C/2025/2941

23.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/2941)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Coppa di Parma“

PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Coppa di Parma“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Дирекция по продоволствения суверенитет и конните надбягвания

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в продуктовата спецификация за ЗГУ „Coppa di Parma“:

— не включват промяна на наименованието на защитеното наименование за произход или защитеното географско указание, или на използването на това наименование,

— не съществува риск да обезсилят връзката с географския район, посочен в единния документ, или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното стандартно изменение/одобрените стандартни изменения**

1. *Изменение на член 3*

Изменение 1

Изменението се отнася до член 3, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Описание:

с изменението името на община „Senna Lodigiano“ се коригира на „Senna Lodigiana“.

Основание:

с изменението се коригира грешка в транскрипцията, без се да променя районът на производство. Правилното име е „Senna Lodigiana“, както може да се види в член 1 от Кралски указ № 1126 от 11 януари 1863 г., с който на различни общини в провинциите Милано, Алесандрия, Бреша, Кремона, Торино, Асколи, Мачерата, Кунео, Пиаченца, Порто Маурицио, Равена и Сасари се разрешава да приемат нови имена (Официален вестник на Кралство Италия, брой 32 от 6 февруари 1863 г.).

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменение на член 3*

Изменение 2

Изменението се отнася до член 3, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Описание:

с изменението името на община „Segugnago“ се коригира на „Secugnago“.

Основание:

с изменението се коригира грешка в транскрипцията, без се да променя района на производство. Правилното име е „Secugnago“, както може да се види в член 2 от Законодателен указ № 251 от 6 март 1992 г. за създаването на провинция Лоди (Официален вестник на Италианската република, брой 77 от 1 април 1992 г.). Районът на производство остава непроменен.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменение на член 3*

Изменение 3

Изменението се отнася до член 3, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Описание:

с изменението името на община „Gardamiglio“ се заменя с „Guardamiglio“.

Основание:

с изменението се коригира грешка в транскрипцията, без се да променя района на производство. Правилното име е „Guardamiglio“, както може да се види в член 2 от Законодателен указ № 251 от 6 март 1992 г. за създаването на провинция Лоди (Официален вестник на Италианската република, брой 77 от 1 април 1992 г.).

Изменението засяга единния документ.

4. *Изменение на член 3*

Изменение 4

Изменението се отнася до член 3, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Описание:

с изменението името на община „S. Stefano Lodigiano“ се заменя със „Santo Stefano Lodigiano“.

Основание:

без да се променя районът на производство, с изменението се посочва правилното пълно име на общината, както е посочено в член 2 от Законодателен указ № 251 от 6 март 1992 г. за създаването на провинция Лоди (Официален вестник на Италианската република, брой 77 от 1 април 1992 г.).

Изменението засяга единния документ.

5. *Изменение на член 3*

Изменение 5

Изменението се отнася до член 3, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Описание:

с изменението името на община „Castelnuovo B. D'Adda“ се заменя с „Castelnuovo Bocca d'Adda“.

Основание:

без да се променя районът на производство, с изменението се посочва правилното пълно име на общината, както е посочено в член 2 от Законодателен указ № 251 от 6 март 1992 г. за създаването на провинция Лоди (Официален вестник на Италианската република, брой 77 от 1 април 1992 г.).

Изменението засяга единния документ.

6. *Изменение на член 3*

Изменение 6

Изменението се отнася до член 3, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Описание:

с изменението името на община „Piadina“ се заменя с „Piadena“.

Основание:

с изменението се коригира грешка в транскрипцията, без се да променя районът на производство. Правилното име е „Piadena“, както може да се види в член 1 от Кралски указ № 747 от 22 март 1928 г. за сливане на общините Piadena и Vho в една община, чийто административен център, както и име, е „Piadena“ (Официален вестник на Кралство Италия, брой 93 от 19 април 1928 г.).

Изменението засяга единния документ.

7. *Изменение на член 3*

Изменение 7

Изменението се отнася до член 3, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Описание:

с изменението името на община „Pieve S. Giacomo“ се заменя с „Pieve San Giacomo“.

Основание:

без да се променя районът на производство с изменението се посочва правилното пълно име на общината, както е посочено в член 1 от Кралски указ № 4426 от 31 май 1868 г. за премахване на общините Gazzo и Silvella и за сливането им в Pieve San Giacomo (Официален вестник на Италианската република, брой 173 от 27 юни 1868 г.).

