C/2026/2560

4.5.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/2560)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Coppa Piacentina"

Numru ta' Ref tal-UE: PDO-IT-1498-AM01 — 4.2.2026

1. **Isem il-prodott**

"Coppa Piacentina"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sovranità tal-Ikel u għall-Forestrija - id-Dipartiment għas-Sovranità tal-Ikel u għall-Isport Ekwestru

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għad-DOP "Coppa Piacentina" ma humiex emendi tal-Unjoni peress li ma jissodisfawx il-kriterji stabbiliti fl-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143, jiġifieri:

— ma jinkludux bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem;

— ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-dokument uniku; u

— ma jinvolvux restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 1

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.3 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li l-ħnieżer iridu jitqattgħu wkoll fir-reġjuni tal-Lombardia u tal-Emilia-Romagna.

Raġuni: L-emenda tiċċara li l-operazzjonijiet tat-tqattigħ iridu jseħħu wkoll fiż-żona tat-trobbija tal-ħnieżer, f'konformità mal-Artikolu 46 tar-Regolament (UE) 2024/1143.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 2

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, u l-punt 3.3 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal taqsima speċifika dwar "Karatteristiċi ġenetiċi". L-oriġini ġenetika tal-ħnieżer li minnhom toriġina l-materja prima ġiet iċċarata fir-rigward tat-tip ġenetiku tal-annimali għat-tnissil, kemm maskili kif ukoll femminili, billi ġew inklużi l-kombinazzjonijiet ġenetiċi permessi. Għalhekk, ir-referenza fit-test għad-dispożizzjonijiet dwar ir-razez fl-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott għad-DOP "Prosciutto di Parma" u għad-DOP "Prosciutto di San Daniele" ġiet sostitwita.

Raġuni: L-emenda tiċċara l-kombinazzjonijiet permessi ta' inkroċjar tar-razez. Il-valutazzjoni tar-razza u tat-tip ġenetiku taż-żewġ annimali għat-tnissil hija importanti għaż-żamma tal-karatteristiċi tal-ħnieżer ta' piż tqil, b'mod partikolari fir-rigward tal-valutazzjoni tal-kompatibbiltà mat-tliet razez ta' referenza fil-Ktieb tal-Merħla Taljana maħsuba għall-produzzjoni tal-ħnieżer ta' piż tqil.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 3

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal tabella li tispjega r-rekwiżiti ġenetiċi għall-ħnieżer, li turi l-kombinazzjonijiet permessi u dawk mhux permessi.

Raġuni: L-inklużjoni tat-tabella tipprovdi ċarezza akbar fid-definizzjoni tal-uniċi kombinazzjonijiet possibbli ta' inkroċjar ġenetiku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 4

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal referenza għal-lista tat-tipi ġenetiċi approvati mill-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sovranità tal-Ikel u għall-Forestrija.

Raġuni: Ir-referenza għal-lista u l-aġġornament tagħha jagħmluha possibbli li l-katina tal-produzzjoni tiġi mmonitorjata aħjar.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 5

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, u l-punt 3.3 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tipprevjeni l-użu tal-laħam mill-ifħula u mill-majjali nisa u mill-ħnieżer b'karatteristiċi mhux favorevoli (PSS, Porcine Stress Syndrome).

Raġuni: L-emenda hija xierqa sabiex tiċċara li l-laħam mill-ifħula u mill-majjali nisa u mill-ħnieżer b'karatteristiċi mhux favorevoli ma huwiex xieraq biex jintuża fil-produzzjoni tal-"Coppa Piacentina". Dan huwa f'konformità mal-prattika kurrenti, sa issa bbażata fuq referenza għall-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott għad-DOP "Prosciutto di Parma" u għad-DOP "Prosciutto di San Daniele".

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 6

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid taqsima speċifika dwar "Trobbija u għalf". Żdiedu l-istadji kronoloġiċi tradizzjonali tat-trobbija tal-ħnieżer: it-treddigħ, il-ftam, it-tkabbir u l-finitura, u b'hekk tiġi sostitwita r-referenza għall-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott għad-DOP "Prosciutto di Parma" u għad-DOP "Prosciutto di San Daniele".

Raġuni: L-emenda tiċċara l-istadji tat-trobbija tal-ħnieżer ta' piż tqil.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 7

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet dwar l-istadju tat-treddigħ tad-driefeġ, li d-durata tiegħu, sa mill-inqas 28 jum, hija f'konformità mad-dispożizzjonijiet tat-Taqsima C tal-Kapitolu II tal-Anness I tad-Direttiva 2008/120/KE. Iddaħħlu wkoll referenzi għat-treddigħ naturali tad-driefeġ mill-majjala jew għal dak artifiċjali, għall-amministrazzjoni ta' materja prima permessa u għall-użu ta' supplimenti tal-minerali, tal-vitamini u tal-amminoaċidi u għall-użu tal-addittivi.

Raġuni: L-emenda tiddefinixxi preċiżament il-karatteristiċi tal-istadju tal-ħalib f'konformità mad-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropa. L-użu ta' supplimenti tal-vitamini, tal-minerali u tal-amminoaċidi, u tal-addittivi, jiżgura tkabbir muskolari xieraq u jgħin id-diġestjoni u l-assorbiment tan-nutrijenti.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 8

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tistabbilixxi l-metodi u t-twaqqit tal-applikazzjoni tal-marka tal-oriġini bil-linka maż-żewġ riġlejn ta' kull ħanżir, flimkien mal-mudelli tal-marka bil-linka u tal-pjanċi għall-applikazzjoni tagħha.

Raġuni: L-emenda tirregola preċiżament l-għodod u l-passi meħtieġa biex jiġu żgurati t-trekkjar u t-traċċabilità tal-materja prima għall-"Coppa Piacentina" mill-ewwel stadju tat-trobbija, bl-użu tal-għodda li diġà jintużaw, li jikkonformaw mal-ispeċifikazzjonijiet introdotti.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 9

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal tabella ta' referenza li turi liema ittra għandha tintuża biex tirrappreżenta x-xahar tat-twelid tad-derfuġ, li għandha tiġi inkluża fil-marka tal-oriġini bil-linka.

