C/2025/2941

23.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2941)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Coppa di Parma«

PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Coppa di Parma«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og hestesport)

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Coppa di Parma«:

— omfatter ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse eller af brugen af denne betegnelse

— risikerer ikke at ugyldiggøre den tilknytning til det geografiske område, der er nævnt i enhedsdokumentet eller

— medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Ændring af artikel 3*

Ændring nr. 1

Ændringen vedrører artikel 3, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen rettes navnet på kommunen »Senna Lodigiano« til »Senna Lodigiana«.

Begrundelse:

Med ændringen rettes en transskriptionsfejl uden at ændre produktionsområdet. Det korrekte navn er »Senna Lodigiana«, således som det fremgår af artikel 1 i kongeligt dekret nr. 1126 af 11. januar 1863, »hvorved flere kommuner i provinserne Milano, Alexandria, Brescia, Cremona, Torino, Ascoli, Macerata, Coni, Plaisance, Porto-Maurizio, Ravenne og Sassari bemyndiges til at vedtage et nyt navn« (Kongeriget Italiens statstidende nr. 32 af 6.2.1863).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Ændring af artikel 3*

Ændring nr. 2

Ændringen vedrører artikel 3, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen rettes navnet på kommunen »Segugnago« til »Secugnago«.

Begrundelse:

Med ændringen rettes en transskriptionsfejl uden at ændre produktionsområdet. Det korrekte navn er »Secugnago«, således som det fremgår af artikel 2 i lovdekret nr. 251 af 6. marts 1992 om oprettelse af provinsen Lodi (Den Italienske Republiks statstidende nr. 77 af 1.4.1992). Produktionsområdet forbliver uændret.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Ændring af artikel 3*

Ændring nr. 3

Ændringen vedrører artikel 3, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen rettes navnet på kommunen »Gardamiglio« til »Guardamiglio«.

Begrundelse:

Med ændringen rettes en transskriptionsfejl uden at ændre produktionsområdet. Det korrekte navn er »Guardamiglio«, således som det fremgår af artikel 2 i lovdekret nr. 251 af 6. marts 1992 om oprettelse af provinsen Lodi (Den Italienske Republiks statstidende nr. 77 af 1.4.1992).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Ændring af artikel 3*

Ændring nr. 4

Ændringen vedrører artikel 3, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen erstattes navnet på kommunen »S. Stefano Lodigiano« med »Santo Stefano Lodigiano«.

Begrundelse:

Med ændringen præciseres kommunens korrekte navn skrevet fuldt ud, således som det fremgår af artikel 2 i lovdekret nr. 251 af 6. marts 1992 om oprettelse af provinsen Lodi (Den Italienske Republiks statstidende nr. 77 af 1.4.1992) uden at ændre produktionsområdet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Ændring af artikel 3*

Ændring nr. 5

Ændringen vedrører artikel 3, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen erstattes navnet på kommunen »Castelnuovo B. D'Adda« med »Castelnuovo Bocca d'Adda«.

Begrundelse:

Med ændringen præciseres kommunens korrekte navn skrevet fuldt ud, således som det fremgår af artikel 2 i lovdekret nr. 251 af 6. marts 1992 om oprettelse af provinsen Lodi (Den Italienske Republiks statstidende nr. 77 af 1.4.1992) uden at ændre produktionsområdet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Ændring af artikel 3*

Ændring nr. 6

Ændringen vedrører artikel 3, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen erstattes navnet på kommunen »Piadina« med »Piadena«.

Begrundelse:

Med ændringen rettes en transskriptionsfejl uden at ændre produktionsområdet. Det korrekte navn er »Piadena«, således som det fremgår af artikel 1 i kongeligt dekret nr. 747 af 22. marts 1928 om sammenlægning af kommunerne Piadena og Vho til en enkelt kommune, hvis navn og hovedstad er »Piadena« (Kongeriget Italiens statstidende nr. 93 af 19.4.1928).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

7. *Ændring af artikel 3*

Ændring nr. 7

Ændringen vedrører artikel 3, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen erstattes navnet på kommunen »Pieve S. Giacomo« med »Pieve San Giacomo«.

