C/2025/2941

23.5.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2941)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Coppa di Parma“

PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

1. **Název produktu**

„Coppa di Parma“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Oblast politiky**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna specifikace produktu CHZO „Coppa di Parma“

— nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu;

— nemohou způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu nebo

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Změna článku 3*

Změna č. 1

Změna se týká čl. 3 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se opravuje název obce „Senna Lodigiano“ na „Senna Lodigiana“.

Odůvodnění:

touto změnou se opravuje chyba v přepisu, aniž by se měnila oblast produkce. Správným názvem je „Senna Lodigiana“, jak vyplývá z článku 1 královského nařízení č. 1126 ze dne 11. ledna 1863, „který umožňuje různým obcím provincií Milán, Alessandria, Brescia, Cremona, Turín, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna a Sassari převzít nový název“ (Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia č. 32 ze dne 6. 2. 1863).

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. *Změna článku 3*

Změna č. 2

Změna se týká čl. 3 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se opravuje název obce „Segugnago“ na „Secugnago“.

Odůvodnění:

touto změnou se opravuje chyba v přepisu, aniž by se měnila oblast produkce. Správným názvem je „Secugnago“, jak vyplývá z článku 2 legislativního nařízení č. 251 ze dne 6. března 1992 „vznik provincie Lodi“ (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana č. 77 ze dne 1. 4. 1992). Oblast produkce zůstává nezměněna.

Změna se týká jednotného dokumentu.

3. *Změna článku 3*

Změna č. 3

Změna se týká čl. 3 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se opravuje název obce „Gardamiglio“ na „Guardamiglio“.

Odůvodnění:

touto změnou se opravuje chyba v přepisu, aniž by se měnila oblast produkce. Správným názvem je „Guardamiglio“, jak vyplývá z článku 2 legislativního nařízení č. 251 ze dne 6. března 1992 „vznik provincie Lodi“ (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana č. 77 ze dne 1. 4. 1992).

Změna se týká jednotného dokumentu.

4. *Změna článku 3*

Změna č. 4

Změna se týká čl. 3 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se název obce „S. Stefano Lodigiano“ nahrazuje názvem „Santo Stefano Lodigiano“.

Odůvodnění:

aniž by se měnila oblast produkce, upřesňuje se touto změnou správný a úplný název obce, jak vyplývá z článku 2 legislativního nařízení č. 251 ze dne 6. března 1992 „vznik provincie Lodi“ (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana č. 77 ze dne 1. 4. 1992).

Změna se týká jednotného dokumentu.

5. *Změna článku 3*

Změna č. 5

Změna se týká čl. 3 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se název obce „Castelnuovo B. D'Adda“ nahrazuje názvem „Castelnuovo Bocca d'Adda“.

Odůvodnění:

aniž by se měnila oblast produkce, upřesňuje se touto změnou správný a úplný název obce, jak vyplývá z článku 2 legislativního nařízení č. 251 ze dne 6. března 1992 „vznik provincie Lodi“ (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana č. 77 ze dne 1. 4. 1992).

Změna se týká jednotného dokumentu.

6. *Změna článku 3*

Změna č. 6

Změna se týká čl. 3 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se opravuje název obce „Piadina“ na „Piadena“.

Odůvodnění:

touto změnou se opravuje chyba v přepisu, aniž by se měnila oblast produkce. Správným názvem je „Piadena“, jak vyplývá z článku 1 královského nařízení č. 747 ze dne 22. března 1928 „Spojení obcí Piadena a Vho do jedné obce s hlavním městem a názvem „Piadena“ (Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia č. 93 ze dne 19. 4. 1928).

Změna se týká jednotného dokumentu.

7. *Změna článku 3*

Změna č. 7

Změna se týká čl. 3 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se název obce „Pieve S. Giacomo“ nahrazuje názvem „Pieve San Giacomo“.

Odůvodnění:

aniž by se měnila oblast produkce, změna upřesňuje správný a úplný název obce, jak vyplývá z článku 1 královského nařízení č. 4426 z 31. května 1868, „kterým jsou obce Gazzo a Silvella zrušeny a přičleněny k obci Pieve San Giacomo“ (Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia č. 173 ze dne 27. 6. 1868).

Změna se týká jednotného dokumentu.

8. *Změna článku 4*

Změna č. 8

Tato změna se týká článku 4 specifikace produktu; nemění jednotný dokument

Popis:

tato změna zařazuje provozovny provádějící krájení mezi kategorie hospodářských subjektů, které podléhají kontrole CHZO.

