Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2560

4.5.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/2560)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Coppa Piacentina»

Αριθ. αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-1498-AM01 — 4.2.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Coppa Piacentina»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Αυτοδυναμίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος για την ΠΟΠ Coppa Piacentina δεν αποτελούν ενωσιακές τροποποιήσεις, καθώς δεν πληρούν τα κριτήρια που ορίζονται στο άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δηλαδή:

— δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας·

— δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο και

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι οι χοίροι πρέπει επίσης να τεμαχίζονται στη Λομβαρδία και την Εμίλια Ρομάνια.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση διευκρινίζει ότι οι εργασίες τεμαχισμού πρέπει επίσης να εκτελούνται εντός της περιοχής εκτροφής χοίρων, σύμφωνα με το άρθρο 46 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται ειδική ενότητα σχετικά με τα «Γενετικά χαρακτηριστικά». Η γενετική προέλευση των χοίρων από τους οποίους λαμβάνεται η πρώτη ύλη αποσαφηνίζεται σε σχέση με τον γενετικό τύπο των ζώων αναπαραγωγής, τόσο των αρσενικών όσο και των θηλυκών, μέσω της προσθήκης των επιτρεπόμενων γενετικών συνδυασμών. Ως εκ τούτου, αντικαθίσταται στο κείμενο η αναφορά στις απαιτήσεις σχετικά με τις φυλές στις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ Prosciutto di Parma και την ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται οι επιτρεπόμενοι συνδυασμοί των διασταυρώσεων αναπαραγωγής. Η αξιολόγηση της φυλής και του γενετικού τύπου αμφότερων των ζώων αναπαραγωγής είναι σημαντική για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών των χοίρων βαρέος τύπου, ιδίως όσον αφορά την αξιολόγηση της συμβατότητας με τις τρεις φυλές αναφοράς που περιλαμβάνονται στο Libro Genealogico Italiano (Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας) και προορίζονται για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται ένας πίνακας στον οποίο επεξηγούνται οι γενετικές απαιτήσεις για τους χοίρους και παρουσιάζονται οι επιτρεπόμενοι και μη επιτρεπόμενοι συνδυασμοί.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του πίνακα παρέχει μεγαλύτερη σαφήνεια όσον αφορά τον ορισμό των μόνων δυνατών συνδυασμών γενετικής διασταύρωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται παραπομπή στον κατάλογο γενετικών τύπων που έχει εγκριθεί από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών.

Αιτιολόγηση: Η παραπομπή στον κατάλογο και στην επικαιροποίησή του καθιστούν δυνατή την καλύτερη παρακολούθηση της αλυσίδας του προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, απαγορεύεται η χρήση κρέατος από κάπρους και χοιρομητέρες καθώς και από χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων (PSS).

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι κατάλληλη προκειμένου να διευκρινιστεί ότι το κρέας από κάπρους και χοιρομητέρες και από χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων είναι ακατάλληλο για χρήση στην παραγωγή του Coppa Piacentina. Η εν λόγω διευκρίνιση συνάδει με την τρέχουσα πρακτική, η οποία βασίζεται μέχρι σήμερα σε αναφορά στις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ Prosciutto di Parma και την ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, προστίθεται ειδική ενότητα σχετικά με την «Εκτροφή και σίτιση». Προστίθενται τα παραδοσιακά χρονολογικά στάδια εκτροφής των χοίρων: θηλασμός, απογαλακτισμός, ανάπτυξη και τελική πάχυνση και με τον τρόπο αυτόν, αντικαθίσταται η αναφορά στις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ Prosciutto di Parma και την ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται τα στάδια της εκτροφής των χοίρων βαρέος τύπου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο θηλασμού των χοιριδίων, η διάρκεια του οποίου, έως 28 ημέρες τουλάχιστον, συνάδει με τις διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαιο II τμήμα Γ της οδηγίας 2008/120/ΕΚ. Εισάγονται επίσης αναφορές στα χοιρίδια που θηλάζουν από τη χοιρομητέρα ή στα οποία χορηγείται γάλα με τεχνητό τρόπο, στη χορήγηση επιτρεπόμενων πρώτων υλών και στη χρήση ανόργανων ουσιών, συμπληρωμάτων βιταμινών και αμινοξέων και προσθέτων.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθορίζει επακριβώς τα χαρακτηριστικά του σταδίου του θηλασμού σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων, καθώς και προσθέτων, διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση καθορίζει τις μεθόδους και το χρονοδιάγραμμα για την τοποθέτηση του σήματος προέλευσης από μελάνι και στους δύο μηρούς κάθε χοίρου, καθώς και το σχετικό σήμα και τα υποδείγματα πινακίδας για την τοποθέτησή του.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση ρυθμίζει επακριβώς τα εργαλεία και τα απαιτούμενα βήματα για τη διασφάλιση της παρακολούθησης και της ιχνηλασιμότητας της πρώτης ύλης για το προϊόν Coppa Piacentina από το πρώτο στάδιο εκτροφής, με τη χρήση των εργαλείων που χρησιμοποιούνται ήδη και τα οποία συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που έχουν θεσπιστεί.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει έναν πίνακα αναφοράς που παρουσιάζει το γράμμα που θα πρέπει να χρησιμοποιείται για τη δήλωση του μήνα γέννησης του χοιριδίου, το οποίο πρέπει να περιλαμβάνεται στο σήμα προέλευσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση παρέχει τη μέγιστη δυνατή σαφήνεια και διαφάνεια όσον αφορά την παρακολούθηση και την ιχνηλασιμότητα των χοίρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος Coppa Piacentina, ώστε να διευκολύνεται ο έλεγχος της ηλικίας των χοίρων στα στάδια της εκτροφής και της σφαγής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, προστίθεται η δυνατότητα χρήσης συσκευών ταυτοποίησης αντί του σήματος προέλευσης που τοποθετείται από τον κτηνοτρόφο ή σε συνδυασμό με αυτό.

