza con il livello minimo di sale ammesso da cui le ceneri sono strettamente dipendenti e peraltro è coerente con la costante tendenza di riduzione del sale negli alimenti.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«PANCETTA PIACENTINA»

N. CE: IT-PDO-0117-01103-08.04.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Pancetta Piacentina».

2. Stato membro o paese terzo

Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2 — Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.).

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La «Pancetta Piacentina» appartiene ai prodotti salati, naturalmente stagionati, da conservare crudi. Per la produzione si utilizza la parte ventrale del grasso di copertura della mezzana, che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, ed i fasci muscolari del tronco.

Il prodotto finito è di forma cilindrica, di peso dai 4 kg agli 8 kg, di colore rosso vivo inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. La carne è di profumo gradevole, dolce con sapore sapido.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La Pancetta Piacentina è derivata da suini nati, allevati e macellati in Emilia Romagna e Lombardia.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Devono essere rispettate dettagliate regole sull'impiego e la composizione della razione alimentare. L'alimentazione dei suini si articola in due fasi ed è basata prevalentemente sulla produzione cerealicola che proviene dalla macrozona delimitata al punto 3.3. I sottoprodotti della caseificazione (siero, cagliate e latticello) vengono in maggior parte forniti dai caseifici siti nella zona geografica delimitata.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione, rifilatura, salagione a secco; legatura; asciugatura e stagionatura della Pancetta Piacentina avvengono nella zona indicata al successivo punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo designata, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata al punto 4. in quanto solo in questo modo possono essere conservate le caratteristiche organolettiche del prodotto e garantite le operazioni di controllo.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura «Pancetta Piacentina».

La denominazione «Pancetta Piacentina» deve essere riportata in etichetta con caratteri chiari e indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta e deve essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di Origine Protetta».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole, dai cui allevamenti il prodotto deriva.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri s.l.m.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La specificità del territorio delimitato si individua sia nelle caratteristiche ambientali naturali, sia nelle attività tradizionali, con particolare riferimento alla zootecnia.

Nell'area di approvvigionamento della materia prima, di cui al punto 3.3, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.

I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione dove prevalgono vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo determinante sul clima e sulle caratteristiche del prodotto finito.

5.2. Specificità del prodotto

La Pancetta Piacentina si caratterizza fortemente per la materia prima utilizzata, ovvero tagli provenienti da suino pesante come quelli tradizionalmente allevati nella zona, e per la modalità con cui avviene la maturazione del prodotto durante la lunga fase di stagionatura.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

I requisiti caratteristici della «Pancetta Piacentina» dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è strettamente legata alla zona geografica delimitata di approvvigionamento della stessa, zona che esprime la tradizione del territorio per la suinicoltura.

Inoltre, l'elaborazione localizzata della «Pancetta Piacentina» trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata al punto 4: infatti, i fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione ed in particolare lo è il clima, che incide in modo determinante sulle caratteristiche del prodotto finito.

L'insieme «materia prima — prodotto — denominazione» si collega all'evoluzione socio-economica specifica dell'area interessata, con delle connotazioni altrove non riproducibili.

L'elaborazione localizzata della «Pancetta Piacentina» trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata al punto 4.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾].

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

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

oppure:

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Cfr. nota 2.