Begrundelse:

Med ændringen præciseres kommunens korrekte navn skrevet fuldt ud, således som det fremgår af artikel 1 i kongeligt dekret nr. 4426 af 31. maj 1868, »hvorved kommunerne Gazzo og Silvella udgår og lægges sammen med Pieve San Giacomo« (Kongeriget Italiens statstidende nr. 173 af 27.6.1868), uden at produktionsområdet ændres.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

8. *Ændring af artikel 4*

Ændring nr. 8

Ændringen vedrører artikel 4 i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen tilføjes skiveskæringsvirksomheder til de kategorier af erhvervsdrivende, der er underlagt kontrol under den beskyttede geografiske betegnelse.

Begrundelse:

Denne tilføjelse er nødvendig, da der med produktspecifikationen gives mulighed for at markedsføre »Coppa di Parma« i skiver.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

9. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 9

Ændringen vedrører artikel 5, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Ændringen præciserer råmaterialets genetiske oprindelse med angivelse af alle de genetiske krydsninger, der er godkendt som avlsdyr af han- og hunkøn.

Begrundelse:

Med ændringen præciseres de tilladte kombinationer af avlsdyrskrydsninger. Vurderingen af begge avlsdyrs racer og genetiske typer er vigtig for at bevare de tunge svins karakteristika, navnlig med hensyn til vurderingen af foreneligheden med de tre referenceracer i Libro Genealogico Italiano (den italienske stambog) til produktion af tunge svin.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

10. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 10

Ændringen vedrører artikel 5, første afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen indsættes en forklarende tabel over de genetiske krav til grisene med angivelse af kombinationer af tilladte og ikketilladte krydsninger.

Begrundelse:

Med tilføjelsen af tabellen muliggøres en præcisering af de eneste mulige kombinationer af genetiske krydsninger.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

11. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 11

Ændringen vedrører artikel 5, første afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen indsættes en henvisning til listen over de genetiske typer, der er godkendt af Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Begrundelse:

Henvisningen til listen og ajourføringen heraf gør det muligt at sikre en bedre kontrol med sektoren.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

12. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 12

Ændringen vedrører artikel 5, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen fjernes forbuddet mod at anvende dyr, der er renracer af Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc og Spotted Poland.

Begrundelse:

Denne ændring er nødvendig, da forbuddet mod anvendelse af disse racer klart skyldes omformuleringen af de accepterede genetiske krav, herunder ved hjælp af tabellen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

13. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 13

Ændringen vedrører artikel 5, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen erstattes kriteriet om gennemsnitsvægten pr. parti (levende vægt) på 160 kg plus/minus 10 % med vægten af hver tung svinekrop, som skal være mellem 110,1 og 190,0 kg, og som skal bestemmes på slagtetidspunktet.

Begrundelse:

Erstatningen af kriteriet om levende vægt med kriteriet om svinekroppens vægt sikrer en mere præcis kontrol af betingelserne gældende for hvert slagtet svin, da denne metode anses for at være mere effektiv, mere gennemsigtig, mere specifik og mere præcis. Stigningen i svinenes vægt afspejler den nuværende tendens i de europæiske svinebedrifter og skyldes forbedret genetik, dyrevelfærd og fodring.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

14. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 14

Ændringen vedrører artikel 5, første afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen indsættes kriteriet om bestemmelse af svinenes alder ved slagtning.

Begrundelse:

Med ændringen præciseres produktspecifikationen til fordel for de erhvervsdrivende og for at lette kontrollen.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

15. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 15

Ændringen vedrører artikel 5, andet afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen defineres »vækst« som den første fodringsfase, der er fastsat i den ændrede produktspecifikation, og det præciseres, at væksten forekommer efter dieperioden og fravænningen.

Begrundelse:

Det er nødvendigt at definere »vækst« for at præcisere, at denne fase følger efter die- og fravænningsfasen, hvor svin kan fodres med alle de råvarer, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning, for at få dækket deres ernæringsmæssige behov, samtidig med at deres sundhed og velfærd bevares.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

16. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 16

Ændringen vedrører artikel 5, andet afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Ændringen består i at øge den maksimale vægt af svin ved afslutningen af første fase – nu kaldet »vækst«-fasen – fra 80 til 85 kg.

Begrundelse:

Denne forhøjelse er forbundet med udviklingen inden for genetik, fodring og anvendelsen af dyrevelfærdsregler (direktiv 2008/120/EF), som generelt har forbedret svins evne til at vokse.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

17. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 17

Ændringen vedrører artikel 5, andet og tredje afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen lægges foderstofferne, der er tilladt i den første fase, og foderstofferne, der er tilladt i slutfedningsfasen, sammen i »Tabel over tilladte råvarer«, og tilføjes til såvel vækstfasen som slutfedningsfasen.