Αιτιολόγηση: Η χρήση συσκευών ταυτοποίησης αντί του σήματος προέλευσης ή σε συνδυασμό με αυτό καθιστά δυνατή τη χρήση άλλων εργαλείων παρακολούθησης και εντοπισμού σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται κανόνας για τον καθορισμό της ηλικίας των χοίρων σε μήνες.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατό τον σαφή και αδιαμφισβήτητο έλεγχο της ηλικίας των χοίρων στα στάδια της εκτροφής και της σφαγής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο του απογαλακτισμού των χοίρων. Θεσπίζονται κανόνες που διέπουν τη διάρκεια αυτού του σταδίου, το μέγιστο βάρος των χοιριδίων και τη σίτιση. Εισάγεται αναφορά στη χορήγηση ξηρών ζωοτροφών, στη χρήση συμπληρωμάτων βιταμίνης, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων και στη χρήση πρόσθετων. Η περίοδος απογαλακτισμού αυξάνεται από 80 ημέρες σε τρεις μήνες και το ανώτατο όριο βάρους για τα χοιρίδια ορίζεται σε 40 kg.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθορίζει δύο παραμέτρους —διάρκεια και μέγιστο βάρος— που διασφαλίζουν τη σταδιακή και ισορροπημένη ανάπτυξη των χοίρων κατά το στάδιο του απογαλακτισμού. Κατά τη διάρκεια αυτού του σταδίου, οι χοίροι μπορούν να τρέφονται με όλες τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται από τους ισχύοντες κανόνες, ώστε να εξασφαλίζεται η κάλυψη των διατροφικών αναγκών τους, η καλή διαβίωση και η υγεία των ζώων. Η πρόβλεψη για χορήγηση ξηρών ζωοτροφών δίνει τη δυνατότητα στον κτηνοτρόφο να επιλέξει τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει. Η χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων, καθώς και προσθέτων, διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο της ανάπτυξης, καθορίζοντας μέγιστη διάρκεια πέντε μηνών και αυξάνοντας το βάρος που μπορεί να επιτευχθεί στο τέλος του σταδίου από 80 kg σε 85 kg.

Διευκρινίζεται η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, με τη διαγραφή της αναφοράς στο ποσοστό του 10 %. Προστίθεται ρητά η δυνατότητα του κτηνοτρόφου να χορηγεί τις ζωοτροφές και σε ξηρή μορφή.

Προστίθεται ο «Πίνακας επιτρεπόμενων πρώτων υλών» ο οποίος πρέπει να χρησιμοποιείται και για το επόμενο στάδιο, δηλαδή την τελική πάχυνση, για την οποία έχουν συμπεριληφθεί ειδικοί κανόνες. Οι ονομασίες των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιούνται, λαμβανομένης υπόψη της ονοματολογίας που προβλέπεται στους κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως επικαιροποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017:

— ο «αραβόσιτος» δεν αναφέρεται πλέον στα ιταλικά ως «*mais*», αλλά ως «*granturco*»·

— το «σιμιγδάλι» αναφέρεται πλέον ως «άλευρο»·

— το «αφυδατωμένο άλευρο μηδικής» αναφέρεται πλέον ως «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)»·

— οι «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» δεν αναφέρονται πλέον στα ιταλικά ως «expeller di lino», αλλά ως «panello di lino» και προστίθενται τα ακόλουθα: «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», «άλευρο λιναρόσπορου», «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— τα «στέμφυλα μήλων και αχλαδιών, οι φλούδες σταφυλιών ή τομάτας ως φορείς συμπληρωμάτων διατροφής» αναφέρονται πλέον ως «πούλπα καρπών και πούλπα τομάτας (στέμφυλα τομάτας) ως φορείς προμειγμάτων»·

— «η ζύμη ζυθοποιίας και/ή ζύμη τορούλας» αναφέρονται πλέον ως «ζύμες»·

— το «άλευρο εκχύλισης φύτρων αραβοσίτου» (με τη λέξη «*mais*» στα ιταλικά) αναφέρεται πλέον ως «άλευρο φύτρων αραβοσίτου» (με τη λέξη «*granturco*» στα ιταλικά)·

— οι «σπόροι απόσταξης» αναφέρονται πλέον ως «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης».

Οι ακόλουθες πρώτες ύλες διαγράφονται:

— «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών»·

— «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών»·

— «αφυδατωμένες πατάτες»·

— «μανιόκα»·

— «συμπιεσμένη και ενσιρωμένη πούλπα τεύτλων»·

— «άλευρο σησαμόσπορων»·

— «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα»·

— «κρεατάλευρο».