Изменението засяга единния документ.

8. *Изменение на член 4*

Изменение 8

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация; изменението не засяга единния документ.

Описание:

с изменението към категориите оператори се добавят опаковчици на дребно, подлежащи на системата за контрол на ЗГУ.

Основание:

изменението е необходимо, тъй като нарязаният продукт е една от формите, под които продуктът „Coppa di Parma“ може да се предлага на пазара в съответствие с продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

9. *Изменение на член 5*

Изменение 9

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание:

с изменението се уточнява генетичният произход на суровината, като се посочват всички възможни генетични комбинации, приети за мъжки и женски разплодни животни.

Основание:

с изменението се уточняват разрешените комбинации от кръстоски. Оценяването на породата и генетичния тип на двете разплодни животни е важно за запазване на характеристиките на свинете с високо кланично тегло, особено по отношение на оценката на съвместимостта с трите референтни породи в италианската родословна книга, предназначени за производството на свине с високо кланично тегло.

Изменението засяга единния документ.

10. *Изменение на член 5*

Изменение 10

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание:

с изменението се въвежда таблица, в която се обясняват генетичните изисквания за свине с разрешени и неразрешени комбинации.

Основание:

включването на таблицата осигурява по-голяма яснота при определението на единствените възможни комбинации от генетично кръстосване.

Изменението не засяга единния документ.

11. *Изменение на член 5*

Изменение 11

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание:

с изменението се въвежда позоваване на списъка на генетичните видове, одобрен от Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите.

Основание:

позоваването на списъка и неговото актуализиране дават възможност за по-добро наблюдение на производствената верига.

Изменението не засяга единния документ.

12. *Изменение на член 5*

Изменение 12

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание:

с изменението се премахва изричната забрана за използване на чистопородни животни от породите Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc и Spotted Poland.

Основание:

изменението е целесъобразно, тъй като забраната за използване на тези породи е ясно разбираема от променената формулировка на разрешените генетични характеристики, включително чрез таблицата.

Изменението засяга единния документ.

13. *Изменение на член 5*

Изменение 13

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание:

с изменението се заменя критерият за средно живо тегло на партида от 160 kg ± 10 % с критерия за тегло на всеки отделен труп на свиня с високо кланично тегло между 110,1 kg и 190,0 kg, като се уточнява, че това трябва да бъде установено по време на клането.

Основание:

премахването на живото тегло и включването на критерия за индивидуално кланично тегло позволяват по-прецизна проверка на изискванията за допустимост за всяка заклана свиня, тъй като това е по-прозрачен, точен, целенасочен и като цяло по-добър метод. Увеличаването на теглото на свинете е свързано с настоящата тенденция, наблюдавана в европейското свиневъдство в резултат на подобряване на генетиката, хуманното отношение към животните и храненето.

Изменението засяга единния документ.

14. *Изменение на член 5*

Изменение 14

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание:

с изменението се въвежда критерий за изчисляване на възрастта на свинете за целите на клането.

Основание:

с изменението се внасят разяснения относно продуктовата спецификация за операторите и за целите на контрола.

Изменението не засяга единния документ.

15. *Изменение на член 5*

Изменение 15

Изменението се отнася до член 5, параграф 2 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание:

с изменението се дава определение за „угояване“ — което е описано в продуктова спецификация, която се изменя, като то се посочва като първия етап от храненето — като се уточнява, че угояването е етапът след бозаенето и отбиването.

Основание:

определението за „угояване“ е уместно с цел да се поясни, че този етап настъпва след етапите на бозаене и отбиване и това е етапът, по време на който свинете могат да бъдат хранени с всички суровини, разрешени съгласно действащите правила, за да се гарантира, че са задоволени хранителните им потребности, изискванията за хуманно отношение към животните и здравните им нужди.

Изменението засяга единния документ.

16. *Изменение на член 5*

Изменение 16

Изменението се отнася до член 5, параграф 2 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание:

с изменението се увеличава максималното тегло в края на първия етап — наричан понастоящем „угояване“ — от 80 kg на 85 kg.

Основание:

това увеличение е свързано с развитието в областите на генетиката и храненето, както и с прилагането на стандартите за хуманно отношение към животните (Директива 2008/120/ЕО), които са довели до общо подобрение в способността на свинете за угояване.

Изменението засяга единния документ.