Raġuni: L-emenda tipprovdi ċarezza u trasparenza massimi fit-trekkjar u fit-traċċabilità tal-ħnieżer użati għall-produzzjoni tal-"Coppa Piacentina" sabiex tiġi vverifikata l-età tal-ħnieżer fl-istadji tat-trobbija u tal-iskarnar.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 10

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid il-possibbiltà li jintuża apparat ta' identifikazzjoni minflok il-marka tal-oriġini bil-linka applikata mill-bidwi, jew flimkien magħha.

Raġuni: L-użu ta' apparati ta' identifikazzjoni minflok il-marka tal-oriġini bil-linka jew flimkien magħha jippermetti li jintużaw għodod oħrajn trekkjar u ta' traċċar f'konformità mal-iżviluppi teknoloġiċi.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 11

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal regola għad-determinazzjoni tal-età tal-ħnieżer f'xhur.

Raġuni: L-emenda tagħmilha possibbli biex b'mod inekwoviku u mhux ambigwu tiġi vverifikata l-età tal-ħnieżer fl-istadji tat-trobbija u tal-iskarnar.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 12

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.3 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet dwar l-istadju tal-ftam tal-ħnieżer. Ġew introdotti regoli li jirregolaw id-durata ta' dan l-istadju, il-piż massimu tad-driefeġ u l-għalf. Żdiedet referenza għall-amministrazzjoni tal-għalf niexef, għall-użu tas-supplimenti tal-vitamini, tal-minerali u tal-amminoaċidi u għall-użu tal-addittivi. Il-perjodu tal-ftam żdied minn 80 jum għal 3 xhur u l-limitu tal-piż massimu għad-driefeġ ġie stabbilit għal 40 kg.

Raġuni: L-emenda tistabbilixxi żewġ parametri — id-durata u l-piż massimu — li jiżguraw it-tkabbir gradwali u bilanċjat tal-ħnieżer waqt l-istadju tal-ftam. Matul dan l-istadju, il-ħnieżer jistgħu jintemgħu l-materja prima kollha permessa mir-regoli fis-seħħ sabiex jiġi żgurat li jiġu ssodisfati l-ħtiġijiet nutrizzjonali, tal-benesseri tal-annimali u tas-saħħa tagħhom. Il-provvediment għall-amministrazzjoni tal-għalf niexef tippermetti lill-bidwi jagħżel liema metodu juża. L-użu ta' supplimenti tal-vitamini, tal-minerali u tal-amminoaċidi, u tal-addittivi, jiżgura tkabbir muskolari xieraq u jgħin id-diġestjoni u l-assorbiment tan-nutrijenti.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 13

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.3 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet dwar l-istadju tat-tkabbir, tistabbilixxi durata massima ta' 5 xhur u żżid il-piż li jista' jinkiseb fi tmiem l-istadju minn 80 kg għal 85 kg.

Ġiet speċifikata referenza għat-tolleranzi fuq materja prima individwali f'konformità mal-Artikolu 17(2)(b) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009, u tħassret ir-referenza għall-perċentwal ta' 10 %. Żdiedet b'mod espliċitu l-possibbiltà li l-bidwi jamministra wkoll l-għalf f'forma niexfa.

Iddaħħlet it-"Tabella ta' materja prima permessa" u din għandha tintuża wkoll għall-istadju li jmiss, jiġifieri l-finitura, li għalih ġew inklużi regoli speċifiċi. L-ismijiet tal-materja prima li ġejja ġew emendati, filwaqt li titqies in-nomenklatura prevista fir-regoli tal-Unjoni Ewropea stabbiliti fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif aġġornat bir-Regolament (UE) 2017/1017:

— "qamħirrum" ma għadux jissejjaħ bit-Taljan bħala *"mais"* iżda minflok bħala "*granturco*";

— "semolina" issa tissejjaħ "grixa";

— "grixa tan-nifel deidratata" issa tissejjaħ "nifel (imnixxef f'temperatura għolja)";

— "espellent taż-żerriegħa tal-kittien" ma għadux jissejjaħ bit-Taljan bħala *"expeller di lino"* iżda minflok bħala *"panello di lino"*, u miegħu żdiedu dawn li ġejjin: "għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien", "grixa taż-żerriegħa tal-kittien" u "għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien";

— "residwi tat-tuffieħ u tal-lanġas, qoxra tal-għeneb jew tat-tadam bħala trasportaturi għal supplimenti nutrizzjonali" issa jissejħu "polpa tal-frott u polpa tat-tadam (residwi tat-tadam) bħala trasportaturi tal-premixxiela";

— "ħmira tal-birriera u/jew ħmira tat-torula" issa tissejjaħ "ħmejjer";

— "grixa tal-estrazzjoni min-nebbieta tal-qamħirrum" (bl-użu tal-kelma *"mais"* bit-Taljan) issa tissejjaħ "grixa min-nebbieta tal-qamħirrum" (bl-użu tal-kelma *"granturco"* bit-Taljan);

— "qmuħ tad-distillaturi" issa jissejħu "qmuħ u partikuli mnixxfa li jinħallu tad-distillaturi".

Tneħħiet il-materja prima li ġejja:

— "ħarrub mingħajr għadma";

— "liżati tal-proteina";

— "patata deidratata";

— "manjoka";

— "polpa tal-pitravi pressata u insilata";

— "grixa tal-ġunġlien";

— "grixa tal-estrazzjoni ġewż tal-Indi";

— "grixa tal-laħam".

Tħassret il-kelma "ħafur" mill-kategorija taċ-"ċereali minuri".