Navnene på følgende råvarer er blevet ændret under hensyntagen til nomenklaturen i EU-lovgivningen i forordning (EU) nr. 68/2013 som ajourført ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017:

— I den italienske version er udtrykket »*mais*« (majs) blevet erstattet af udtrykket »*granturco*« (majs).

— Udtrykket »(majs)glutensemulje« erstattes af »(majs)glutenfoder«.

— »Dehydreret lucernemel« betegnes nu som »lucerne, tørret ved høj temperatur«.

— Udtrykket »hørkage« betegnes nu som »hør(frø)kage«, og udtrykkene »foder af hør(frø)kage«, »hørfrøskrå« og »foder af hørfrøskrå« er blevet tilføjet.

— »Æble- og pærepulp, drue- og tomatskind som kosttilskud« betegnes nu som »frugtpulp og tomatpulp som premix-bærere«.

— »Ølgær og/eller Candida utilis« erstattes af »gær«.

— »Majskimmel« betegnes nu som »majskimskrå«.

— »Rester fra destillerier« betegnes nu som »tørrede rester og opløselige stoffer fra destillerier«.

Følgende råvarer udgår:

— »frøfri johannesbrød«

— »proteinhydrolysater«

— »kunsttørret kartoffel«

— »maniok«

— »presset og ensileret bladbedepulp«

— »sesamskrå«

— »kokosskrå«.

»Havre«, der falder ind under kategorien »sekundære kornarter«, udgår.

De tilladte mængder af følgende råvarer er blevet ændret:

— »kærnemælk« – udelukkende for vækstfasen (op til et indtag af tørstof på højest 250 g pr. dag)

— »majsglutenfoder« (fra op til 5 % til op til 10 %)

— »majs« (fra op til 55 % til op til 65 %)

— »sorghum« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »byg« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »hvede« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »triticale« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »tørret bladbedepulp« (fra op til 4 % til op til 10 %)

— »lucerne, tørret ved høj temperatur« (fra op til 2 % til op til 4 %).

Følgende råvarer tilføjes:

— »majsglutenfoder«, herunder i slutfedningsfasen

— »majsensilage«, herunder i slutfedningsfasen

— »groft majsmel«

— »tørrede rester og opløselige stoffer fra destillerier«, herunder i slutfedningsfasen

— »foder af hør(frø)kage, hør(frø)skrå og foder af hør(frø)skrå«

— »fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C«, herunder i slutfedningsfasen

— »produkter fremstillet ved ekstraktion af rapsfrø«

— »ristede hele sojabønner og/eller sojakage«, kun i vækstfasen.

Råvaren »ærter og/eller andre bælgfrugter« er opdelt under to positioner: »Ærter« og »Andre bælgfrugter«, og mængderne er blevet øget (»Ærter« til 25 % og »Andre bælgfrugter« til 10 %).

I den italienske version er udtrykket »*di granturco*« (majs) blevet tilføjet for at præcisere udtrykket »*pastone di granella e/o pannocchia*« (majskager og -kolber).

»Sojamel« betegnes nu som »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner«, hvis anvendelse er standardiseret op til 20 %, til vækst- og slutfedningsfaserne.

»Solsikkeskrå« ændres til »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, hvis anvendelse er øget til 10 %.

For produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, solsikkefrø og rapsfrø er der i note 4 til tabellen fastsat et maksimalt råfedtindhold på højst 2,5 % af tørstoffet.

Henvisningen til tolerancer for de forskellige råvarer er blevet ændret i overensstemmelse med artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009, og henvisningen til satsen på 10 % udgår.

Mineral- og vitamintilskud og anvendelse af tilsætningsstoffer er nu tilladt.

Henvisningen til den tørre tilstand, når foderet gives, er blevet tilføjet.

I note 2 præciseres definitionen af »tørrede rester og opløselige stoffer fra destillerier«.

Der indføres en maksimumsgrænse på 5 % fedt i tørstoffet i foderrationen ud over maksimumsgrænsen på 2 % linolsyre.

Begrundelse:

Tilføjelsen af en fælles »tabel over tilladte råvarer« for vækst- og slutfedningsfasen gør det lettere at læse produktspecifikationen.