Odůvodnění:

zařazení je nezbytné, protože krájený produkt je jednou z forem uvádění na trh Coppa di Parma stanovených ve specifikaci produktu.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

9. *Změna článku 5*

Změna č. 9

Změna se týká čl. 5 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se upřesňuje genetický původ suroviny a uvádí všechny možné přípustné genetické kombinace týkající se plemenných samců i samic.

Odůvodnění:

touto změnou se upřesňují přípustné kombinace křížení. Posouzení plemen a genetických typů samců i samic je důležité pro zachování vlastností prasat těžké hmotnostní kategorie, zejména pokud jde o profil slučitelnosti se třemi referenčními plemeny podle italské plemenné knihy určenými k produkci prasat těžké hmotnostní kategorie.

Změna se týká jednotného dokumentu.

10. *Změna článku 5*

Změna č. 10

Změna se týká čl. 5 prvního pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se vkládá vysvětlující tabulka genetických požadavků na prasata s uvedením povolených a nepovolených kombinací.

Odůvodnění:

zahrnutí tabulky umožňuje větší přehlednost při definování jediných možných kombinací genetického křížení.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

11. *Změna článku 5*

Změna č. 11

Změna se týká čl. 5 prvního pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se zahrnuje odkaz na seznam genetických typů schválených Ministerstvem zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví.

Odůvodnění:

odkaz na seznam a jeho aktualizace umožňuje lepší kontrolu dodavatelského řetězce.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

12. *Změna článku 5*

Změna č. 12

Změna se týká čl. 5 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se zrušuje výslovný zákaz používání čistokrevných zvířat plemen Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc a Spotted Poland.

Odůvodnění:

tato změna je vhodná, neboť příslušný zákaz používání jasně vyplývá z přeformulování povolených genetických požadavků, což je zřetelné i z tabulky.

Změna se týká jednotného dokumentu.

13. *Změna článku 5*

Změna č. 13

Změna se týká čl. 5 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se nahrazuje kritérium průměrné živé hmotnosti na šarži 160 kilogramů ±10 % hmotností jednotlivého jatečně upraveného těla prasete těžké hmotnostní kategorie v rozmezí 110,1 kilogramu až 190,0 kilogramu, za předpokladu, že musí být ověřena při porážce.

Odůvodnění:

vypuštění živé hmotnosti a zahrnutí kritéria hmotnosti jednotlivého jatečně upraveného těla umožňuje přesnější kontrolu požadavků na způsobilost každého poraženého prasete, což je transparentnější, přesnější, preciznější a lepší metoda. Nárůst hmotnosti prasat souvisí se současným trendem v evropském chovu prasat, který je výsledkem zlepšení genetiky, dobrých životních podmínek zvířat a krmení.

Změna se týká jednotného dokumentu.

14. *Změna článku 5*

Změna č. 14

Změna se týká čl. 5 prvního pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu

Popis:

touto změnou se zahrnuje kritérium pro výpočet stáří jatečných prasat.

Odůvodnění:

touto změnou se umožňuje větší srozumitelnost specifikace produktu pro hospodářské subjekty a pro účely kontroly.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

15. *Změna článku 5*

Změna č. 15

Změna se týká čl. 5 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se definuje „růst“ jako první fáze krmení ve specifikaci produktu, která je předmětem změny, a upřesňuje se, že tato fáze nastává po kojení a odstavení.

Odůvodnění:

definicí „růstu“ se zdůrazňuje, že tato fáze následuje po fázi kojení a fázi odstavení, v nichž mohou být prasata krmena všemi surovinami povolenými platnými předpisy, tak aby byly zajištěny jejich nutriční potřeby, dobré životní podmínky a zdraví.

Změna se týká jednotného dokumentu.

16. *Změna článku 5*

Změna č. 16

Změna se týká čl. 5 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se zvyšuje maximální hmotnost prasat na konci první fáze, nyní označované jako „růst“, z 80 kilogramů na 85 kilogramů.

Odůvodnění:

zvýšení je spojeno s vývojem genetiky, výživy a uplatňování pravidel pro dobré životní podmínky zvířat (směrnice 2008/120/ES), které obecně zlepšily růstovou schopnost prasat.

Změna se týká jednotného dokumentu.

17. *Změna článku 5*

Změna č. 17

Změna se týká čl. 5 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se sjednocují dvě části, které uvádějí krmiva povolená v první fázi a ve fázi výkrmu do „tabulky povolených surovin“, která je zařazena do fáze růstu a využívána i pro fázi výkrmu.