Inbidlet il-kwantità tal-materja prima li ġejja:

— "xorrox tal-butir" għall-istadju tat-tkabbir biss (li jinbidel għal massimu ta' 250 g għal kull ras kull jum ta' materja niexfa), mingħajr preġudizzju għall-fatt li x-"xorrox" u x-"xorrox tal-butir" meħuda flimkien ma jridux jaqbżu l-15-il litru għal kull ras kull jum;

— "grixa tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum (minn massimu ta' 5 % għal massimu ta' 10 %);

— 'qamħirrum' (minn massimu ta' 55 % għal massimu ta' 65 %);

— 'sorgu' (minn massimu ta' 40 % għal massimu ta' 55 %);

— 'xgħir' (minn massimu ta' 40 % għal massimu ta' 55 %);

— 'qamħ' (minn massimu ta' 25 % għal massimu ta' 55 %);

— 'tritikal' (minn massimu ta' 25 % għal massimu ta' 55 %);

— 'polpa tal-pitravi deidratata' (minn massimu ta' 4 % għal massimu ta' 10 %);

— 'nifel, imnixxef f'temperatura għolja' (minn massimu ta' 2 % għal massimu ta' 4 %).

Żdiedet il-materja prima li ġejja:

— ‘grixa tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum’, anke matul l-istadju tal-finitura;

— ‘silaġġ tal-qamħirrum’, anke matul l-istadju tal-finitura;

— ‘grixa tal-qamħirrum tas-sbula sħiħa’;

— ‘qmuħ u partikuli mnixxfa li jinħallu tad-distillaturi’, anke matul l-istadju tal-finitura;

— ‘għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien, grixa taż-żerriegħa tal-kittien’ u għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien”;

— “lipidi b’punt tat-tidwib ta’ aktar minn 36 °C”, anke matul l-istadju tal-finitura;

— “prodotti miksuba waqt l-estrazzjoni tal-lift”;

— “fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja”, għall-istadju tat-tkabbir biss.

Il-materja prima “piżelli u/jew żrieragħ leguminużi oħrajn” inqasmet f’żewġ entrati: “piżelli” u “żrieragħ leguminużi oħrajn”, u żdiedu l-kwantitajiet (“piżelli” għal massimu ta’ 25 % u “żrieragħ leguminużi oħrajn” għal massimu ta’ 10 %).

Fir-rigward tal-“grixa minn qmuħ u/jew sbula”, ġie speċifikat li dan jikkonċerna “qmuħ tal-qamħirrum u/jew sbula tal-qamħirrum”.

Il-“grixa minn estrazzjoni tas-sojja” saret “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja”, u l-perċentwal tal-użu kemm matul l-istadju tat-tkabbir kif ukoll l-istadju tal-finitura ġie standardizzat għal massimu ta’ 20 %.

Il-“grixa tal-ġirasol” inbidlet għal “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-ġirasol”, li l-użu tagħhom żdied għal massimu ta’ 10 %.

In-nota 4 tat-tabella tistabbilixxi kontenut ta’ xaħam mhux raffinat massimu li ma jaqbiżx it-2,5 % tal-materja niexfa għall-prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, taż-żerriegħa tal-ġirasol u tal-lift.

Żdiedet l-għażla li jintużaw minerali, vitamini u addittivi.

Fin-nota 2 ġiet iċċarata aktar id-definizzjoni ta’ “qmuħ u partikuli mnixxfa li jinħallu tad-distillaturi”.

Minbarra l-limitu massimu ta’ 2 % għall-aċidu linolejku, l-emenda tintroduċi limitu massimu ta’ xaħam ta’ 5 % tal-materja niexfa tad-dieta.

Raġuni: Il-piż massimu ġie stabbilit għal 85 kg – minflok 80 kg – minħabba l-iżviluppi fil-ġenetika, fin-nutrizzjoni u fl-istandards tal-benesseri tal-annimali, li wasslu għal titjib fil-ħila tal-ħnieżer li jikbru. Id-durata massima – 5 xhur – żdiedet biex jiġi żgurat li t-tkabbir ikun bilanċjat qabel l-istadju tal-finitura.

Ir-referenza għat-tolleranzi dwar il-materja prima individwali tagħmilha possibbli li jinġiebu f’konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ dwar l-għalf, jiġifieri l-Artikolu 17(2)(b) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009.

Il-provvediment għall-amministrazzjoni tal-għalf niexef tippermetti lill-bidwi jagħżel liema metodu juża.

L-inklużjoni ta’ “Tabella ta’ materja prima permessa” waħda kemm għall-istadju tat-tkabbir kif ukoll għall-istadju tal-finitura tagħmel l-ispeċifikazzjoni tal-prodott aktar faċli biex tinqara.

L-ismijiet tal-materja prima nbidlu f’konformità mad-dispożizzjonijiet tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament (UE) 2017/1017. L-aġġornament tat-terminoloġija huwa neċessarju biex tingħata indikazzjoni aktar ċara tat-tip ta’ materja prima li qed issir referenza għalih.

Tħassret ir-referenza għall-“ħafur” peress li jaqa’ taħt il-kategorija ta’ “ċereali minuri”.

Il-“grixa minn laħam” tneħħiet peress li ma għadhiex tintuża minħabba r-restrizzjonijiet regolatorji introdotti dan l-aħħar.

Il-materja prima “ħarrub mingħajr għadma”, “liżati tal-proteina”, “patata deidratata”, “manjoka”, “pitravi, ippressati u polpa mxarrba insilata”, “grixa minn ġunġlien”, u “grixa minn estrazzjoni tal-ġewż tal-Indi” tneħħiet, peress li din il-materja prima bilkemm tikber fiż-żona ġeografika fejn jitrabbew il-ħnieżer, jew ma għadhiex titkabbar affattu, jew diffiċli biex tinkiseb, għandha valur nutrizzjonali baxx jew ma tintużax minħabba raġunijiet tekniċi u relatati mal-kwalità. Għalhekk, l-emenda tneħħi l-possibbiltà li tintuża materja prima minn barra ż-żona tat-trobbija tal-ħnieżer li diġà kienet qed tintuża fi kwantitajiet negliġibbli, jekk kienet tintuża affattu. Minflok, qed tintuża materja prima oħra lokali, u hekk tissaħħaħ ir-rabta bejn il-“Coppa Piacentina” u ż-żona ġeografika.