Η λέξη «βρώμη» διαγράφεται από την κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Η ποσότητα των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιείται:

— «βουτυρόγαλα» μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης (η ποσότητα του οποίου αλλάζει σε 250 g κατ' ανώτατο όριο ανά κεφαλή και ανά ημέρα ξηράς ουσίας), με την επιφύλαξη ότι ο «ορός γάλακτος» και το «βουτυρόγαλα» δεν πρέπει να υπερβαίνουν μαζί τα 15 λίτρα ανά κεφαλή ανά ημέρα·

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» (από έως 5 % σε έως 10 %)·

— «αραβόσιτος» (από έως 55 % σε έως 65 %)·

— «σόργο» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «κριθάρι» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «σιτάρι» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «σιτοσίκαλη (τριτικάλε)» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων» (από έως 4 % σε έως 10 %)·

— «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)» (από έως 2 % σε έως 4 %).

Προστίθενται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ενσίρωμα αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες»·

— «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου»·

— «λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων»·

— «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης.

Η πρώτη ύλη «μπιζέλια και/ή άλλα σπέρματα ψυχανθών» χωρίζεται σε δύο καταχωρίσεις: «μπιζέλια» και «άλλα σπέρματα ψυχανθών», ενώ οι σχετικές ποσότητες αυξάνονται («μπιζέλια» έως 25 % και «άλλα σπέρματα ψυχανθών» έως 10 %).

Όσον αφορά το «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες», διευκρινίζεται ότι πρόκειται για «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου».

Το «άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας» και το ποσοστό χρήσης τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης έχει τυποποιηθεί σε έως 20 %.

Το «άλευρο ηλιόσπορου» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων» και το ποσοστό χρήση τους αυξάνεται σε 10 %.

Η σημείωση 4 του πίνακα καθορίζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες που δεν υπερβαίνει το 2,5 % της ξηράς ουσίας για τα προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, ηλιόσπορων και κραμβοσπόρων.

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης ανόργανων ουσιών, βιταμινών και πρόσθετων.

Στη σημείωση 2 αποσαφηνίζεται ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης».

Εκτός από το ανώτατο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, η τροποποίηση εισάγει ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών 5 % της ξηράς ουσίας της διατροφής.

Αιτιολόγηση: Το μέγιστο βάρος ορίζεται σε 85 kg —αντί για 80 kg— λόγω των εξελίξεων στα γενετικά πρότυπα, στα πρότυπα διατροφής και καλής διαβίωσης των ζώων, οι οποίες έχουν οδηγήσει σε βελτίωση της ικανότητας ανάπτυξης των χοίρων. Προστίθεται η μέγιστη διάρκεια —πέντε μήνες— προκειμένου να διασφαλιστεί η ισορροπία της ανάπτυξης πριν από το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες καθιστά δυνατή την ευθυγράμμιση με την ισχύουσα νομοθεσία για τις ζωοτροφές, και συγκεκριμένα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

Η πρόβλεψη για χορήγηση ξηρών ζωοτροφών δίνει τη δυνατότητα στον κτηνοτρόφο να επιλέξει τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει.

Η εισαγωγή ενός ενιαίου «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» για αμφότερα τα στάδια της ανάπτυξης και της τελικής πάχυνσης καθιστά τις προδιαγραφές προϊόντος πιο ευανάγνωστες.

Οι ονομασίες των πρώτων υλών τροποποιούνται σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 68/2013 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Είναι σκόπιμο να επικαιροποιηθεί η ορολογία ώστε να παρέχει σαφέστερη ένδειξη του τύπου των πρώτων υλών στις οποίες αναφέρεται.

Η αναφορά στη «βρώμη» διαγράφεται καθώς εμπίπτει στην κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Το «κρεατάλευρο» διαγράφεται, καθώς δεν χρησιμοποιείται πλέον, δεδομένων των κανονιστικών περιορισμών που θεσπίστηκαν στο πρόσφατο παρελθόν.

Οι πρώτες ύλες «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών», «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών», «αφυδατωμένες πατάτες», «μανιόκα», «τεύτλα, συμπιεσμένη και ενσιρωμένη υγρή πούλπα», «άλευρο σησαμόσπορων» και «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα» απαλείφονται, καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες καλλιεργούνται ελάχιστα στη γεωγραφική περιοχή όπου εκτρέφονται οι χοίροι ή δεν καλλιεργούνται πλέον ή είναι δύσκολο να παραχθούν, έχουν χαμηλή διατροφική αξία ή δεν χρησιμοποιούνται για τεχνικούς λόγους και για λόγους που σχετίζονται με την ποιότητα. Ως εκ τούτου, η τροποποίηση καταργεί τη δυνατότητα χρήσης πρώτων υλών εκτός της περιοχής εκτροφής χοίρων, οι οποίες ήδη χρησιμοποιούνταν μόνο σε αμελητέες ποσότητες, ή και καθόλου. Αντ' αυτού, χρησιμοποιούνται άλλες τοπικές πρώτες ύλες και με τον τρόπο αυτόν ενισχύεται ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος Coppa Piacentina και της γεωγραφικής περιοχής.