S ohledem na nomenklaturu stanovenou v právních předpisech Evropské unie, konkrétně v nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017, byl změněn název těchto surovin:

— italský výraz pro kukuřici byl změněn z „mais“ na „granturco“,

— „krupice (semola)“ se označuje jako „mouka“,

— „dehydratovaná mouka z vojtěšky“ se označuje jako „horkovzdušně sušená vojtěška“

— „lněné výlisky“ se označují jako „lněné expelery“, k čemuž se doplňují „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“, „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „výlisky jablek a hrušek, slupky z hroznového vína a rajských jablek podporující průchodnost střev“ se označují jako „ovocné a rajčatové výlisky jako nosiče premixu“,

— „pivovarské a/nebo lihovarské kvasnice (torula)“ se označují jako „kvasnice“,

— „extrahovaný šrot z kukuřičných klíčků“ se označuje jako „moučka z kukuřičných klíčků“,

— „distillers“ se označují jako „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Vypouští se tyto suroviny:

— „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“,

— „proteinové lyzáty“,

— „dehydratované brambory“,

— „maniok“,

— „lisované silážované řepné řízky“,

— „extrahovaný šrot ze sezamu“,

— „extrahovaný šrot z kokosu“,

Výraz „oves“ v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

Mění se množství těchto surovin:

— „podmáslí“ pouze ve fázi růstu (zvyšuje se na nejvýše 250 g sušiny na kus a den)

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed) (z až 5 % na až 10 %),

— „kukuřice“ (z až 55 % na až 65 %),

— „čirok“ (z až 40 % na až 55 %),

— „ječmen“ (z až 40 % na až 55 %),

— „pšenice“ (z až 25 % na až 55 %),

— „tritikále“ (z až 25 % na až 55 %),

— „dehydratované cukrovarské řízky“ (z až 4 % na až 10 %),

— „horkovzdušně sušená vojtěška“ (z až 2 % na až 4 %).

Doplňují se tyto suroviny:

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičná siláž“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičný šrot z celých klasů“,

— „sušená zrna a výpalky z destilace“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „lněné expelery krmné, lněný extrahovaný šrot (moučka), lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „tuky s bodem tání vyšším než 36 °C“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „výrobky získané při extrakci řepkových semen“,

— „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, pouze ve fázi růstu.

Surovina „hrách a/nebo jiná semena luštěnin“ byla rozdělena do dvou položek: „hrách“ a „jiná semena luštěnin“, jejichž množství se zvyšuje („hrách“ až do 25 % a „jiná semena luštěnin“ až do 10 %).

Pokud jde o „kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic“, mění se italský výraz pro „šrot z kukuřičných palic“ z pannocchia na pannocchia di granturco.

„Extrahovaný šrot ze sóji“ se mění na „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, jejichž používání se ve fázi růstu a ve fázi výkrmu sjednocuje – až do 20 %.

„Šrot ze slunečnice“ se mění na „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“, jejichž používání se zvyšuje – až do 10 %.

Pro výrobky získané při extrakci sójových bobů, slunečnicových semen a řepkových semen se v poznámce 4 k tabulce stanoví maximální obsah hrubého tuku nejvýše 2,5 % sušiny.

Mění se odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin v souladu s čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009 tím, že se vypouští procentní podíl ve výši 10 %.

Zahrnuje se možnost použití minerálních látek, vitamínů a přídatných látek.

Doplňuje se odkaz na suchou formu obchodní úpravy potraviny.

V poznámce 2 je vyjasněna definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Kromě maximálního obsahu kyseliny linolové ve výši 2 % zavádí změna maximální obsah tuku ve výši 5 % sušiny v potravě.

Odůvodnění:

zahrnutí jednotné „tabulky povolených surovin“ pro fáze růstu a výkrmu usnadňuje čtení specifikace produktu.

Nomenklatura surovin se mění v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017. Tato revize terminologie byla nutná pro jasnější určení typu suroviny, na kterou se odkazuje.

Odkaz na „oves“ jakožto suroviny v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

Vypouští se „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“, „proteinové lyzáty“, „dehydratované brambory“, „maniok“, „lisované silážované řepné řízky“, „extrahovaný šrot ze sezamu“, „extrahovaný šrot z kokosu“ a „výpalky v kombinaci se syrovátkou a podmáslím“, protože jsou z technických nebo kvalitativních důvodů ke krmení prasat těžké hmotnostní kategorie málo využívány nebo jsou vzácné nebo mají nízkou výživovou kvalitu.