Nomenklaturen for råvarer er blevet ændret i overensstemmelse med bestemmelserne i Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013 som ajourført ved forordning (EU) 2017/1017. Denne ændring af terminologien var nødvendig for at give en klarere indikation af, hvilken type råvare der henvises til.

Henvisningen til »havre« udgår, da denne råvare henhører under kategorien »sekundære kornarter«.

»Frøfri johannesbrød«, »Proteinhydrolysater«, »Kunsttørret kartoffel«, »Maniok«, »Presset og ensileret bladbedepulp«, »Sesamskrå« og »Kokosskrå« fjernes, fordi de af tekniske eller kvalitative årsager ikke anvendes meget i foderet til tunge svin, eller fordi de er knappe eller af ringe ernæringsmæssig kvalitet.

Procentsatsen for »Majsglutenfoder« øges, da det er en råvare med et højt proteinindhold, der er nyttig i foderet (råprotein), og som er letfordøjelig.

Den procentvise anvendelse af visse råvarer – »Kærnemælk« (i vækstfasen), »Majs«, »Sorghum«, »Byg«, »Hvede«, »Triticale«, »Tørret bladbedepulp«, »Lucerne, tørret ved høj temperatur« og »Produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø« – er blevet øget, eftersom de altid har dannet grundlag for det traditionelle foder til tunge svin samt på baggrund af de forbedringer, der er sket i fodersektoren i løbet af det seneste årti. De forbedrer forsyningen af fibre og svinenes vitale funktioner.

For »fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C« gør ændringen det muligt at anvende dem både i vækst- og slutfedningsfasen. Tilføjelsen af kravet om et maksimalt fedtindhold på 5 % i tørstoffet i foderet og fastsættelsen af grænsen på 2 % for linolsyre sikrer en passende fedtdækning for svin, når der anvendes svinefedt i slutfedningsfasen.

»Ristede hele sojabønner og/eller sojakage« er blevet tilføjet, da dette foder leverer vigtig energi til svinenes energibehov i vækstfasen.

»Groft majsmel« er en fiberholdig råvare, som anvendes i stedet for klid for at forsyne dyrene med fibre.

Stigningen i procentandelen af »ærter« sikrer en passende fedtdækning for svin ved i modsætning til andre bælgplanter at indeholde en lav koncentration af næringshæmmende faktorer.

»Hørfrøkagefoder, hørfrømel, hørfrømelfoder« er blevet indført som råvarer i lighed med »hørfrøkage« (bibeholdt i produktspecifikationen) og medtaget i Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

»Majsensilage« og »Tørrede rester og opløselige stoffer fra destillerier« (som har et højt indhold af vitamin B) er en meget velegnet råvare, der sikrer en passende fedtdækning for svin, og som fordøjes bedre af voksne dyr end unge svin, eftersom det er et meget fiberholdigt produkt. Disse to foderstoffer er nu også tilladt i slutfedningsfasen.

For »produkter fremstillet ved ekstraktion af rapsfrø« er »raps« blevet føjet til listen over råvarer, da genetisk forbedring har gjort det muligt at udvælge nye sorter uden glukosinolat og erucasyre (næringshæmmende faktorer). Angivelsen er affattet således, at den svarer til den struktur, der anvendes for soja- og solsikkeprodukter.

Disse produkter, der tidligere hørte under en enkelt position, såsom »rapsskrå«, jf. forordning (EU) nr. 575/2011, er blevet opdelt under to forskellige positioner i 2013, jf. forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017: »rapsskrå« og »rapsskråfoder«. Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af raps. Det er ikke muligt at opstille en liste over alle fodermidler, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer af Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017. For at sikre en passende fedtdækning skal det maksimale råfedtindhold være 2,5 % af tørstoffet. Dette krav er nu medtaget i noterne til tabellen over tilladte råvarer.

For så vidt angår »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner« er procentsatsen blevet standardiseret til 20 % for både vækst- og slutfedningsfasen for at sikre en god fedtdækning for svin til fremstilling af »Coppa di Parma«. Da råfedtindholdet i råvaren er et grundlæggende kendetegn, skal det maksimale råfedtindhold være 2,5 % af tørstoffet. Dette krav er nu medtaget i noterne under tabellen. Disse produkter, der tidligere hørte under en enkelt position, såsom »sojaskrå«, jf. forordning (EU) nr. 575/2011, er blevet opdelt under to forskellige positioner i 2013, jf. forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017: »sojaskrå« og »sojaskråfoder«. Forordning (EU) nr. 1017/2017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af soja. Det er ikke muligt at opføre dem alle, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer/ændringer af Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017.