B’mod partikolari, inxteħtet enfasi akbar fuq l-importanza ta’ dieta bbażata fuq iċ-ċereali, b’żieda fil-perċentwali ta’ “qamħirrum”, “xgħir”, “sorgu”, “qamħ” u “tritikal”, peress li dan l-għalf dejjem kien il-bażi għad-dieta tradizzjonali tal-ħnieżer. Barra minn hekk, dan l-għalf tipikament jitkabbar, ħafna drabi mill-bdiewa nfushom, fiż-żona ġeografika, u hekk tissaħħaħ ir-rabta maż-żona; dawn jiżguraw ukoll li l-ħnieżer ikollhom kopertura ta’ xaħam xierqa għall-produzzjoni tal-“Coppa Piacentina”.

“Silaġġ tal-qamħirrum” u “qmuħ u partikuli mnixxfa li jinħallu tad-distillaturi”, b’dawn tal-aħħar rikki fil-vitamina B, issa żdiedu għall-istadju tal-finitura wkoll, u huma materja prima ideali li tiżgura livell adegwat ta’ kopertura tax-xaħam fil-ħnieżer u, minħabba l-kontenut ta’ fibra tagħhom, jiġu ddiġestiti ħafna aħjar mill-ħnieżer adulti milli mill-ħnieżer żgħar fl-età.

“Grixa tal-qamħirrum tas-sbula sħiħa”, li hija rikka fil-fibra, tintuża bħala alternattiva għan-nuħħala għall-għalf tal-fibra lill-annimali.

Ir-raġuni għaż-żieda fil-“polpa tal-pitravi deidratata” hija li hija prodott tajjeb ħafna u b’kontenut għoli ta’ fibra; il-kontenut ta’ fibra huwa diġestibbli ħafna fl-intestin il-kbir u, għalhekk, huwa prodott sostenibbli għall-annimali adulti.

L-użu tal-materja prima “xorrox tal-butir” (fl-istadju tat-tkabbir), “nefel (imnixxef f’temperatura għolja)” u “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-ġirasol” żdied minħabba d-disponibbiltà tagħhom fiż-żona ta’ produzzjoni tradizzjonali u sejbiet xjentifiċi li saru mill-industrija tal-għalf matul l-aħħar deċennju.

L-użu miżjud ta’ “grixa tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum” huwa marbut mal-kontenut ta’ proteina għoli tagħha, li huwa utli fid-dieta (proteina mhux raffinata) u diġestibbli ħafna.

L-użu ta’ “lipidi b’punt tat-tidwib ogħla minn 36 °C” ġie introdott kemm għall-istadju tat-tkabbir kif ukoll għall-istadju tal-finitura, peress li l-fatt li l-limitu ta’ 5 % il-ġdid fuq ix-xaħam fil-materja niexfa fid-dieta żdied għal-limitu ta’ 2 % fuq l-aċidu linolejku jiżgura li, jekk jintuża x-xaħam matul l-istadju tal-finitura, il-ħnieżer ikollhom livell adegwat ta’ kopertura tax-xaħam.

Ġie speċifikat li “grixa minn qmuħ u/jew sbula” tirreferi għal “qmuħ tal-qamħirrum u/jew sbula tal-qamħirrum”, peress li t-terminu “sbula” jista’ jirreferi wkoll għal ċereali oħrajn.

Żdiedu “għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien”, “grixa taż-żerriegħa tal-kittien” u “għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien” minbarra “espellent taż-żerriegħa tal-kittien” peress li huma materja prima simili u huma inklużi fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017.

Żdiedet “fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja” peress li, matul l-istadju tat-tkabbir, is-sojja tipprovdi enerġija li hija essenzjali biex jiġu ssodisfati l-ħtiġijiet tal-enerġija tal-ħnieżer.

L-użu ta’ “piżelli” u “żrieragħ leguminużi oħrajn” żdied minħabba li dawn huma materja prima li jikbru fiż-żona ta’ produzzjoni; il-“piżelli” jiżguraw ukoll il-kwalità tal-kopertura tax-xaħam tal-ħnieżer u, għall-kuntrarju ta’ legumi oħrajn, fihom konċentrazzjoni baxxi ta’ fatturi antinutrizzjonali.

Fir-rigward ta’ “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja”, il-perċentwal ġie standardizzat għal 20 % kemm waqt l-istadju tat-tkabbir kif ukoll waqt l-istadju tal-finitura, sabiex jiġi żgurat li l-ħnieżer ikollhom kopertura tax-xaħam xierqa. Il-prodotti li qabel kienu koperti minn entrata waħda, eż. “grixa (tal-fażola) tas-sojja” fir-Regolament (UE) Nru 575/2011, u mbagħad maqsuma f’żewġ entrati, “grixa (tal-fażola) tas-sojja” u “għalf tal-grixa (tal-fażola) tas-sojja”, fl-2013 fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament (UE) 2017/1017. Ir-Regolament (UE) 2017/1017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja; ma huwiex fattibbli li jiġu elenkati kollha u dawn jistgħu jinbidlu jekk isiru aġġornamenti/emendi tar-Regolament (UE) Nru 2017/1017. Ġie stabbilit kontenut ta’ xaħam mhux raffinat massimu ta’ 2,5 % tal-materja niexfa fin-noti tat-tabella tal-materja prima permessa sabiex tiġi żgurata kopertura tax-xaħam xierqa.

Fir-rigward ta' "prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol", issa huma stabbiliti għal 10 %: il-kontenut ta' xaħam mhux raffinat tal-materja prima huwa importanti sabiex jiġi żgurat li l-ħnieżer ikollhom kopertura tax-xaħam xierqa; għalhekk, fin-noti tat-tabella tal-materja prima permessa, ġie inkluż kontenut ta' xaħam mhux raffinat massimu ta' 2,5 % tal-materja niexfa. Il-prodotti li qabel kienu koperti minn entrata waħda, eż. "grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol" fir-Regolament (UE) Nru 575/2011, u mbagħad maqsuma f'żewġ entrati, "grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol" u "għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol", fl-2013 fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament (UE) 2017/1017. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba waqt l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol; ma huwiex fattibbli li jiġu elenkati kollha u dawn jistgħu jinbidlu jekk isiru aġġornamenti/emendi tar-Regolament (UE) 2017/1017.