17. *Изменение на член 5*

Изменение 17

Изменението се отнася до член 5, параграфи 2 и 3 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание:

с изменението двете части относно разрешените фуражи през първия етап и разрешените фуражи през крайната фаза на угояване се обединяват в една единствена „Таблица на разрешените суровини“, която е въведена за етапа на угояване и ще се използва и за крайната фаза на угояване.

Наименованията на следните суровини са изменени, като е взета предвид номенклатурата, предвидена в правилата на Европейския съюз, установени в Регламент (ЕС) № 68/2013, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията:

— за „царевица“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието *mais*, а *granturco*;

— за „грис“ вече се използва наименованието „шрот“;

— за „дехидратирано брашно от люцерна“ вече се използва наименованието „люцерна (изсушена при висока температура)“;

— за „експелер за ленено семе“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието *expeller di lino*, а *panello di lino*, и към израза е добавено следното: „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“;

— за „ябълково и крушово пюре, гроздови или доматени външни обвивки като носители на хранителни добавки“ вече се използва наименованието „плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси“;

— за „бирена мая и/или мая от квасна гъбичка“ вече се използва наименованието „дрожди“;

— за „шрот от екстракция от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата *mais*) вече се използва наименованието „шрот от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата *granturco*),

— за „спиртоварска каша“ вече се използва наименованието „изсушена спиртоварска каша и извлеци“.

Заличени са следните суровини:

— „рожков с отстранени семена“,

— „протеинови лизати“,

— „дехидратирани картофи“,

— „касава“

— „пресован и силажиран пулп от цвекло“,

— „сусамов шрот“,

— „екстракционен шрот от кокос“.

Думата „овес“ е заличена от категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

Количеството на следните суровини е променено:

— „мътеница“ само за етапа на угояване (което се променя на максимум 250 g от приема на сухо вещество на животно на ден),

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ (от до 5 % на до 10 %),

— „царевица“ (от до 55 % на до 65 %);

— „сорго“ (от до 40 % на до 55 %),

— „ечемик“ (от до 40 % на до 55 %);

— „пшеница“ (от до 25 % на до 55 %);

— „тритикале“ (от до 25 % на до 55 %);

— „дехидратиран пулп от цвекло“ (от до 4 % на до 10 %);

— „люцерна (изсушена при висока температура)“ (от до 2 % на до 4 %).

Добавени са следните суровини:

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „царевичен силаж“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „шрот от цели царевични кочани“;

— „изсушена спиртоварска каша и извлеци“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“,

— „липиди с точка на топене над 36 °C“, също и по време на крайната фаза на угояване,

— „продукти, получени при екстракция на рапично семе“,

— „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, само за етапа на угояване.

Суровината „грах и/или семена от други бобови култури“ е разделена на две позиции: „грах“ и „други семена от бобови култури“ и количествата се увеличават („грах“ — до 25 % и „други семена от бобови култури“ — до 10 %).

Що се отнася до „шрот от зърна и/или шрот от кочани“, уточнено е, че става въпрос за „шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани“.

„Шрот от екстракция на соя“ става „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, а процентът на използване както по време на етапа на угояване, така и по време на крайната фаза на угояване, е стандартизиран до 20 %.

„Слънчогледов шрот“ е променено на „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“, като употребата му е определена на до 10 %.

В бележка 4 към таблицата се определя максимално съдържание на необработени мазнини — не повече от 2,5 % от сухото вещество, за продукти, получени при екстракция на соеви зърна, слънчогледови семена и семена от рапица

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини в съответствие с член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009 е изменено, като е заличено позоваването на допустимо отклонение от 10 %.

Добавена е възможност за използване на минерали, витамини и добавки.

Допълнително е посочено използването на сух фураж.

В бележка 2 определението за „изсушена спиртоварска каша и извлеци“ е направено по-ясно.

В допълнение към максималната граница от 2 % за линоленова киселина с изменението се въвежда максимална граница за мазнините от 5 % от сухото вещество в хранителния режим.

Основание:

въвеждането на обединената „Таблица на разрешените суровини“ както за етапа на угояване, така и за етапа на крайната фаза на угояване, улеснява четенето на продуктовата спецификация.

Наименованията на суровините са променени в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 68/2013 на Комисията, изменен с Регламент (ЕС) № 2017/1017. Актуализирането на термините е необходимо, за да се даде по-ясна представа за вида на посочените суровини.