For så vidt angår »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, der er fastsat til 10 %, er råfedtindholdet i råvaren vigtig for at sikre en passende fedtdækning for svin til frembringelse af en kvalitetsråvare til fremstilling af »Coppa di Parma«. Det krav, der nu er fastsat i noterne til tabellen, fastsætter derfor et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet. Disse produkter, der tidligere hørte under en enkelt position, såsom »solsikkeskrå«, jf. forordning (EU) nr. 575/2011, er blevet opdelt under to forskellige positioner i 2013, jf. forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017: »solsikkeskrå« og »solsikkeskråfoder«. Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø. Det er ikke muligt at opføre dem alle, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer/ændringer af Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017.

Henvisningen til tolerancerne for de enkelte råvarer gør det muligt at tilpasse sig den gældende lovgivning om fodring af husdyr ved at henvise til artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009.

Henvisningen til foderstoffer i tør form giver landbrugeren mulighed for at vælge den form, der skal anvendes.

Vitamin- og mineraltilskud og anvendelse af tilsætningsstoffer sikrer en god muskeludvikling, samtidig med at fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer fremmes.

Definitionen af »Tørrede rester og opløselige stoffer fra destillerier« er blevet præciseret med henvisning til punkt 1.12.9 i Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017.

Det maksimale fedtindhold og grænsen for linolsyre sikrer den optimale fedtdækning for svin til fremstilling af »Coppa di Parma«. Disse to kriterier er afgørende, da anvendelsen af nogle råvarer (majs) forventes at blive øget, mens andre råvarer (fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C, herunder i slutfedningsfasen) forventes at blive tilføjet, idet de kan påvirke fedtets kvalitet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

18. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 18

Ændringen vedrører artikel 5, andet og tredje afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

I forbindelse med reglerne om fodring af svinene i slutfedningsfasen indeholder ændringen en henvisning til »Tabellen over tilladte råvarer«, der indsættes vedrørende vækstfasen, med visse nødvendige specifikationer vedrørende slutfedningsfasen.

Begrundelse:

Med ændringen gives der et klart billede af det foder, der ligeledes er tilladt i slutfedningsfasen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

19. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 19

Ændringen vedrører artikel 5, stykket om ingredienser, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen reduceres minimumsprocentdelen for brug af salt fra 2,6 til 2,2.

Begrundelse: Reduktionen af den tilladte minimumsmængde salt er i overensstemmelse med Verdenssundhedsorganisationens ernæringsmæssige anbefalinger om reduktion af natriumtilskud i det daglige foderindtag.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

20. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 20

Ændringen vedrører artikel 5, næstsidste afsnit, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen fjernes udtrykket »omhandlet i artikel 7«.

Begrundelse:

Denne ændring er nødvendig i lyset af ændringen af bestemmelsen i artikel 7 i den nye produktspecifikation.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

21. *Ændring af artikel 7*

Ændring nr. 21

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår bestemmelsen om kontrolorganet.

Begrundelse: Denne udeladelse er nødvendig for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med den gældende EU-lovgivning.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

22. *Ændring af artikel 8*

Ændring nr. 22

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse:

Med ændringen ændres artikel 8 til artikel 7.

Begrundelse:

Denne ændring er nødvendig i lyset af den nye artikelstruktur i produktspecifikationen.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Coppa di Parma«

EU-nr.: PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Coppa di Parma«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Ved overgangen til forbrug udmærker »Coppa di Parma« BGB sig ved en ikke affladet cylindrisk form. Produktets længde er 25 til 40 cm, og vægten er mindst 1,3 kg. Skærefladen må ikke udvise gule eller bløde fedtdele, som er tegn på dårlig modning, og der må ikke forekomme skimmeldannelse indeni. Derudover udviser »Coppa di Parma« BGB følgende karakteristiske egenskaber:

Organoleptiske egenskaber: Typisk kødsmag med tilstrækkelig proteolytisk nedbrydning i de magre partier og lipolytisk nedbrydning i de fede partier, et resultat af en god modning; ingen afvigende smag af karbolsyre, fiskemel eller andet og med den rette smagsintensitet. Behagelig, karakteristisk duft og aroma, som optræder, når en hesteknogle indføres i de fede partier, men ikke i de magre, indtil hovedvenen. Middelfast konsistens ved berøring og opskæring, tarm, som er let at fjerne, ingen olieagtighed eller belægning på overfladen, udviser ensartethed mellem de indre og de ydre partier, hvilket er tegn på gradvis tørring og modning. Skiven har en ensartet farve uden pletter, den magre del er rød og den fede del går i retning af rosa. »Coppa di Parma« skal modne i mindst 60 dage.