Fir-rigward ta' "prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-lift", il-"lift" ġie introdott għall-ewwel darba fil-lista ta' materja prima minħabba li l-progress fil-ġenetika ppermetta l-għażla ta' varjetajiet ġodda li huma ħielsa mill-glukosinolati u mill-aċidu eruċiku (fatturi antinutrizzjonali); l-entrata ġiet ifformulata biex taqbel mal-istruttura użata għal prodotti tas-sojja u tal-ġirasol. Il-prodotti li qabel kienu koperti minn entrata waħda, eż. "grixa tal-lift" fir-Regolament (UE) Nru 575/2011, u mbagħad maqsuma f'żewġ entrati, "grixa tal-lift" u "għalf tal-grixa tal-lift", fl-2013 fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba matul l-estrazzjoni tal-lift; ma huwiex fattibbli li tiġi elenkata l-materja prima kollha u din tista' tinbidel jekk isiru aġġornamenti fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017. Ġie stabbilit kontenut ta' xaħam mhux raffinat massimu ta' 2,5 % tal-materja niexfa fin-noti tat-tabella tal-materja prima permessa sabiex tiġi żgurata kopertura tax-xaħam xierqa tal-"Coppa Piacentina".

L-użu tal-vitamini, tal-minerali u tal-addittivi jiżgura tkabbir muskolari xieraq u jgħin id-diġestjoni u l-assorbiment tan-nutrijenti.

Id-definizzjoni ta' "qmuħ u partikuli mnixxfa li jinħallu tad-distillaturi" ġiet iċċarata billi ntużat il-formulazzjoni fil-punt 1.12.9 tar-Regolament (UE) 2017/1017.

Il-limitu massimu ta' xaħam, miżjud mal-limitu tal-aċidu linolejku, jiżgura livell xieraq ta' kopertura tax-xaħam għall-produzzjoni tal-"Coppa Piacentina"; Dawn iż-żewġ kriterji huma essenzjali, peress li l-materja prima li hija sors potenzjali ta' xaħmijiet li kapaċi jkollhom impatt negattiv fuq il-kwalità tal-kopertura tax-xaħam tal-ħnieżer jew żdiedet (il-qamħirrum) jew ġiet introdotta (il-lipidi b'punt tat-tidwib ogħla minn 36 °C).

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 14

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.3 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjoni li mill-inqas 50 % tal-materja niexfa tal-għalf tal-ħnieżer, fuq bażi annwali, trid tiġi miż-żona ġeografika li fiha jitrabbew il-ħnieżer.

Raġuni: Il-materja prima li minnha jingħalfu l-ħnieżer tiġi miż-żona ġeografika fejn jitrabbew l-annimali. Madankollu, minħabba raġunijiet relatati mal-klima jew kummerċjali, jista' ma jkunx teknikament possibbli li 100 % tal-materja prima tiġi akkwistata lokalment. Fi kwalunkwe każ, il-kwalitajiet tal-"Coppa Piacentina" u r-rabta tiegħu maż-żona dejjem jiġu ggarantiti mill-fatt li mill-inqas 50 % tal-materja niexfa fil-porzjon tal-għalf, fuq bażi annwali, tiġi akkwistata miż-żona ġeografika tat-trobbija, f'konformità mal-Artikolu 47(2) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 15

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tielet paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.3 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda, fir-regoli dwar l-għalf tal-ħnieżer relatati mal-istadju tal-finitura, tirreferi lura għat-"Tabella tal-materja prima permessa" inkluża fl-istadju tat-tkabbir, b'ċerti speċifikazzjonijiet neċessarji għall-istadju tal-finitura.

Raġuni: L-emenda tipprovdi stampa ċara tal-għalf permess matul l-istadju tal-finitura wkoll.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 16

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, u l-punt 3.3 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi l-paragrafu "Skarnar u tqattigħ" u tifformula mill-ġdid id-dispożizzjoni dwar l-età minima tal-ħnieżer fl-iskarnar, mingħajr ma temendaha, billi torbotha mal-verifika permezz tal-marka tal-oriġini bil-linka u/jew l-apparat ta' identifikazzjoni li jissostitwixxi, jew flimkien mal-marka tal-oriġini bil-linka, huwa deskritt fil-parti dwar l-għalf u t-trobbija tal-ħnieżer. [Ara l-emendi 8 u 10]

Raġuni: Din l-emenda tagħmel l-ispeċifikazzjoni tal-prodott aktar ċara fir-rigward tal-istadju tal-iskarnar, inkluż b'referenza għall-iżviluppi teknoloġiċi. L-indikazzjoni tal-metodu għall-kalkolu tal-età tal-ħnieżer tagħmilha possibbli biex l-operaturi u l-korp ta' kontroll jikkalkulawha b'mod korrett u inekwoviku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 17

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal il-kriterju għall-kalkolu tal-età tal-ħnieżer għall-iskop tal-iskarnar.

Raġuni: L-emenda tiċċara l-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-operaturi u għall-iskopijiet ta' kontroll.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 18

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, u l-punt 3.3 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tiċċara r-referenza għall-"Coppa Piacentina" prodott bl-użu ta' laħam minn karkassi ta' ħnieżer ta' piż tqil – H Heavy.

Raġuni: L-emenda tiċċara l-ispeċifikazzjoni tal-prodott u taġġorna r-referenzi għal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 19

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, u l-punt 3.3 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tissostitwixxi l-kriterju ta' piż ħaj tal-ħanżir ta' 160 kg +/- 10 % b'piż tal-karkassa individwali ta' bejn 110,1 kg u 180,0 kg.

Raġuni: L-eliminazzjoni tal-piż ħaj u l-inklużjoni tal-kriterju tal-piż tal-karkassa individwali jippermettu verifika aktar preċiża tar-rekwiżiti ta' eliġibbiltà għal kull ħanżir skarnat, peress li huwa metodu aktar trasparenti, akkurat, immirat u ġeneralment aħjar. Iż-żieda fil-piż tal-ħanżir hija marbuta max-xejra kurrenti fit-trobbija tal-ħnieżer li tirriżulta minn titjib fil-ġenetika, fil-benesseri tal-annimali u fin-nutrizzjoni.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 20

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li d-data dwar il-piż u l-klassifikazzjoni trid tiġi vverifikata fil-ħin tal-iskarnar.