Ειδικότερα, δίνεται μεγαλύτερη έμφαση στη σημασία της διατροφής με βάση τα σιτηρά, με αύξηση των ποσοστών «αραβοσίτου», «κριθαριού», «σόργου», «σίτου» και «σιτοσίκαλης», δεδομένου ότι οι ζωοτροφές αυτές αποτελούσαν ανέκαθεν τη βάση της παραδοσιακής διατροφής των χοίρων. Επιπλέον, οι εν λόγω ζωοτροφές καλλιεργούνται συνήθως, συχνά από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους, στη γεωγραφική περιοχή· με τον τρόπο αυτόν, ενισχύεται ο δεσμός με την περιοχή και διασφαλίζεται ότι η κατάσταση πάχυνσης των χοίρων είναι η κατάλληλη για την παραγωγή του Coppa Piacentina.

Το «ενσίρωμα αραβοσίτου» και «οι αποξηραμένοι σπόροι και τα διαλυτά συστατικά απόσταξης» που χαρακτηρίζονται από υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη Β, προστίθενται πλέον για το στάδιο της τελικής πάχυνσης, καθώς αποτελούν ιδανικές πρώτες ύλες που εξασφαλίζουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης ενώ, λόγω της περιεκτικότητάς τους σε ίνες, είναι πολύ πιο εύπεπτες για τους ενήλικες χοίρους απ' ό,τι για τους νεαρούς χοίρους.

Το «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες», το οποίο είναι πολύ πλούσιο σε ίνες, χρησιμοποιείται ως εναλλακτική λύση αντί των πιτύρων για τη σίτιση των ζώων με ίνες.

Ο λόγος για την αύξηση της «αφυδατωμένης πούλπας τεύτλων» είναι ότι πρόκειται για εξαιρετικό προϊόν με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες, η οποία είναι ιδιαίτερα εύπεπτη για το παχύ έντερο, στοιχείο που καθιστά το προϊόν κατάλληλο για ενήλικες χοίρους.

Η χρήση των πρώτων υλών «βουτυρόγαλα» (στο στάδιο της ανάπτυξης), «μηδική (αποξηραμένη σε υψηλή θερμοκρασία)» και «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων» αυξάνεται λόγω της διαθεσιμότητάς τους στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής και των επιστημονικών πορισμάτων της βιομηχανίας ζωοτροφών κατά την τελευταία δεκαετία.

Η αυξημένη χρήση του «άλευρου γλουτένης αραβοσίτου και/ή της ζωοτροφής γλουτένης αραβοσίτου» συνδέεται με την υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, η οποία είναι χρήσιμη στη διατροφή (ακατέργαστη πρωτεΐνη) και ιδιαίτερα εύπεπτη.

Η χρήση «λιπιδίων με σημείο τήξης άνω των 36 °C» εισάγεται τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης, δεδομένου ότι το νέο όριο του 5 % για το λίπος επί ξηράς ουσίας της διατροφής προστίθεται στο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, γεγονός που εξασφαλίζει ότι, σε περίπτωση χρήσης χοιρινού λίπους κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, οι χοίροι έχουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης.

Διευκρινίζεται ότι ο όρος «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες» αναφέρεται σε «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου», καθώς ο όρος «σπάδικες» θα μπορούσε να αναφέρεται και σε άλλα σιτηρά.

Επιπλέον των «πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου» προστίθενται η «ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου», το «άλευρο λιναρόσπορου» και η «ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου», καθώς πρόκειται για παρόμοιες πρώτες ύλες και περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Προστίθενται «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», καθώς, κατά το στάδιο της ανάπτυξης, η σόγια παρέχει ενέργεια που είναι απαραίτητη για την κάλυψη των ενεργειακών αναγκών των χοίρων.

Η χρήση «μπιζελιών» και «άλλων σπόρων ψυχανθών» αυξάνεται διότι πρόκειται για πρώτες ύλες που καλλιεργούνται στην περιοχή παραγωγής· τα «μπιζέλια» διασφαλίζουν επίσης την ποιότητα της κατάστασης πάχυνσης των χοίρων και, σε αντίθεση με άλλα ψυχανθή, περιέχουν χαμηλή συγκέντρωση αντιδιατροφικών παραγόντων.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας», το ποσοστό ορίζεται στο 20 % τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι χοίροι επιτυγχάνουν την κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης. Τα προϊόντα αυτά καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο σπερμάτων σόγιας» και «ζωοτροφή αλεύρου σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 απαριθμεί πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπόρων σόγιας· δεν είναι εφικτό να απαριθμηθούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017. Στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», τα οποία καθορίζονται πλέον στο 10 %: η περιεκτικότητα της πρώτης ύλης σε ακατέργαστο λίπος είναι σημαντική προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι χοίροι έχουν κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης· ως εκ τούτου, στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών περιλαμβάνεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστο λίπος 2,5 % επί της ξηράς ουσίας. Τα προϊόντα αυτά καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο ηλιόσπορου» και «ζωοτροφή αλεύρου ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής απαριθμεί πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων· δεν είναι εφικτό να απαριθμηθούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων», οι «κραμβόσποροι» προστέθηκαν πρόσφατα στον κατάλογο των πρώτων υλών, διότι η πρόοδος στον τομέα της γενετικής κατέστησε δυνατή την επιλογή νέων ποικιλιών απαλλαγμένων από γλυκοζινολικά άλατα και ερουκικό οξύ (αντιθρεπτικοί παράγοντες)· η καταχώριση διατυπώνεται κατά τρόπο ώστε να αντιστοιχεί στη δομή που χρησιμοποιείται για τα προϊόντα σόγιας και ηλιόσπορου. Τα προϊόντα καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο κραμβόσπορων» και «ζωοτροφή αλεύρου κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής απαριθμεί πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων· δεν είναι εφικτό να απαριθμηθούν όλες οι πρώτες ύλες και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017. Στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης για την παραγωγή του προϊόντος Coppa Piacentina.