Zvyšuje se procentní podíl použití suroviny „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“, neboť se jedná o surovinu, která se vyznačuje vysokým obsahem bílkovin, je užitečná ve stravě (hrubý protein) a je velmi dobře stravitelná.

„Podmáslí“ (ve fázi růstu), „kukuřice“, „čirok“, „ječmen“, „pšenice“, „tritikále“, „dehydratované cukrovarské řízky“, „horkovzdušně sušená vojtěška“, „výrobky získané při extrakci sójových bobů“ a „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“ jsou suroviny, jejichž používání se zvýšilo, neboť byly vždy základem tradiční výživy prasat těžké hmotnostní kategorie a s ohledem na zlepšení, k němuž došlo v odvětví krmiv v posledním desetiletí, rovněž zlepšují přísun vlákniny a životně důležité funkce prasat.

Použití „tuků s bodem tání vyšším než 36 °C“ je stanoveno jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, neboť doplněním požadavku na nejvýše 5 % tuku v sušině v potravě k limitu 2 % pro kyselinu linolovou se zajišťuje, aby v případě použití vepřového sádla během fáze výkrmu existovala přiměřená úroveň protučnělosti prasete.

Vkládají se „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, neboť ve fázi růstu poskytují energii, která je nezbytná pro uspokojení energetických potřeb prasat.

„Kukuřičný šrot z celých klasů“ je velmi vláknitá surovina, která se používá jako alternativa k otrubám pro dodávání vlákniny zvířatům.

Zvýšení procentního podílu „hrachu“ zajišťuje dostatečný stupeň protučnělosti prasete, neboť na rozdíl od jiných luštěnin se vyznačuje nízkou koncentrací antinutričních faktorů.

Zařazují se „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“ a „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“, neboť se jedná o suroviny, které se podobají „lněným expelerům“ — zachovaným ve specifikaci — a jsou uvedeny v nařízení Komise (EU) 2017/1017.

„Kukuřičná siláž“ a „sušená zrna a výpalky z destilace“, která jsou bohatá na vitamín B, jsou nyní rovněž zahrnuty do fáze výkrmu a představují vynikající surovinu, která zajišťuje dostatečný stupeň protučnělosti prasat, a vzhledem k tomu, že jsou tato krmiva vysoce vláknitým produktem, jsou lépe trávena dospělými zvířaty než mladými prasaty.

Pokud jde o „produkty získané extrakcí ze semen řepky“, byla „řepka“ nově zařazena do seznamu surovin, neboť genetické zlepšování umožnilo vyšlechtit nové odrůdy bez glukosinolátů a kyseliny erukové (antinutuční faktory); znění položky odpovídá struktuře použité u sójových a slunečnicových produktů.

Výrobky, které byly původně podle nařízení (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“ a „řepkový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci řepkových semen; není reálné sestavit seznam všech krmných surovin, které se v případě aktualizací nařízení Komise (EU) 2017/1017 mohou změnit. Pro zajištění vhodné protučnělosti prasat se stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny a tento požadavek je uveden v poznámkách k tabulce povolených surovin.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, sjednocuje se procentní podíl ve výši 20 % jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, aby se zajistila vhodná protučnělost prasat k výrobě produktu Coppa di Parma; vzhledem k tomu, že obsah hrubého tuku v surovině je nezbytnou charakteristikou, je stanoven maximální obsah hrubého tuku 2,5 % sušiny. Tento požadavek je uveden v poznámkách vložených za tabulku. Výrobky, které byly původně podle nařízení Komise (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „sójový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení Komise (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „sójový extrahovaný šrot (moučka)“ a „sójový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci sójových bobů; není reálné sestavit seznam všech výše uvedených krmných surovin, které se v případě aktualizací/změn nařízení Komise (EU) 2017/1017 mohou navíc změnit.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“ stanovených na 10 %: k zajištění správné protučnělosti prasat pro získání suroviny vhodné k výrobě Coppa di Parma je důležitý obsah hrubého tuku v surovině: v poznámkách k tabulce je proto uveden maximální obsah hrubého tuku 2,5 % v sušině. Výrobky, které byly původně podle nařízení Komise (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení Komise (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“ a „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci slunečnicových semen. Není reálné sestavit seznam všech výše uvedených krmných surovin, které se v případě aktualizací/změn nařízení Komise (EU) 2017/1017 mohou navíc změnit.

Odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin umožňuje přizpůsobit se platným právním předpisům v oblasti krmiv odkazem na čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009.

Odkaz na suchou formu podání krmiva umožňuje chovateli zvolit, jakou formu použít.

Začlenění vitaminů a minerálních látek do stravy a používání přídatných látek zajišťují správnou tvorbu svalů a podporují trávení a vstřebávání živin.

Definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“ byla vyjasněna odkazem na bod 1.12.9 nařízení Komise (EU) 2017/1017.

Maximální limit tuku spolu s limitem kyseliny linolové zajišťuje dostatečný stupeň protučnělosti prasete pro výrobu produktu „Coppa di Parma“. Tato dvě kritéria jsou nezbytná, neboť se zvyšuje podíl (kukuřice) nebo se zařazují suroviny (tuky s bodem tání vyšším než 36 °C, rovněž ve fázi výkrmu), které mohou vést ke vzniku tuků, které negativně ovlivňují kvalitu protučnělosti prasat.

Změna se týká jednotného dokumentu.

18. *Změna článku 5*

Změna č. 18

Změna se týká čl. 5 druhého a třetího pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se při úpravě krmení prasat ve fázi výkrmu stanoví odkaz na „tabulku přípustných surovin“ zařazenou do fáze růstu s určitými specifikacemi nezbytnými pro fázi výkrmu.

Odůvodnění:

tato změna poskytuje jasný obraz krmiva povoleného rovněž ve fázi výkrmu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

19. *Změna článku 5*

Změna č. 19

Změna se týká čl. 5 odst. „složky“ prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se snižuje minimální procentní podíl použití soli z 2,6 na 2,2.

Odůvodnění:

snížení minimálního množství použité soli je v souladu s výživovými tvrzeními Světové zdravotnické organizace, která doporučuje snížení sodíku v denní stravě.

Změna se týká jednotného dokumentu.

20. *Změna článku 5*

Změna č. 20

Změna se týká čl. 5 předposledního pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu

Popis:

touto změnou se vypouští výraz „podle článku 7“.

Odůvodnění:

změna je nezbytná s ohledem na odlišné ustanovení článku 7 nové specifikace produktu.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

21. *Změna článku 7*

Změna č. 21

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis:

touto změnou se zrušuje ustanovení o kontrolním subjektu.

Odůvodnění:

zrušení je nezbytnou aktualizací, aby byla specifikace uvedena do souladu se stávajícími právními předpisy EU.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

22. *Změna článku 8*

Změna č. 22

Tato změna se týká článku 8 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu

Popis:

touto změnou se přečísluje článek 8 na článek 7.

Odůvodnění:

změna je nezbytná s ohledem na nové uspořádání specifikace produktu v článcích.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Coppa di Parma“

EU č.: PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Coppa di Parma“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

V okamžiku uvedení ke spotřebě má produkt „Coppa di Parma“ CHZO nezploštělý válcovitý tvar. Velikost se pohybuje přibližně od 25 do 40 cm na délku a hmotnost nesmí být nižší než 1,3 kg. Na řezu nesmí plátek vykazovat tučné části žluté barvy nebo měkké tučné části, což jsou známky špatného zrání, uvnitř se nesmí nacházet plíseň. Produkt „Coppa di Parma“ CHZO má dále tyto vlastnosti:

Organoleptické: typická chuť masného výrobku s dostatečným proteolytickým rozkladem v libové části a lipolytickým rozkladem v tučné části, které jsou způsobeny dobrým zráním, nevykazuje cizí chuť fenolu, rybí moučky nebo čehokoli jiného, je správně lahodná; vůně je příjemná a příznačná pro produkt, je znatelná po vpichu jehlou z koňské kosti na tučných, nikoli na libových částech, poblíž hlavní žíly; konzistence je na pohmat a na řezu středně tuhá, oddělení od střívka je snadné, produkt není mastný a nemá povrchovou patinu, vnitřní a vnější části jsou vzájemně homogenní, což značí postupné vysušování a zrání; plátek je zbarven jednolitě beze skvrn; libová část je zbarvena červeně, tučná část může být až narůžovělá. „Coppa di Parma“ je produkt, který musí zrát nejméně 60 dnů.