Позоваването на „овес“ е заличено, тъй като той попада в категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

Заличават се понятията „рожков с отстранени семена“, „протеинови лизати“, „дехидратирани картофи“, „касава“, „пресован и силажиран пулп от цвекло“, „сусамово шрот“ и „шрот от кокос“ поради слабото им използване при храненето на свинете с високо кланично тегло по технически или свързани с качеството причини, или защото е трудно да се намерят или са със слабо хранително качество.

Процентът на използване на „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ е увеличен, тъй като тази суровина е с богато съдържание на полезни за пълноценното хранене белтъци (необработени белтъци) и е лесносмилаема.

Използването на „мътеница“ (през етапа на угояване), „царевица“, „сорго“, „пшеница“, „тритикале“, „дехидратиран пулп от цвекло“, „люцерна (изсушена при висока температура)“ и „продукти, получени при екстракцията на слънчогледови семена“ се е увеличило, тъй като тези суровини винаги са били в основата на традиционното хранене на свинете с високо кланично тегло. Освен това, благодарение на напредъка в сектора на фуражите през последното десетилетие, тези фуражни суровини спомагат за подобряване на приема на влакнини и на жизнените функции на свинете.

Използването на „липиди с точка на топене над 36 °C“ е въведено както за етапа на угояване, така и за крайната фаза на угояване, тъй като добавянето при храненето към ограничението от 2 % за линолова киселина на ново ограничение от 5 % за мазнини в сухото вещество гарантира получаването на подходяща степен на залоеност на свинете, в случай че по време на крайната фаза на угояване се използва свинска мас.

Добавени са „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, тъй като по време на етапа на угояване те предоставят основната енергия, необходима за задоволяване на енергийните нужди на свинете.

„Шрот от цели царевични кочани“, който е много богато на влакнини, се използва като алтернатива на триците за хранене на животните с влакнини.

Увеличаването на процентното съдържание на „граха“ позволява да се гарантира подходяща степен на залоеност на свинете, тъй като за разлика от другите бобови растения, броят на съдържащите се в него вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества, е малък.

Добавят се „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“ и „паспал от шрот от ленено брашно“, тъй като са суровини, подобни на „експелер от ленено семе“, който се запазва в продуктовата спецификация, и са включени в Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

„Царевичен силаж“ и „изсушена спиртоварска каша и извлеци“, които са богати на витамин B, вече са добавени и за крайната фаза на угояване и са идеални суровини, които осигуряват на свинете подходяща степен на залоеност, а поради високото си съдържание на влакнини се усвояват много по-добре от възрастните свине, отколкото от младите.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракция на рапично семе“, включването в списъка със суровини на „рапица“ е нововъведение, което отразява факта, че постигнатия напредък в генетиката е предоставил възможност за селекция на нови сортове, които не съдържат глюкозинолати и ерукова киселина (вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества); записът е формулиран така, че да съответства на структурата, използвана за продуктите от соя и слънчоглед.

Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от рапично семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията, бяха разделени на два записа — „шрот от рапично семе“ и „паспал от шрот от рапично семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията са изброени много различни продукти, получени при екстракция на рапично семе. Не е възможно да бъдат изброени всички фуражни суровини, като те подлежат на промяна в случай на актуализации на Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията. В бележките към таблицата на разрешените суровини е определено максимално съдържание на необработени мазнини от 2,5 % от сухото вещество, за да се осигури подходяща степен на залоеност.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракцията на соеви зърна“, както по време на етапа на угояване, така и по време на крайната фаза на угояване процентът е стандартизиран на 20 %, за да се гарантира, че свинете притежават степен на залоеност, подходяща за производството на „Coppa di Parma“. Тъй като съдържанието на необработени мазнини в суровината е ключова характеристика, е определено максимално съдържание на необработени мазнини от 2,5 % от сухото вещество, което и е включено в бележките, добавени след таблицата. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати от един запис — „соев шрот (шрот от соеви зърна)“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа — „соев шрот (шрот от соеви зърна)“ и „паспал от соев шрот (шрот от соеви зърна)“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 са изброени много различни продукти, получени при екстракция на соеви зърна. Не е възможно всички да бъдат изброени, като те подлежат на промяна в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

По отношение на „продукти, получени при екстракцията на слънчогледови семена“, които понастоящем са определени на 10 %: съдържанието в суровината на необработени мазнини е важно, за да се гарантира, че свинете имат съответната степен на залоеност, подходяща за производството на Coppa di Parma; поради това в бележките към таблицата е включено максимално съдържание на необработени мазнини в размер на 2,5 % от сухото вещество. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати от един запис — „шрот от слънчогледово семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа — „шрот от слънчогледово семе“ и „паспал от шрот от слънчогледово семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията са изброени много различни продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена. Не е възможно всички да бъдат изброени, като те подлежат на промяна в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини позволява да се постигне съответствие с действащото законодателство в областта на фуражите, а именно член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009.