Η χρήση βιταμινών, ανόργανων ουσιών και πρόσθετων διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

Ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης» αποσαφηνίζεται με τη χρήση της διατύπωσης του σημείου 1.12.9 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017.

Το ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών, σε συνδυασμό με το όριο λινελαϊκού οξέος, εξασφαλίζει κατάλληλο επίπεδο πάχυνσης για την παραγωγή του Coppa Piacentina· τα δύο αυτά κριτήρια είναι απαραίτητα, καθώς είτε αυξάνονται (αραβόσιτος) είτε εισάγονται (λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C) οι πρώτες ύλες που αποτελούν πιθανές πηγές λιπαρών ουσιών που μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητα της πάχυνσης των χοίρων.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται διάταξη σύμφωνα με την οποία τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας της ζωοτροφής των χοίρων, σε ετήσια βάση, πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία εκτρέφονται οι χοίροι.

Αιτιολόγηση: Οι πρώτες ύλες με τις οποίες τρέφονται οι χοίροι προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία εκτρέφονται τα ζώα. Ωστόσο, ενδέχεται να μην είναι τεχνικά εφικτό, για κλιματικούς και εμπορικούς λόγους, να εξασφαλιστεί το 100 % των πρώτων υλών σε τοπικό επίπεδο. Σε κάθε περίπτωση, οι ιδιότητες του προϊόντος Coppa Piacentina και ο δεσμός του με την περιοχή διασφαλίζονται πάντα από το γεγονός ότι τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου σε ετήσια βάση προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής, σύμφωνα με το άρθρο 47 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση στους κανόνες για τη διατροφή των χοίρων που σχετίζονται με το στάδιο της τελικής πάχυνσης παραπέμπει στον «πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» που περιλαμβάνεται στο στάδιο της ανάπτυξης, με ορισμένες προδιαγραφές που είναι αναγκαίες για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση παρέχει σαφή εικόνα της ζωοτροφής που επιτρέπεται και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 16

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσθέτει την ενότητα «Σφαγή και τεμαχισμός» και αναδιατυπώνει τη διάταξη σχετικά με την ελάχιστη ηλικία του χοίρου κατά τη σφαγή, χωρίς να την τροποποιεί, συνδέοντάς τη με τον έλεγχο μέσω του σήματος προέλευσης και/ή της συσκευής ταυτοποίησης που αντικαθιστά το σήμα προέλευσης ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό μ' αυτό, το οποίο περιγράφεται στο μέρος που αφορά τη διατροφή και την εκτροφή των χοίρων. [Βλ. τροποποιήσεις 8 και 10]

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή καθιστά σαφέστερες τις προδιαγραφές προϊόντος σε σχέση με το στάδιο της σφαγής, μεταξύ άλλων όσον αφορά τις τεχνολογικές εξελίξεις. Η αναφορά της μεθόδου υπολογισμού της ηλικίας των χοίρων δίνει στους υπευθύνους επιχειρήσεων και στον φορέα ελέγχου τη δυνατότητα να την υπολογίζουν ορθά και αδιαμφισβήτητα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 17

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει το κριτήριο για τον υπολογισμό της ηλικίας των χοίρων για τους σκοπούς της σφαγής.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται οι προδιαγραφές προϊόντος για τις επιχειρήσεις και για σκοπούς ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 18

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζεται η αναφορά στην παραγωγή του προϊόντος Coppa Piacentina με τη χρήση κρέατος από σφάγια χοίρων βαρέος τύπου — κατηγορία Η (βαρέος τύπου).

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αποσαφηνίζει τις προδιαγραφές προϊόντος και επικαιροποιεί τις παραπομπές στην ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 19

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αντικαθίσταται το κριτήριο του ζώντος βάρους του χοίρου 160 kg ± 10 % με βάρος μεμονωμένου σφαγίου μεταξύ 110,1 kg και 180,0 kg.

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή του ζώντος βάρους και η προσθήκη του κριτηρίου του βάρους μεμονωμένου σφαγίου καθιστούν δυνατό τον ακριβέστερο έλεγχο των απαιτήσεων επιλεξιμότητας για κάθε χοίρο που σφάζεται, καθώς πρόκειται για μια πιο διαφανή, ακριβή, στοχευμένη και γενικά καλύτερη μέθοδο. Η αύξηση του βάρους των χοίρων συνδέεται με την τάση η οποία επικρατεί επί του παρόντος στην χοιροτροφία και οφείλεται στη βελτίωση της γενετικής, της καλής διαβίωσης και της διατροφής των ζώων.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 20

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι τα δεδομένα για το βάρος και την ταξινόμηση πρέπει να εξακριβώνονται κατά τη σφαγή.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση διευκρινίζει με σαφήνεια τη στιγμή κατά την οποία πρέπει να εξακριβώνονται το βάρος και η ταξινόμηση, ώστε να διευκολύνονται οι σχετικοί έλεγχοι.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 21

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση διευκρινίζει ότι οι εργασίες τεμαχισμού μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται σε εργαστήρια τεμαχισμού εκτός του σφαγείου στο οποίο πραγματοποιήθηκε η σφαγή των ζώων.