Chemické a fyzikálně-chemické vlastnosti:

sůl	< 5 %
celkový obsah bílkovin	min. 22 %
poměr vody a bílkovin:	max. 2,00
pH	> 5,7
Mikrobiologické parametry:	
celkový počet enterobakterií	CFU/g < 10
E. Coli	CFU/g < 10
Staphylococcus Aureus	CFU/g < 100

Přísadami používanými k přípravě produktu „Coppa di Parma“ jsou sůl (od 2,2 % až do 3,5 %), přírodní aromata a/nebo pepř a/nebo případně jiné koření. Lze použít rovněž tyto přísady: víno, dextróza a/nebo fruktóza a/nebo sacharóza v závislosti na ustanovení právních předpisů, startovací kultury podle osvědčených postupů, dusitan sodný/draselný, dusičnan sodný/draselný, kyselina askorbová a její sůl v závislosti na ustanovení právních předpisů.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Musí být dodržována podrobná pravidla týkající se využití krmné dávky a jejího složení. Základem krmení prasat je především obilnářská produkce a vedlejší produkty mlékárenské produkce. Možnými způsoby krmení prasat krmivy na bázi obilovin jsou jak tekuté krmení (pomyje nebo šlichta) – včetně tradičního podávání krmiva se syrovátkou – tak suché krmení. Krmení se konkrétně provádí takto:

Ve fázi růstu jsou povoleny tyto suroviny: kukuřice; čirok; ječmen; pšenice; tritikále; kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic; méně významné obiloviny; hrách setý; kukuřičný šrot z celých klasů; otruby a jiné vedlejší produkty při zpracování pšenice; produkty získané při extrakci sojových bobů; kukuřičná siláž; kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed); suché řepné řízky; produkty získané při extrakci slunečnicových semen; produkty získané při extrakci řepkových semen; jiná semena luštěnin; pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery; extrahovaná moučka z kukuřičných klíčků; melasa; horkovzdušně sušená vojtěška; sušená zrna a výpalky z destilace; ovocné a rajčatové výlisky jako nosiče premixu; lněné expelery, lněné expelery krmné, lněný extrahovaný šrot (moučka), lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný; tuky s bodem tání vyšším než 36 °C; kvasinky: rybí moučka; syrovátka; podmáslí.

Krmení ve fázi růstu musí rovněž zohledňovat následující specifikace: použití minerálních látek, přidávání vitaminů a používání přídatných látek je povoleno v souladu s platnými právními předpisy Evropské unie. Podíl sušiny sestávající z obilovin však nesmí být nižší než 45 % celkového množství sušiny.

Během fáze výkrmu musí být dodrženy všechny specifikace stanovené pro fázi růstu, s následujícími výjimkami: jsou vyloučeny suroviny z pražených celých sójových bobů a/nebo sójových expelerů a rybí moučka; obsah sušiny sestávající z obilovin ve fázi výkrmu nesmí být nižší než 55 % celkového množství sušiny.

Základem pro přípravu produktu „Coppa di Parma“ je tradiční použití masa z typických italských prasat těžké hmotnostní kategorie. Tato prasata jsou typická pro střední a severní Itálii, mají vymezenou genetickou charakteristiku a chovají se nejméně 9 měsíců ve zvláštních podmínkách, díky nimž dosahují vysoké hmotnosti a mají maso s vysokým obsahem tuku ve svalovině a s vysokou hladinou enzymů, zejména katepsinů, které mají zásadní význam pro zrání produktu „Coppa di Parma“.

Produkt „Coppa di Parma“ CHZO se získává z vepřového masa potomstva:

a) kanců tradičních plemen Large White Italiana, Landrace Italiana a Duroc Italiana, geneticky vylepšených podle italské plemenné knihy, a to buď čistokrevných, nebo navzájem křížených, a prasnic tradičních plemen Large White Italiana a Landrace Italiana, a to buď čistokrevných, nebo navzájem křížených;

b) kanců tradičních plemen uvedených v písmenu a) a křížených prasnic nebo prasnic jiných genetických typů za předpokladu, že jsou chováni v rámci schémat výběru a/nebo křížení zahrnujících plemena Large White, Landrace a Duroc s cíli slučitelnými s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie;

c) kanců a prasnic jiných genetických typů za předpokladu, že jsou chováni v rámci schémat výběru a/nebo křížení zahrnujících plemena Large White, Landrace e Duroc s cíli slučitelnými s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie;

d) kanců ostatních genetických typů uvedených v písmenu c) a prasnic tradičních plemen uvedených v písmenu a),

— tradičně jsou však vyloučeni nositelé opačných znaků, zejména s ohledem na odolnost vůči stresu (PSS), které jsou dnes objektivně zjistitelné i na zvířatech po porážce a na zralých produktech,

— u použitých genetických typů musí být zaručeno efektivní dosažení vysoké hmotnosti a rovněž to, aby hmotnost jednotlivého jatečně upraveného těla při porážce byla mezi 110,1 kg a 190,0 kg,

— minimální věk při porážce je devět měsíců,

— nesmějí se používat chovní kanci a prasnice,

— prasata musí být při porážce ve výborném zdravotním stavu a musí být dokonale odkrvena.