Позоваването на използването на сух фураж позволява на земеделския стопанин да избере кой метод да използва.

Използването на витаминни и минерални добавки, както и на добавки осигурява правилен мускулен растеж и подпомага храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

Определението за „изсушена спиртоварска каша и извлеци“ е уточнено, като се използва формулировката в точка 1.12.9 от Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

Добавянето към максималната граница на линоловата киселина на максимална граница на мазнините осигурява оптимална степен на залоеност за свинете, използвани за производството на продукта „Coppa di Parma“; тези два критерия са от съществено значение, тъй като суровините, които са потенциални източници на мазнини, способни да окажат отрицателно въздействие върху качеството на степента на залоеност на свинете, са били увеличени (царевица) или са били въведени (липиди с точка на топене над 36 °C).

Изменението засяга единния документ.

18. *Изменение на член 5*

Изменение 18

Изменението се отнася до член 5, параграфи 2 и 3 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание:

в изменението в правилата за хранене на свинете, отнасящи се до крайната фаза на угояване, се прави позоваване на „Таблицата на разрешените суровини“, включени в етапа на угояване, с някои спецификации, необходими за крайната фаза на угояване.

Основание:

с изменението се предоставя ясна представа и за разрешените фуражи по време на крайната фаза на угояване.

Изменението засяга единния документ.

19. *Изменение на член 5*

Изменение 19

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 — раздел „Съставки“ — от продуктовата спецификация и до точка 3.2 от единния документ.

Описание:

с изменението минималното съдържание на сол се намалява — от 2,6 на 2,2.

Основание:

намаляването на минималното количество сол, което може да се използва, е в съответствие с хранителните препоръки на Световната здравна организация, в които се съдържат съвети за намаляване на солта в хранителния режим на хората.

Изменението засяга единния документ.

20. *Изменение на член 5*

Изменение 20

Изменението се отнася до член 5, втори последен параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание:

с изменението се заличават думите „посочен в член 7“.

Основание:

изменението е необходимо, тъй като в член 7 от новата продуктова спецификация се съдържа различна разпоредба.

Изменението не засяга единния документ.

21. *Изменение на член 7*

Изменение 21

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание:

с изменението се заличава разпоредбата относно контролния орган.

Основание:

тази актуализация е необходима с цел привеждане на продуктовата спецификация в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз.

Изменението не засяга единния документ.

22. *Изменение на член 8*

Изменение 22

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание:

С изменението член 8 се преномерира на член 7.

Основание:

изменението е необходимо предвид новата структура на членовете в продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Coppa di Parma“

ЕС №: PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Coppa di Parma“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

При пускането на пазара продуктът със ЗГУ „Coppa di Parma“ има цилиндрична, несплесната форма. Размерите варират от около 25 cm до 40 cm на дължина, а теглото не трябва да е по-малко от 1,3 kg. По разрезната повърхност не трябва да има жълта или мека сланина — показатели за лошо узряване, нито наличие на плесен във вътрешността. Освен това продуктът със ЗГУ „Coppa di Parma“ притежава следните характеристики:

Органолептични характеристики: типичен вкус на месен продукт с достатъчно протеолитично разграждане на постното месо и липолитично разграждане на слабините благодарение на доброто узряване; без странични вкусове на фенол, рибно брашно или други вещества, с точно подбрана интензивност; характерните за продукта приятен мирис и аромат се установяват чрез проба с игла от конска кост на мазните, а не на постните части в близост до главната вена; средноплътна консистенция при пипане и рязане; лесно отделяне от червото; без омазняване или повърхностно наслояване; хомогенност на вътрешните и външни части — показател за постепенно изсушаване и узряване; цветът на разреза е равномерен и без петна; цветът на постното месо е червен, а на слабината — предимно розов. „Coppa di Parma“ е продукт, за който е предвиден период на узряване от най-малко 60 дни.