Raġuni: L-emenda tiċċara b'mod preċiż il-mument li fih il-piż u l-klassifikazzjoni jridu jiġu żgurati sabiex jiġu ffaċilitati l-verifiki assoċjati.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 21

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika li l-operazzjonijiet tat-tqattigħ jistgħu jitwettqu wkoll f'impjanti tat-tqattigħ minbarra l-biċċerija li tkun skarnat l-annimali.

Raġuni: Id-dispożizzjoni tidentifika arranġament ġdid għat-tqattigħ ta' karkassi li huwa f'konformità mal-Anness III, it-Taqsima I, il-Kapitolu V tar-Regolament (KE) Nru 853/2004.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2

Deskrizzjoni

Emenda 22

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, il-ħames u s-sitt paragrafi, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: Fl-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, tħassru l-ħames u s-sitt paragrafi.

Raġuni: It-tħassir huwa neċessarju minħabba li jikkonċerna dispożizzjonijiet relatati mas-sistema ta' kontroll.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 4

Deskrizzjoni

Emenda 23

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4, it-tieni paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tispeċifika z-zokkor li jista' jintuża, jiġifieri d-destrożju, il-glukożju, il-fruttożju u s-sukrożju.

Raġuni: Ir-raġuni għall-emenda hija l-ħtieġa li jiġu ddikjarati b'mod ċar it-tipi ta' zokkor li jintużaw.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 6

Deskrizzjoni

Emenda 24

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tneħħi l-kliem "imsemmija fl-Artikolu 8".

Raġuni: L-emenda hija neċessarja minħabba li l-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott il-ġdida fih dispożizzjoni differenti.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 8

Deskrizzjoni

Emenda 25

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tneħħi d-dispożizzjoni dwar il-korp ta' kontroll.

Raġuni: Dan huwa aġġornament neċessarju biex l-ispeċifikazzjoni tal-prodott tinġieb f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-Unjoni Ewropea.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 9

Deskrizzjoni

Emenda 26

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tbiddel in-numru tal-Artikolu 9 li jsir l-Artikolu 8.

Raġuni: L-emenda hija neċessarja minħabba l-istruttura tal-artikolu l-ġdid tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 9

Deskrizzjoni

Emenda 27

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 9, l-ewwel paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.6 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi l-possibbiltà li tintuża "DOP", l-abbrevjazzjoni ta' "denominazzjoni ta' oriġini protetta".

Raġuni: L-emenda ġġib l-ispeċifikazzjoni tal-prodott f'konformità mal-Artikolu 37(6) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 9

Deskrizzjoni

Emenda 28

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 9, l-ewwel paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.6 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda ddaħħal dispożizzjoni dwar l-obbligu li jintuża s-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea.

Raġuni: L-emenda ġġib l-ispeċifikazzjoni tal-prodott f'konformità mal-Artikolu 37(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Dħul ta' Artikolu 9 ġdid fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott

Deskrizzjoni

Emenda 29

L-emenda tikkonċerna l-inklużjoni ta' Artikolu 9 ġdid fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma tinvolvix emenda tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: Iddaħħal l-Artikolu 9 "Prova tal-oriġini" fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott u dan jiddikjara li huwa neċessarju li l-partijiet kollha fil-katina tal-produzzjoni tad-DOP jiġu mmonitorjati u jitqiegħdu taħt il-kontroll tal-korp ta' kontroll.

Raġuni: Id-dħul ta' dan l-artikolu huwa neċessarju biex l-ispeċifikazzjoni tal-prodott tinġieb f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-Unjoni Ewropea.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Coppa Piacentina"

Numru ta' Ref tal-UE: PDO-IT-1498-AM01 — 4.2.2026

1. **Isem/Ismijiet**

"Coppa Piacentina"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Coppa Piacentina" huwa prodott tal-laħam tal-majjal, immellaħ u mmaturat b'mod naturali li jiġi ppreżervat nej. Huwa prodott mill-massa tal-muskoli miż-żona tan-naħa ta' fuq tal-għonq. Il-prodott lest huwa ċilindriku u kemxejn irqaq fit-truf, kompatt u mhux elastiku; meta jitqatta', il-flieli jkunu omoġenji u ta' kulur aħmar bi strixxi tat-traħħim bojod jagħtu fir-roża.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati dežinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

Għandhom jiġu osservati r-regoli dettaljati dwar l-użu u l-kompożizzjoni tal-porzjon tal-għalf. Il-materja prima għall-ħnieżer ġejja miż-żona ġeografika tat-trobbija u għandha karatteristiċi ta' kwalità tajbin għall-għalf san u korrett tal-annimali. Madankollu, minħabba raġunijiet relatati mal-klima jew kummerċjali, f'xi snin jista' ma jkunx teknikament possibbli li tinkiseb 100 % tal-materja prima għall-ħnieżer lokalment. F'dawn il-każijiet, f'konformità mal-Artikolu 47(2) tar-Regolament (UE) 2024/1143, sabiex jiġu ggarantiti r-rabta mat-territorju u l-kwalità tal-"Coppa Piacentina", dejjem jiġi żgurat li mill-inqas 50 % tal-materja niexfa tal-materja prima għall-ħnieżer, fuq bażi annwali, tiġi miż-żona ġeografika tat-trobbija. L-għalf jista' jingħata kemm f'forma likwida kif ukoll f'forma niexfa.