Kusy masa používané při výrobě produktu „Coppa di Parma“ CHZO pocházejí z krční svaloviny v okolí krčních obratlů a částečně i hrudních obratlů (svalová hmota ve žlábku tvořeném trnovými výběžky, tělem obratlů a příčnými výběžky).

Použité maso nesmí projít žádným procesem zmrazování.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Následující fáze výroby produktu „Coppa di Parma“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti:

— příprava částí masa určených ke zpracování,

— nasolení, které může být provedeno ručně nebo mechanicky a může trvat 6 až 14 dnů,

— naplnění masa do střívka, pro něž je stanoveno použití přírodního střívka pro produkt určený k prodeji vcelku a ke krájení na plátky, nebo rekonstituovaného přírodního střívka vyrobeného sériovým spojením několika anatomických částí pro produkt určený k prodeji po předchozím nakrájení,

— převázání, které se provádí provázkem, nikoli síťkou, pro produkt určený k prodeji vcelku a ke krájení na plátky, nebo síťkou z elastických vláken pro produkt určený k prodeji po předchozím nakrájení,

— dušení po dobu 8 až 10 hodin,

— sušení, které nesmí celkově trvat méně než 15 dnů,

— zrání po dobu minimálně 60 až 90 dnů podle hmotnosti produktu.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Krájení a balení produktu „Coppa di Parma“ CHZO se může provádět pouze v zařízeních nacházejících se na území produkce uvedeném v následujícím bodě 4 a pod kontrolou příslušného orgánu podle podmínek stanovených v plánu kontrol.

U produktu „Coppa di Parma“ CHZO, který je uváděn ke spotřebě vcelku, může být krájení provedeno až u maloobchodníka na pultu určeném ke krájení a v přítomnosti konečného spotřebitele.

Aby skutečně vynikla jemnost produktu bohatého na nenasycené mastné kyseliny a s nízkým obsahem konzervačních látek a vzhledem k tomu, že fáze krájení a balení může produkt nepříznivě ovlivnit, je nezbytné, aby tyto činnosti prováděli pracovníci, kteří mají konkrétní znalosti o produktu. Především je důležité, aby byl odkrojený plátek co nejkratší dobu na vzduchu, aby nedošlo ke ztmavnutí barvy.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt s CHZO „Coppa di Parma“ může být uvedený ke spotřebě: celý, pouze s etiketou; rozkrájený na kusy a balený ve vakuu nebo v ochranné atmosféře; nakrájený na plátky a balený ve vakuu nebo v ochranné atmosféře.

Označení „Coppa di Parma“, za nímž je uvedeno „Indicazione Geografica Protetta“ (chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „IGP“ (přeložená do jazyka země, kde je produkt uváděn na trh) musí být na etiketě umístěno jasnými a nesmazatelnými písmeny, která lze snadno odlišit od jakéhokoli jiného nápisu na etiketě, a za ním musí být uveden grafický symbol Společenství a obchodní značka.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast výroby produktu „Coppa di Parma“ CHZO představuje celé správní území provincií Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia a obcí v pásu podél řeky Pádu, které jsou součástí správního území následujících provincií:

— Lodi: 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,

— Milán: San Colombano al Lambro,

— Cremona: 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.

Ze zeměpisného hlediska jsou pro oblast produkce typické kopcovité oblasti, které klesají do nížiny a rozprostírají se až k pásu podél severního břehu řeky Pádu.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Pro oblast výroby produktu „Coppa di Parma“ CHZO je typický výskyt kopcovitých a zároveň rovinatých oblastí a přítomnost jezer a solných dolů. V kopcích kolem Parmy mohlo vždy docházet k prolínání technologií typických pro nížinu a soli z oblasti Salsomaggiore. Právě přítomnost těchto solných dolů, technologie solení vepřového masa a jeho zpracování již od čtrnáctého století vedly k výrobě produktů uznávaných jak na národním tak i na mezinárodním poli. Produkt „Coppa di Parma“ se zrodil právě takovým způsobem díky vzniku sdružení producentů v této oblasti, která se specializovala na výrobu tohoto produktu a která v průběhu staletí přispěla k rozšíření receptu i za hranice oblasti Parmy a k jeho uchycení i v dalších oblastech uvedených v bodě 4.