Химични и химико-физични характеристики:

Сол	< 5 %
Общо съдържание на протеини	най-малко 22 %
Съотношение вода/протеини	най-много 2,00
pH	> 5,7
Микробиологични параметри:	
Ентеробактерии общо	CFU/g < 10
E. Coli	CFU/g < 10
Staphylococcus aureus	CFU/g < 100

Съставките, използвани за приготвянето на „Coppa di Parma“, са сол — от 2,2 % до 3,5 %, и естествени аромати и/или черен пипер, и/или евентуални други подправки. Може да се използват и следните елементи: вино, декстроза и/или фруктоза, и/или захароза в зависимост от законовите изисквания, стартерни култури съгласно добрата практика, натриев/калиев нитрит, натриев/калиев нитрат, аскорбинова киселина и сол на аскорбиновата киселина съгласно законовите изисквания.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Трябва да се спазват подробни правила при използването и състава на хранителната дажба. Храненето на свинете се основава предимно на зърнените продукти и на страничните продукти от млекопреработвателната промишленост. Храната на база зърнени храни може да бъде в течна форма (каша или ярма), традиционно смесена със суроватка, или в суха форма. По-конкретно, храната се състои от посочените по-долу съставки.

Следните съставки са разрешени по време на етапа на угояване: царевица, сорго, ечемик, пшеница, тритикале, шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани, други по-малко разпространени зърнени култури, грах, шрот от цели царевични кочани, пшенични трици и други странични продукти от преработката на пшеница, продукти, получени при екстракцията на слънчогледови семена, царевичен силаж, шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен, дехидратиран пулп от цвекло, продукти, получени при екстракцията на слънчогледови семена, продукти, получени при екстракцията на семена от рапица, други семена от бобови култури, тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя, шрот от царевичен зародиш, меласа, люцерна (изсушена при висока температура), изсушена спиртоварска каша и извлеци, плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси, експелер от ленено семе, паспал от експелер от ленено семе, шрот от ленено семе, паспал от шрот от ленено семе, липиди с точка на топене над 36 °C, дрожди, рибно брашно; суроватка, мътеница.

Храненето по време на етапа на угояване трябва да бъде съобразено и със следните спецификации: режимът на хранене може да се допълва с витамини и минерали, като могат да се използват и добавки в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз. При никакви обстоятелства сухото вещество от зърнени култури не трябва да бъде по-малко от 45 % от общото количество.

По време на крайната фаза на угояване трябва да се спазват всички спецификации, определени за етапа на угояване, със следните изключения: изключват се суровините „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“ и „рибно брашно“; сухото вещество от зърнени култури по време на крайната фаза на угояване не трябва да бъде по-малко от 55 % от общото количество.

За приготвянето на „Coppa di Parma“ от основно значение е традиционното използване на месо от типичните за Италия свине с високо кланично тегло. Тези свине, характерни за централна Северна Италия, се отличават с определени генетични характеристики и се отглеждат най-малко 9 месеца при специални условия, което позволява достигането на високо тегло и добив на месо с високо съдържание на вътремускулна тлъстина и високи нива на ензимите, най-вече на катепсините — от съществено значение за узряването на „Coppa di Parma“.

Продуктът със ЗГУ „Coppa di Parma“ се произвежда от месото на свине, които са потомство на:

а) нерези от традиционните породи Large White Italiana, Landrace Italiana и Duroc Italiana, подобрени съгласно италианската родословна книга, чистокръвни или кръстоски от тях, и свине майки от традиционните породи Large White Italiana и Landrace Italiana, чистокръвни или кръстоски от тях;

б) нерези от традиционните породи, посочени в буква а), и свине майки — кръстоски, или свине майки от други генетични видове, при условие че те са отглеждани по схеми за селекция и/или кръстосване, включващи породите Large White, Landrace или Duroc за производство на свине с високо кланично тегло, чиито цели са съвместими с целите на италианската родословна книга;

в) нерези и свине майки от други генетични видове, при условие че те са отглеждани по схеми за селекция и/или кръстосване, включващи породите Large White, Landrace или Duroc за производство на свине с високо кланично тегло, чиито цели са съвместими с целите на италианската родословна книга;

г) нерези от другите генетични видове, посочени в буква в), и свине майки от традиционните породи, посочени в буква а);

— в съответствие с традицията не се допускат свине, носители на неблагоприятни белези, особено по отношение на чувствителността към стрес (стрес синдром при свинете, PSS); понастоящем такива белези може да се установят при животни, дори и след умъртвяването им, както и в производните им, вече узрели продукти;

— използваните генотипове трябва да осигурят достигането на високо тегло и добър рандеман на месо и във всеки случай — тегло на отделния кланичен труп между 110,1 kg и 190,0 kg, записано към момента на клането;

— минималната възраст, на която се извършва клането, е девет месеца,

— не се допуска използване на месо от нерези и свине майки;

— при клането свинете трябва да са в отлично здравословно състояние и напълно обезкръвени.