Kemiske og kemisk-fysiske egenskaber:

Salt	< 5 %
Samlet proteinindhold	mindst 22 %
Forhold mellem vand og protein	højst 2,00
pH-værdi	> 5,7
Mikrobiologiske parametre:	
Totalt indhold af enterobakterier	cfu/g < 10
E. Coli	cfu/g < 10
Stafilococcus Aureus	cfu/g < 100

Ved fremstillingen af »Coppa di Parma« indgår følgende ingredienser: salt (2,2-3,5 %), naturlige aromastoffer og/eller peber og/eller andre krydderier. Endvidere må anvendes: vin, dekstrose og/eller fruktose og/eller sakkarose i henhold til lovgivningen, starterkulturer ud fra god praksis, natrium/kaliumnitrit, natrium/kaliumnitrat samt ascorbinsyre og salte deraf i henhold til lovgivningen.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Der er nærmere regler at overholde for anvendelse og sammensætning af foderrationen. Fodringen af svinene sker i to faser og hviler hovedsagelig på kornproduktion og biprodukter fra mejeriproduktion. Det kornbaserede foder gives fortrinsvis i flydende form (vælling eller grød) og traditionelt sammen med valle. I begge tilfælde er foderet sammensat således:

I vækstfasen er følgende råvarer tilladt: majs, sorghum, byg, hvede, triticale, majsmel og/eller mel af majskolber, sekundære kornprodukter, ærter, groft majsmel, klid og andre biprodukter fra forarbejdning af hvede, produkter fremstillet ved ekstraktion af sojafrø, majsensilage, majsglutenfoder, tørret bladbedepulp, produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø, produkter fremstillet ved ekstraktion af rapsfrø, andre bælgfrugter, ristede hele sojabønner og/eller sojakage, majskimskrå, melasse, lucerne, tørret ved høj temperatur, tørrede rester og opløselige stoffer fra destillerier, frugtpulp og tomatpulp (tomatpresserester) som premix-bærere, hørfrøkage, hørfrøkagefoder, foder af hør(frø)kage, hør(frø)skrå, foder af hør(frø)skrå, fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C, gær, fiskemel, valle, kærnemælk.

I vækstfasen skal der desuden tages hensyn til følgende specifikationer vedrørende foderet: Vitamin- og mineraltilskud og anvendelse af tilsætningsstoffer er tilladt i henhold til gældende EU-lovgivning. Indholdet af tørstof bestående af korn skal under alle omstændigheder være mindst 45 % af den samlede mængde.

Alle specifikationer for vækstfasen skal overholdes i slutfedningsfasen, men: råvarerne »ristede hele sojabønner og/eller sojakage« og »fiskemel« er udelukket. Indholdet af tørstof bestående af korn i slutfedningsfasen skal være mindst 55 % af den samlede mængde.

»Coppa di Parma« fremstilles traditionelt af kød fra det typiske tunge italienske svin. Dette svin, som er typisk for Mellem- og Norditalien og har er en særlig genotype, opdrættes i mindst ni måneder under særlige betingelser, som gør, at det opnår en meget større vægt og kød med en høj andel af intramuskulært fedt og højt indhold af enzymer, især cathepsiner, som er af betydning for modningen af »Coppa di Parma«.

»Coppa di Parma« BGB fremstilles af svinekød, hvor følgende forhold er opfyldt:

a) orner af de traditionelle racer Italian Large White, Italian Landrace og Italian Duroc, som forædlet i henhold til Libro Genealogico Italiano (den italienske stambog), enten racerene eller krydsavlede, og søer af de traditionelle racer Italian Large White og Italian Landrace, enten racerene eller krydsavlede

b) orner og søer af andre genetiske typer, forudsat at de opdrættes under udvælgelses- og/eller krydsavlsordninger for racerne Large White, Landrace eller Duroc til produktion af tunge svin, hvis formål er forenelige med den italienske stambog

c) orner og søer af andre genetiske typer, forudsat at de opdrættes under udvælgelses- og/eller krydsavlsordninger for racerne Large White, Landrace eller Duroc til produktion af tunge svin, hvis formål er forenelige med den italienske stambog

d) orner af de andre genetiske typer, der er nævnt i litra c), og søer af de traditionelle racer, der er nævnt i litra a).