5.2 *Specifičnost produktu*

Produkt „Coppa di Parma“ CHZO se odlišuje od ostatních produktů stejné kategorie zboží typickou lahodnou chutí, středně tuhou konzistencí, homogenitou a nízkou tučností a svou jednotnou barvou, která je v libové části červená a v tučné části narůžovělá.

Dalšími vlastnostmi, které odlišují produkt „Coppa di Parma“ od jiných produktů tohoto typu vyráběných v přilehlých oblastech, je jemnost a používání nepatrného množství koření na konzervaci. Tyto charakteristické vlastnosti vznikají díky krátké době zrání a díky tomu, že neexistuje podrobný popis používání koření, což umožňuje, aby si produkt „Coppa di Parma“ zachoval typickou chuť a vůni vepřového masa a jemnou konzistenci.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Dobré jméno produktu „Coppa di Parma“ CHZO dokládají četné dokumenty, jež obsahují odkazy a citace týkající se uvedeného produktu. Již koncem 17. století lze nalézt odkazy na produkt „Coppa di Parma“ jako na „bondiola“ (maso plněné do obalu) nebo „salame investito“ (potažený salám), čili výrobek naplněný do střívka. Počátkem 18. století je produkt „Coppa di Parma“ citován v pamětech cestovatelů jako typický místní produkt. V inventárním soupisu pořízeném v roce 1723 se uvádí, že pro vstup do sdružení obchodníků s výrobky z nasoleného zrajícího vepřového masa („lardaroli“) je třeba vlastnit určité množství uzenin. Na produkt „Coppa di Parma“ poukazují i úřední stanovy cechu obchodníků s výrobky z nasoleného zrajícího vepřového masa (z roku 1750) a vyhláška ze dne 21. dubna 1764. Ze stejného období pocházejí smlouvy sepsané královskými správními úředníky, které se týkají dodávek potravinářského zboží do královských kuchyní. Existují přesné záznamy o celkové spotřebě těchto produktů („coppa“ a „bondiola“) na dvoře vévody Ferdinanda Bourbonského. Od roku 1800 existují záznamy o počtu salámů („coppa“) prodaných na místních tržištích, v roce 1940 dosáhl vývoz těchto produktů z provincie Parma přibližně 200 kusů.

Charakteristické vlastnosti produktu „Coppa di Parma“ CHZO jsou výsledkem určitého přesného propojení s prostředím, jímž se v tom nejširším a komplexním smyslu rozumí přírodní zeměpisné faktory a lidské faktory, které mají vliv na vepřové maso, technologii výroby, prostředí, kde produkty zrají, a to především ve vzájemném působení. Výrobou produktu „Coppa di Parma“ se táhne jasná spojovací linie od počátků až po dnešek. Industrializace výroby produktu „Coppa di Parma“ CHZO prošla fází řemeslné výroby, která zachovala beze změn tradiční charakteristické vlastnosti produktu. Podnebí, tak jako charakteristické vlastnosti ovzduší (teplota a vlhkost), je typické pro kopcovitou oblast okolo řeky Pád, kde se produkt „Coppa di Parma“ CHZO historicky utvářel. Oblast původu suroviny a výroby produktu je vymezena tak, jak se v průběhu času skutečně vytvářela a udržela tím, že se v ní dodržují tradice, které jsou základem proslulosti produktu.

Produkt „Coppa di Parma“ je jednou z nejrozšířenějších uzenin v této zeměpisné oblasti a je neustále uváděn v seznamech produktů nabízených zákazníkům nejvýznamnějších uzenářských podniků v této zeměpisné oblasti. Výrobci produktu „Coppa di Parma“ obvykle v reklamách uvádějí mezi charakteristickými vlastnostmi svého výrobku skutečnost, že na řezu je měkký a nikdy není suchý, což svědčí o tom, že dodržují krátkou dobu zrání, a zaručuje to typickou vůni produktu. Díky jemnosti masa se produkt „Coppa di Parma“ používá jako součást plněných slaných koláčů a pizzy, jak o tom svědčí některé recepty, v nichž je výslovně a jasně uveden tento název. Velmi významná je kromě toho i skutečnost, že produkt „Coppa di Parma“ se objevuje na stáncích výrobců na nejdůležitějších potravinářských a zemědělských veletrzích v oblasti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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