Месните разфасовки, използвани при производството на продукта със ЗГУ „Coppa di Parma“, включват мускулната част от врата, прилежаща към шийните прешлени и към някои от гръдните прешлени (мускулната маса от вдлъбнатината, образувана от спинозните апофизи, прешленните тела и напречните апофизи).

Използваното месо не трябва да е било замразявано.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Етапите от производството на „Coppa di Parma“, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район, са следните:

— подготовка на разфасовката, предназначена за производство,

— осоляване, което може да се извърши както ръчно, така и машинно, и може да продължи от 6 до 14 дни,

— пълнене в черва — предвижда използването на естествено черво за продуктите, които ще се продават цели или транжирани, или на естествено черво, възстановено със събрани още няколко последователно анатомични части за продуктите, предназначени за продажба след предварително нарязване,

— връзване — извършва се с помощта на канап (а не канапена мрежа) за продуктите, които ще се продават цели или транжирани, или с мрежа от еластични връвчици за продуктите, предназначени за продажба след предварително нарязване,

— попарване с продължителност между 8 и 10 часа,

— сушене с обща продължителност не по-малко от 15 дни,

— узряване с минимална продължителност между 60 и 90 дни в зависимост от теглото на продукта.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Операциите по нарязване и опаковане на продукта със ЗГУ „Coppa di Parma“ може да се извършват само в обекти, намиращи се в района на производство, посочен в следващата точка 4, и под контрола на оторизирания орган съгласно условията, предвидени в плана за контрол.

В случай че продуктът със ЗГУ „Coppa di Parma“ се предлага на пазара цял, рязането може да се извърши единствено от търговеца на дребно, на плота за рязане и в присъствието на крайния потребител.

Действително поради деликатността на продукта — богат на ненаситени мастни киселини и с малко консерванти, както и поради потенциално стресиращия характер на операциите рязане и опаковане, тези операции следва да се изпълняват от персонал със специфични познания за продукта. Особено важно е излагането на резените на въздух да е възможно най-кратко, за да се предотврати потъмняването на цвета.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът със ЗГУ „Coppa di Parma“ може да се предлага на пазара, както следва: цял — само с етикет; транжиран — във вакуумна опаковка или опакован в защитна атмосфера; на резени — във вакуумна опаковка или опакован в защитна атмосфера.

Наименованието „Coppa di Parma“, следвано от израза „Indicazione Geografica Protetta“ [Защитено географско указание] или от акронима „IGP“ [ЗГУ] (преведен на езика на страната, в която се продава продуктът), трябва да бъде изписано на етикета с ясни и незаличими букви, рязко отличаващи се от всички останали надписи, фигуриращи върху него, и да е следвано от графичния символ на Общността и от фирмената марка.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на ЗГУ „Coppa di Parma“ включва цялата административна територия на провинции Парма, Модена, Реджо Емилия, Мантуа, Павия, и на общините по протежението на река По — част от административната територия на следните провинции:

— Лоди: Senna Lodigiana, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Secugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Cotogno, Guardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, Santo Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastorna, Meleti, Castelnuovo Bocca D'Adda, Caselle Landi,

— Милано: San Colombano al Lambro,

— Кремона: Pizzighettone, Crotta d'Adda, Spinadesco, Acquanegra Cremonese, Sesto ed Uniti, Cremona, Gerre de Caprioli, Stagno Lombardo, Pieve d'Olmi, San Daniele Po, Motta Baluffi, Torricella del Pizzo, Gussola, Casalmaggiore, Martignana Po, Rivarolo del Re, Scandolara Bovara, Casteldidone, Solarolo Rainerio, S. Giovanni in Croce, San Martino del Lago, Cingia de' Botti, Cella Dati, Tornata, Calvatone, Piadena, Voltino, Derovere, Ca' d'Andrea, Sospiro, Bonemerse, Malagnino, Pieve San Giacomo, Torre de' Picenardi, Drizzona, Isola Dovarese.