Αιτιολόγηση: Η διάταξη προσδιορίζει νέα ρύθμιση για τον τεμαχισμό των σφαγίων, η οποία είναι σύμφωνη με το παράρτημα III ενότητα I κεφάλαιο V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση 22

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 πέμπτο και έκτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Το πέμπτο και έκτο εδάφιο του άρθρου 2 των προδιαγραφών προϊόντος απαλείφονται.

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή είναι αναγκαία διότι αφορά διατάξεις σχετικές με το σύστημα ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4

Περιγραφή

Τροποποίηση 23

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσδιορίζει τα σάκχαρα που μπορούν να χρησιμοποιούνται, δηλαδή δεξτρόζη, γλυκόζη, φρουκτόζη και σακχαρόζη.

Αιτιολόγηση: Ο λόγος της τροποποίησης είναι η ανάγκη σαφούς αναφοράς των χρησιμοποιούμενων τύπων σακχάρων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 6

Περιγραφή

Τροποποίηση 24

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η φράση «που αναφέρεται στο άρθρο 8».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι σκόπιμη διότι το άρθρο 8 των νέων προδιαγραφών προϊόντος περιέχει διαφορετική διάταξη.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση 25

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται η διάταξη σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου.

Αιτιολόγηση: Πρόκειται για επικαιροποίηση η οποία είναι απαραίτητη προκειμένου να ευθυγραμμιστούν οι προδιαγραφές προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 9

Περιγραφή

Τροποποίηση 26

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση επαναριθμεί το άρθρο 9 σε άρθρο 8.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι σκόπιμη δεδομένης της νέας διάρθρωσης των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 9

Περιγραφή

Τροποποίηση 27

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει τη δυνατότητα χρήσης του αρκτικόλεξου «ΠΟΠ» που αντιστοιχεί στην ένδειξη «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση ευθυγραμμίζει τις προδιαγραφές προϊόντος με το άρθρο 37 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 9

Περιγραφή

Τροποποίηση 28

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διάταξη σχετικά με την υποχρέωση χρήσης του συμβόλου ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση ευθυγραμμίζει τις προδιαγραφές προϊόντος με το άρθρο 37 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Εισαγωγή νέου άρθρου 9 στις προδιαγραφές προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση 29

Με την τροποποίηση εισάγεται νέο άρθρο 9 στις προδιαγραφές προϊόντος· η εισαγωγή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος άρθρο 9 «Απόδειξη της καταγωγής» το οποίο ορίζει ότι είναι αναγκαίο να παρακολουθούνται και να τελούν όλα τα μέρη της αλυσίδας παραγωγής της ΠΟΠ υπό τον έλεγχο του οργανισμού ελέγχου.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του εν λόγω άρθρου είναι απαραίτητη προκειμένου να ευθυγραμμιστούν οι προδιαγραφές προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Coppa Piacentina»

Αριθ. αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-1498-AM01 — 4.2.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Coppa Piacentina»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 – ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το αλλαντικό «Coppa Piacentina» είναι ένα προϊόν από χοιρινό κρέας, αλίπαστο και ωριμασμένο σε φυσικές συνθήκες, που διατηρείται ωμό. Παράγεται από τη μυϊκή μάζα του ανώτερου αυχενικού τμήματος. Το τελικό προϊόν έχει σχήμα κυλινδρικό, ελαφρώς λεπτότερο στα άκρα, και σύσταση συμπαγή, μη ελαστική· στην τομή, η φέτα είναι ομοιογενής, με κόκκινο χρώμα, διακοπτόμενο από λευκορόδινες γραμμώσεις λίπους.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Πρέπει να τηρούνται συγκεκριμένοι κανόνες όσον αφορά τη χορήγηση και τη σύνθεση του σιτηρεσίου. Οι πρώτες ύλες για τους χοίρους προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής και έχουν ποιοτικά χαρακτηριστικά κατάλληλα για την υγιεινή και σωστή διατροφή των ζώων. Ωστόσο, σε ορισμένα έτη ενδέχεται να μην είναι τεχνικά εφικτό, για κλιματικούς ή εμπορικούς λόγους, να εξασφαλιστεί το 100 % των πρώτων υλών για τους χοίρους σε τοπικό επίπεδο. Στις περιπτώσεις αυτές, σύμφωνα με το άρθρο 47 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός με τον τόπο και το έδαφος καθώς και η ποιότητα του προϊόντος Coppa Piacentina, διασφαλίζεται πάντοτε ότι τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας των πρώτων υλών για τους χοίρους, σε ετήσια βάση, προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής. Η ζωοτροφή είναι δυνατόν να χορηγείται τόσο σε υγρή όσο και σε στερεή μορφή.