Matul il-fażi tal-ftam, id-dieta tikkonsisti mill-materja prima permessa mil-leġiżlazzjoni tal-UE dwar l-għalf tal-bhejjem. Id-dieta tal-ħnieżer tista' tiġi ssupplimentata b'vitamini, b'minerali u b'amminoaċidi, u jistgħu jintużaw addittivi f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Matul l-istadju tat-tkabbir hija permessa l-materja prima li ġejja: grixa tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum, qamħirrum, sorgu, xgħir, qamħ, tritikal, silaġġ tal-qamħirrum, grixa tal-qamħirrum tas-sbula sħiħa, grixa tal-qmuħ tal-qamħirrum u/jew grixa tal-isbula tal-qamħirrum, ċereali minuri, nuħħala tal-qamħ u prodotti sekondarji oħrajn tal-ipproċessar tal-qamħ, espellent taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien, grixa taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien, polpa tal-pitravi deidratata, polpa tal-frott u polpa tat-tadam (residwi tat-tadam) bħala trasportaturi tal-premixxiela, xorrox, xorrox tal-butir, qmuħ u partikuli mnixxfa li jinħallu tad-distillaturi, nifel (imnixxef f'temperatura għolja), melassa, prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-ġirasol, prodotti miksuba bl-estrazzjoni tal-lift, grixa tan-nebbieta tal-qamħirrum, piżelli, żrieragħ leguminużi oħrajn, ħmejjer, lipidi b'punt tat-tidwib ta' aktar minn 36 °C, frakass tal-fdal tal-ħut, u fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja.

L-għalf matul l-istadju tat-tkabbir irid iqis ukoll l-ispeċifikazzjonijiet li ġejjin: id-dieta tista' tiġi ssupplimentata b'vitamini u b'minerali, u jistgħu jintużaw addittivi f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-Unjoni Ewropea; il-materja niexfa li tiġi miċ-ċereali ma tridx tkun inqas minn 45 % tat-total.

Matul l-istadju tal-finitura, iridu jiġu rrispettati l-ispeċifikazzjonijiet kollha stabbiliti għall-istadju tat-tkabbir, bl-eċċezzjonijiet li ġejjin: il-materja niexfa li tiġi miċ-ċereali ma tridx ikun inqas minn 55 % tat-total; il-materja prima "fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja" u "frakass tal-fdal tal-ħut" hija eskluża.

Il-prodotti sekondarji mill-produzzjoni tal-ġobon (ix-xorrox, il-baqta u x-xorrox tal-butir) huma forniti prinċpalment mill-imħaleb li jinsabu fiż-żona ġeografika definita.

Il-"Coppa Piacentina" jiġi minn ħnieżer li jitwieldu, jitrabbew, jiġu skarnati u jitqattgħu fl-Emilia Romagna u fil-Lombardia. Id-denominazzjoni "Coppa Piacentina" tikkwalifika għad-deroga fl-Artikolu 46(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

Il-materja prima użata għall-produzzjoni tal-"Coppa Piacentina" tiġi minn ħnieżer miż-żona ġeografika tat-trobbija stabbilita fil-punt 4 li huma l-wild ta':

(a) fħula tar-razez tradizzjonali Italian Large White, Italian Landrace u Italian Duroc, kif imtejba mill-Ktieb tal-Merħla Taljana, jew ta' razza pura jew ta' razez inkroċjati bejniethom, u majjali nisa tar-razez tradizzjonali Italian Large White u Italian Landrace, jew ta' razza pura jew ta' razez inkroċjati bejniethom;

(b) fħula tar-razez tradizzjonali msemmija f'(a) u majjali nisa ta' razez inkroċjati jew majjali nisa ta' tipi ġenetiċi oħrajn dment li dawn jitrabbew taħt skemi ta' selezzjoni u/jew ta' inkroċjar tar-razez li jinvolvu r-razez Large White, Landrace jew Duroc għall-produzzjoni ta' ħnieżer ta' piż tqil, li l-għanijiet tagħhom huma kompatibbli ma' dawk tal-Ktieb tal-Merħla Taljana;

(c) fħula u majjali nisa ta' tipi ġenetiċi oħrajn dment li dawn jitrabbew taħt skemi ta' selezzjoni u/jew ta' inkroċjar tar-razez li jinvolvu r-razez Large White, Landrace jew Duroc għall-produzzjoni ta' ħnieżer ta' piż tqil, li l-għanijiet tagħhom huma kompatibbli ma' dawk tal-Ktieb tal-Merħla Taljana;

(d) fħula tat-tipi ġenetiċi l-oħrajn imsemmija f'(c), u majjali nisa tar-razez tradizzjonali msemmija f'(a).

Ma jistax jintuża l-laħam minn dawn li ġejjin:

— l-ifħula u l-majjali nisa;

— il-ħnieżer b'karatteristiċi mhux favorevoli, b'mod partikolari b'suxxettibbiltà għall-istress (Sindrome tal-Istress tal-Ħnieżer jew PSS).

L-età minima tal-ħnieżer fl-iskarnar hija ta' 9 xhur. Il-laħam li għandu jintuża jrid jiġi biss minn karkassi kklassifikati bħala H Heavy f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-Unjoni Ewropea, b'piż tal-karkassa ta' bejn minimu ta' 110,1 kg u massimu ta' 180,0 kg.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi kollha fil-produzzjoni, it-tmelliħ, l-irbit, it-tnixxif u l-maturazzjoni tal-"Coppa Piacentina" jridu jsiru fiż-żona indikata fil-punt 4 hawn taħt.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-imballaġġ, it-tfettit u t-tqattigħ f'porzjonijiet iridu jsiru taħt is-superviżjoni tal-korp ta' kontroll dežinjat, esklużivament fiż-żona ta' produzzjoni indikata fil-punt 4. Sabiex jiġi żgurat li jinżammu l-karatteristiċi oriġinali u speċifiċi tal-prodott, l-imballaġġ, it-tfettit u t-tqattigħ f'porzjonijiet iridu jsiru fiż-żona ta' produzzjoni minn nies b'għarfien speċjali tal-prodott. Il-kuntatt mal-arja u l-esponiment tal-prodott imfellel jew imqatta' f'porzjonijiet mingħajr il-budellat tiegħu għal kundizzjonijiet ambjentali mhux xierqa jistgħu jwasslu għall-ossidazzjoni u, b'hekk, il-flieli jew l-uċuħ imqattgħin isiru kannella, li jwassal biex jintilef il-kulur aħmar jgħajjat karatteristiku tal-laħam dgħif, ix-xaħam isir misnieħ u tiddeterjora l-aroma.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Meta jiġi rrilaxxat għall-konsum, il-prodott irid ikollu l-kliem "Coppa Piacentina".