От географска гледна точка районът на производство се характеризира с хълмисти зони, преминаващи в равнина, които се простират до северното поречие на река По.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Особености на географския район*

Районът на производство на продукта със ЗГУ „Coppa di Parma“ се отличава с наличието както на хълмисти и равнинни зони, така и на езера и солни мини. При хълмовете на Парма винаги са си давали среща развитието на технологиите в равнината със солта, добивана в Salsomaggiore. На практика съществуването още от XIV век на солните мини, осоляването на свинското месо и преработката му са довели до производството на продукти, признати както на национално, така и на международно ниво. Именно в тази среда се ражда „Coppa di Parma“ благодарение на подготовката в района на работници, специализирани в производството на продукта, които с течение на векове са давали приноса си за разпространението на рецептата извън провинция Парма и за утвърждаването ѝ и в останалите провинции, посочени в точка 4.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

ЗГУ „Coppa di Parma“ се отличава от другите продукти от същата стокова категория с типичния си приятен вкус с точно подбрана интензивност, средноплътна консистенция, с хомогенността и ограниченото наличие на тлъстина, както и с равномерното оцветяване — червено на постното месо и розово на сланината.

Други характеристики, отличаващи „Coppa di Parma“ от останалите *подобни продукти*, произвеждани в съседните райони, са мекотата на резена и малкото количество подправки, използвани при подготовката на месото. Тези качества се дължат на краткия период на узряване и на липсата на подробна спецификация относно използването на подправките. По тези причини „Coppa di Parma“ запазва типичния вкус и аромат на свинското месо и меката консистенция на резена.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Известността на ЗГУ „Coppa di Parma“ се доказва от множество документи, съдържащи позовавания и цитати, свързани с разглеждания продукт. Още в края на XVII век се срещат сведения за „Coppa di Parma“ като *bondiola* или *salame investito*, тоест колбас в черво. В началото на XVIII век „Coppa di Parma“ е цитиран в мемоарите на пътешествениците като типичен местен продукт. В опис, съставен през 1723 г., се посочва, че за да се присъединят към гилдията на *lardaroli* [колбасарите], кандидатите трябва да притежават известен брой колбаси и *bondiole*. „Coppa di Parma“ се споменава и в оценка, направена от занаятчийската гилдия на колбасарите (1750 г.), както и в документ за официално обявяване от 21 април 1764 г. Към същия период се отнасят и регистрираните от управителите на Real Casa договори за доставка на хранителни продукти за кралските кухни. Има безспорни данни за потреблението на *coppe* и *bondiole* в двора на херцог Фердинанд Бурбонски. От XIX век нататък съществуват документи за количествата *coppe*, продадени на пазарите в района. През 1940 г. износът на продукта от провинция Парма е възлизал на около 200 *coppe*.

Продуктът със ЗГУ „Coppa di Parma“ дължи специфичните си характеристики на редица точно определени връзки с околната среда в широк смисъл, които включват географски природни и човешки фактори, отнасящи се до свинете, технологията на производство, помещенията за зреене, и особено взаимодействието между тях. Ясна линия свързва производството на ЗГУ „Coppa di Parma“ от възникването му до днес. Индустриализацията на производството на ЗГУ „Coppa di Parma“ първоначално преминава през етап на занаятчийско производство, което запазва непроменени традиционните характеристики на продукта. Климатът, както и характеристиките на въздуха (температури и влажност), са типични за хълмовете в долината на река По, където е възникнал продуктът със ЗГУ „Coppa di Parma“. Районът, в който се добиват суровините и се извършва производството, съответства на онзи, който действително се е обособил и съхранил във времето, и където са се спазвали традициите, донесли известността му.

„Coppa di Parma“ е сред най-разпространените в географския район колбаси и присъства постоянно в списъка на продуктите, предлагани на клиентите от водещите производители на колбаси в географския район. Като доказателство за спазването на кратките срокове на узряване и гаранция за типичния аромат на продукта производителите на „Coppa di Parma“ имат обичая в търговската реклама да изтъкват сред отличителните му характеристики мекотата на резените, които са винаги меки и сочни, но никога сухи. Мекотата на месото позволява използването на „Coppa di Parma“ като съставка в солени тестени печива и плънка за пици, доказателство за което са някои рецепти, в които изрично и недвусмислено се упоменава това наименование. От съществено значение е също така присъствието на „Coppa di Parma“ на щандовете на производителите по време на големите местни изложения на земеделски- и хранителни стоки.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252F3%252FD.9503f33df9d283a78cae/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download