Κατά το στάδιο του απογαλακτισμού, το διαιτολόγιο αποτελείται από τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ για τη διατροφή των ζώων. Το διαιτολόγιο των χοίρων μπορεί να συμπληρώνεται με βιταμίνες, ανόργανες ουσίες και αμινοξέα, καθώς επίσης και με πρόσθετα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Κατά το στάδιο της ανάπτυξης επιτρέπονται οι ακόλουθες πρώτες ύλες: άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου, αραβόσιτος, σόργο, κριθάρι, σιτάρι, σιτοσίκαλη (τριτικάλε), ενσίρωμα αραβοσίτου, άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες, άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου, δευτερεύοντα σιτηρά, πίτυρο σίτου και άλλα υποπροϊόντα της μεταποίησης πιτύρου, πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου, αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων, πούλπα καρπών και πούλπα ντομάτας (στέμφυλα ντομάτας) ως φορείς προμείγματος, ορός γάλακτος, βουτυρόγαλα, αποξηραμένα φυράματα και διαλυτά συστατικά απόσταξης, μηδική (αποξηραμένη σε υψηλή θερμοκρασία), μελάσα, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβοσπόρων, άλευρο φύτρων αραβοσίτου, μπιζέλια, άλλα σπέρματα ψυχανθών, μαγιές, λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C, ιχθυάλευρο, ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας.

Για τη σίτιση κατά το στάδιο της ανάπτυξης πρέπει επίσης να λαμβάνονται υπόψη οι ακόλουθες προδιαγραφές: η διατροφή μπορεί να συμπληρώνεται με βιταμίνες και ανόργανες ουσίες και μπορούν να χρησιμοποιούνται πρόσθετα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης· η ξηρά ουσία που προέρχεται από σιτηρά δεν πρέπει να είναι μικρότερη από το 45 % του συνόλου.

Κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, πρέπει να τηρούνται όλες οι προδιαγραφές που προβλέπονται για το στάδιο της ανάπτυξης, με τις ακόλουθες εξαιρέσεις: η ξηρά ουσία από σιτηρά δεν πρέπει να είναι μικρότερη από το 55 % του συνόλου· εξαιρούνται οι πρώτες ύλες «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας» και «ιχθυάλευρο».

Τα υποπροϊόντα της τυροκομικής δραστηριότητας (ορός γάλακτος, πήγμα γάλακτος και βουτυρόγαλα) παρέχονται κυρίως από τα τυροκομεία που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Το προϊόν Coppa Piacentina προέρχεται από χοίρους που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί, σφαγεί και τεμαχιστεί στην Εμίλια Ρομάνια και τη Λομβαρδία. Η ονομασία Coppa Piacentina πληροί τις προϋποθέσεις για την παρέκκλιση του άρθρου 46 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος Coppa Piacentina λαμβάνεται από χοίρους της γεωγραφικής περιοχής εκτροφής που ορίζεται στο σημείο 4, οι οποίοι είναι απόγονοι των εξής:

α) κάπρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White, Landrace και Duroc, όπως έχουν βελτιωθεί στο Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας, είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών, και χοιρομητέρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White και Landrace, είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών·

β) κάπρων από τις προαναφερθείσες στο στοιχείο α) παραδοσιακές φυλές και μιγάδων χοιρομητέρων ή χοιρομητέρων από άλλους γενετικούς τύπους εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·

γ) κάπρων και χοιρομητέρων από άλλους γενετικούς τύπους, εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·

δ) κάπρων από άλλους προαναφερθέντες στο στοιχείο γ) γενετικούς τύπους και χοιρομητέρων από τις προαναφερθείσες στο στοιχείο α) παραδοσιακές φυλές.

Δεν επιτρέπεται η χρήση κρέατος από:

— κάπρους και χοιρομητέρες·

— χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων, ιδίως αυτών που αφορούν ευαισθησία στο στρες (σύνδρομο καταπόνησης των χοίρων ή PSS).

Η ελάχιστη ηλικία των χοίρων κατά τη σφαγή είναι εννέα μήνες. Το κρέας που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί πρέπει να προέρχεται μόνο από σφάγια που ταξινομούνται ως «σφάγια κατηγορίας Η βαρέος τύπου» σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με βάρος σφαγίου που κυμαίνεται από τουλάχιστον 110,1 kg έως και 180,0 kg κατ' ανώτατο όριο.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής - αλάτιση, περίδεση, ξήρανση και ωρίμαση - του προϊόντος «Coppa Piacentina», εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι εργασίες συσκευασίας και τεμαχισμού σε φέτες και μερίδες πρέπει να εκτελούνται υπό την εποπτεία του οργανισμού ελέγχου που έχει οριστεί, αποκλειστικά στην περιοχή μεταποίησης που αναφέρεται στο σημείο 4. Για να είναι εγγυημένη η διατήρηση των αρχικών και ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος είναι απαραίτητο να εκτελούνται οι εργασίες συσκευασίας και τεμαχισμού σε φέτες και μερίδες εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής από το προσωπικό που έχει ιδιαίτερη γνώση του προϊόντος. Η επαφή με τον αέρα και η έκθεση σε ξένες περιβαλλοντικές συνθήκες του προϊόντος που έχει τεμαχιστεί σε φέτες και μερίδες και δεν περιβάλλεται από το περίβλημα εμπεριέχουν τον κίνδυνο να προκληθεί οξείδωση και επακόλουθη αμαύρωση των φετών ή της επιφάνειας της τομής που είναι εκτεθειμένη, με απώλεια του χαρακτηριστικού έντονου κόκκινου χρώματος του άπαχου τμήματος, τάγκιση του λιπαρού τμήματος και επακόλουθη αλλοίωση του αρώματος.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να φέρει την ένδειξη «Coppa Piacentina».