Id-denominazzjoni "Coppa Piacentina" trid tidher fuq it-tikketta b'ittri ċari u li ma jistgħux jitħassru li jingħarfu kompletament minn kwalunkwe formulazzjoni oħra u trid tiġi segwita immedjatament bit-terminu "Denominazione di Origine Protetta" [denominazzjoni ta' oriġini protetta] jew l-abbrevjazzjoni "DOP", flimkien mas-simbou tad-DOP tal-Unjoni Ewropea.

Kull deskrizzjoni oħra mhux permessa espliċitament hija pprojbita.

Madankollu, l-użu ta' indikazzjonijiet li jagħmlu referenza għal ismijiet, għal ismijiet ta' kumpanija u għal marki privati huwa awtorizzat, dment li ma jkunx hemm skop ta' tifħir u mhux b'mod li jqarraq bil-konsumatur, bħalma huma l-ismijiet tal-farms tal-ħnieżer minn fejn jiġi l-prodott.

4.7. *Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika*

Iż-żona ta' produzzjoni tal-"Coppa Piacentina" tinkludi t-territorju kollu tal-provinċja ta' Piacenza, iżda dawk il-partijiet taħt 900 m 'il fuq mil-livell tal-baħar biss.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Sommarju tar-rabta

5.1. Speċifiċità taż-żona ġeografika

Il-produzzjoni tal-"Coppa Piacentina" bdiet matul il-perjodu Ruman u ngħaddiet minn ġenerazzjoni għal oħra maż-żmien, ikkonċentrata fiż-żona ġeografika tal-provinċja ta' Piacenza.

L-importanza taż-żona ta' produzzjoni tal-"Coppa Piacentina" hija marbuta mal-iżvilupp ta' tradizzjoni rurali tipika komuni għall-wied Po kollu, minn fejn tiġi akkwistata l-materja prima (l-Emilia Romagna u l-Lombardia). Fiż-żona li hija s-sors tal-materja prima, l-iżvilupp tat-trobbija tal-bhejjem huwa marbut mal-kultivazzjoni mifruxa tal-għelejjel taċ-ċereali u mal-metodi ta' ħidma fis-settur tal-ħalib speċjalizzat ħafna li ħeġġeġ it-trobbija tal-ħnieżer lokalment.

Il-produtturi fil-provinċja ta' Piacenza żviluppaw u għaddew maż-żmien minn ġenerazzjoni għal oħra l-ħiliet speċifiċi tagħhom fl-għażla u fl-ipproċessaqr tal-qatgħat tal-laħam. L-operaturi jeħtieġu għarfien espert speċjalizzat biex ikunu jistgħu jqattgħu u jorqmu l-qatgħat tal-laħam b'mod li jelimina x-xaħam żejjed u biċċiet żgħar ta' laħam dgħif. Dan jiżgura li l-massa tal-muskoli tkun fil-kundizzjoni korretta għat-tmelliħ u għall-irbit sussegwenti.

Il-preżenza ta' widien friski u rikki fl-ilma u ta' għoljiet imsaġġra għandha influwenza pożittiva fuq il-kundizzjonijiet għall-maturazzjoni.

5.2. Speċifiċità tal-prodott

Il-"Coppa Piacentina" huwa kkaratterizzat mill-forma ċilindrika tiegħu, kemxejn irqaq fit-truf. Il-konsistenza tiegħu hija kompatta, mhux elastika. It-togħma ħelwa u delikata tiegħu ssir aktar qawwija ħekk kif jimmatura. Il-wiċċ ta' barra huwa miksi f'saff irqiq ta' moffa li tiżviluppa matul il-proċess tal-maturazzjoni. Meta jitqatta', il-flieli jkunu omoġenji u ta' kulur aħmar bi strixxi tat-traħħim bojod jagħtu fir-roża.

Il-qatgħat tal-massa tal-muskoli użati fil-produzzjoni tal-"Coppa Piacentina" jiġu minn ħnieżer Taljani ta' piż tqil.

5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DOP) jew kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn tal-prodott (għall-IĠP)

Il-karatteristiċi tad-DOP "Coppa Piacentina" jiddependu mill-kundizzjonijiet ambjentali u mill-fatturi naturali u umani. B'mod partikolari, il-karatterizzazzjoni tal-materja prima hija marbuta mill-qrib maż-żona ġeografika definita fejn tiġi akkwistata; ħawnhekk, żviluppaw tekniki għat-trobbija ta' ħnieżer Taljani ta' piż tqil li jiddeterminaw il-kwalità tal-qatgħat tal-laħam użati għall-produzzjoni tal-"Coppa Piacentina".

Barra minn hekk, il-fatt li l-produzzjoni tal-"Coppa Piacentina" hija bbażata fil-provinċja ta' Piacenza huwa marbut mal-produtturi lokali li, maż-żmien, ipperfezzjonaw il-ħiliet tagħhom fit-tirqim tal-qatgħat tal-laħam sabiex il-prodott ikollu l-forma karatteristika, kemxejn irqaq fit-truf.

Il-ħiliet tekniċi tal-produtturi fl-operazzjonijiet tat-tmelliħ, flimkien mal-ħakma tagħhom tal-istadji varji tal-maturazzjoni huma xhieda ulterjuri tar-rabta bejn il-"Coppa Piacentina" u ż-żona ta' produzzjoni tiegħu.

Il-fatturi ambjentali huma marbuta mal-qrib mal-karatteristiċi taż-żona ta' produzzjoni u b'mod partikolari mal-klima tagħha, li għandha impatt vitali fuq il-karatteristiċi tal-prodott lest, u tikkontribwixxi għall-maturazzjoni b'suċċess tiegħu.

Għalhekk, din il-kombinazzjoni ta' "materja prima – prodott – denominazzjoni" hija minsuġa fl-iżvilupp soċjoekonomiku taż-żona u għandha partikolaritajiet li ma jistgħux jiġu riprodotti xi mkien ieħor.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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