Η ονομασία «Coppa Piacentina» πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, διακρινόμενη σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη της ετικέτας και ακολουθούμενη από την ένδειξη «Denominazione di Origine Protetta» [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] ή τη συντομογραφία «DOP» [ΠΟΠ], μαζί με το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά.

Επιτρέπεται ωστόσο να εμφαίνονται το όνομα ή η εταιρική επωνυμία ή το σήμα ιδιωτικής επιχείρησης, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή, καθώς και το όνομα του χοιροτροφείου από το οποίο προήλθε το προϊόν.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος Coppa Piacentina περιλαμβάνει το σύνολο της επαρχίας Piacenza και περιορίζεται στις περιοχές υψομέτρου μικρότερου των 900 μέτρων.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του προϊόντος «Coppa Piacentina» ανάγεται στη Ρωμαϊκή εποχή και μεταβιβάστηκε από γενιά σε γενιά, επικεντρωνόμενη στη γεωγραφική περιοχή της επαρχίας Piacenza.

Η σημασία της περιοχής παραγωγής του προϊόντος «Coppa Piacentina» οφείλεται στην εξέλιξη μιας τυπικής αγροτικής κουλτούρας, κοινής σε όλη την Παδανία, από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη (Εμίλια Ρομάνια και Λομβαρδία). Στην περιοχή προέλευσης της πρώτης ύλης, η εξέλιξη της ζωοτεχνίας συνδέεται με την ευρεία διάδοση της καλλιέργειας σιτηρών και με τα συστήματα της ιδιαιτέρως εξειδικευμένης τυροκομίας, που ευνόησαν την παραγωγικότητα της τοπικής χοιροτροφίας.

Στην επαρχία Piacenza αναπτύχθηκε και μεταβιβάστηκε η ιδιαίτερη ικανότητα των τοπικών παραγωγών όσον αφορά την επιλογή και την επεξεργασία των τεμαχίων κρέατος. Απαιτείται ιδιαίτερη πείρα από τις επιχειρήσεις κατά τις εργασίες κατάλληλου καθαρισμού και ξακρίσματος των τεμαχίων κρέατος, με απομάκρυνση των υπολειμμάτων λίπους και των πολύ μικρών τεμαχίων άπαχου κρέατος. Με την εργασία αυτή προετοιμάζονται κατάλληλα τα μυϊκά τμήματα για τις επακόλουθες εργασίες αλάτισης και περίδεσης.

Η παρουσία κοιλάδων δροσερών και πλούσιων σε νερά, καθώς και λοφωδών περιοχών με δασώδη φυτοκάλυψη, επιδρούν θετικά στις συνθήκες των χώρων ωρίμασης.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το προϊόν «Coppa Piacentina» χαρακτηρίζεται από το κυλινδρικό σχήμα του, ελαφρώς λεπτότερο στα άκρα. Η σύσταση είναι συμπαγής, μη ελαστική. Η γεύση είναι γλυκιά και λεπτή, λεπτότερη καθώς προχωρεί η ωρίμαση. Το εξωτερικό τμήμα είναι καλυμμένο από λεπτό στρώμα ευρωτίασης που αναπτύσσεται κατά την περίοδο ωρίμασης. Στην τομή, η φέτα έχει κόκκινο χρώμα που διακόπτεται από λευκορόδινες γραμμώσεις λίπους.

Το μυϊκό τμήμα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Coppa Piacentina» προέρχεται από τον βαρύ ιταλικό χοίρο.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος Coppa Piacentina εξαρτώνται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες καθώς και από τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Ειδικότερα, ο χαρακτηρισμός της πρώτης ύλης συνδέεται στενά με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή προέλευσης, εντός της οποίας αναπτύχθηκαν τεχνικές εκτροφής του ιταλικού χοίρου βαρέος τύπου καθοριστικές για την ποιότητα του τεμαχίου κρέατος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Coppa Piacentina».

Επιπλέον, η επεξεργασία του προϊόντος «Coppa Piacentina» στην περιοχή της επαρχίας Piacenza συνδέεται με τις τοπικές επιχειρήσεις, οι οποίες, με την πάροδο του χρόνου, ανέπτυξαν ειδικές γνώσεις όσον αφορά τις εργασίες ξακρίσματος του τεμαχίου κρέατος, με τις οποίες προετοιμάζεται για να αποκτήσει το χαρακτηριστικό σχήμα του, ελαφρώς λεπτότερο στα άκρα.

Οι τεχνικές δεξιότητες των παραγωγών όσον αφορά τις εργασίες αλάτισης, καθώς και η ειδική τεχνογνωσία τους όσον αφορά τα διάφορα στάδια ωρίμασης αποτελούν επιπλέον απόδειξη του δεσμού μεταξύ του «Coppa Piacentina» και της περιοχής παραγωγής του.

Οι περιβαλλοντικοί παράγοντες συνδέονται στενά με τα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής. Η σύνδεση αυτή αφορά ιδίως το κλίμα που επηρεάζει με καθοριστικό τρόπο τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος συμβάλλοντας στην επιτυχή ολοκλήρωση της ωρίμασής του.

Συνεπώς, ο συνδυασμός «πρώτη ύλη–προϊόν–ονομασία» συνδέεται άμεσα με την κοινωνικοοικονομική ανάπτυξη της περιοχής και διαθέτει χαρακτηριστικά τα οποία δεν μπορούν να αναπαραχθούν αλλού.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F6%252Fd%252FD.8fe1f12d503f05a02f93/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download