— I overensstemmelse med traditionen må der ikke anvendes svin med ugunstige genetiske egenskaber, især bærere af det gen, der medfører følsomhed over for stress (PSS), som det nu er muligt at konstatere objektivt på slagtede dyr og på lagrede produkter.

— De anvendte genetiske typer skal sikre, at der opnås tunge dyr med et godt kødudbytte og under alle omstændigheder med en svinekropsvægt på mellem 110,1 og 190,0 kg på slagtetidspunktet.

— Slagtealder: mindst 9 måneder.

— Det er ikke tilladt at anvende kød fra orner og søer.

— Ved slagtningen skal svinene være i god sundhedstilstand og afblødes fuldstændigt.

De udskæringer, som anvendes til fremstilling af »Coppa di Parma« BGB, består af det til halshvirvlerne og en del af brysthvirvlerne tilhæftede muskelkød fra svinets nakke (muskelmassen i fordybningen mellem torntappe, ryghvirvler og tværtappe).

Det anvendte kød må ikke have været frosset.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende faser i produktionen af »Coppa di Parma« skal foregå inden for det afgrænsede geografiske område:

— klargøring af de udskæringer, som anvendes til fremstillingen af produktet

— saltning, der foregår enten ved håndkraft eller mekanisk og varer seks til 14 dage

— stopning i enten naturtarm ved produkter bestemt til salg som hele eller i udskæringer, eller i omformet naturtarm, hvorved flere anatomiske dele i række kan anvendes, ved produkter bestemt til salg som skiveskårede

— indbinding med snor (ikke net) af produkter, som skal sælges hele eller i udskæringer, eller med elastisk tråd af produkter, som skal sælges i skiver

— ovntørring: mindst 8-10 timer

— tørring i sammenlagt mindst 15 dage

— modningsperiode i mindst 60-90 dage afhængig af vægten.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Skiveskæring og forpakning af »Coppa di Parma« BGB må kun ske i anlæg, som er beliggende i det afgrænsede produktionsområde, som er anført i punkt 4, og under kontrol af den godkendte kontrolinstans i henhold til kontrolplanens forskrifter.

For »Coppa di Parma« BGB, som sælges hel, må skiveskæringen kun foretages af detailhandleren på salgsstedet og i den endelige forbrugers nærvær.

Ved dette sarte produkt, som indeholder mange umættede fedtsyrer og kun få konserveringsmidler, hvor udskæring og forpakning kan være forbundet med stress for personalet, er det nødvendigt at dette arbejde udføres af medarbejdere, der besidder særligt kendskab til produktet. Det er især vigtigt, at den tid, under hvilken skiverne kommer i kontakt med luften, er så kort som muligt for at undgå brunfarvning.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Coppa di Parma« BGB bringes i handelen som hel kun forsynet med etiketten, som udskåret enten vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære eller som skiveskåret, enten vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære.

Betegnelsen »Coppa di Parma« efterfulgt af benævnelsen »Indicazione Geografica Protetta« eller forkortelsen »IGP« (oversat til sproget i det land, hvor produktet markedsføres) skal være angivet på etiketten med tydelige, ikke sletbare blokbogstaver, som let lader sig skelne fra alle øvrige oplysninger, efterfulgt af Den Europæiske Unions logo og producentvirksomhedens varemærke.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »Coppa di Parma« BGB omfatter provinserne Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova og Pavia og de kommuner, der ligger langs Po, som hører under følgende provinser:

— provinsen 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 og Caselle Landi

— provinsen Milano: San Colombano al Lambro

— provinsen Cremona: Pizzighettone, Crotta d'Adda, Spinadesco, Acquanegra Cremonese, Sesto ed Uniti, Crémone, 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 og Isola Dovarese.

Geografisk er produktionsområdet kendetegnet ved bakkede områder, som strækker sig ned mod sletten til Pos nordlige side.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Kendetegnende for produktionsområdet »Coppa di Parma« BGB er tilstedeværelsen af bakkede områder og sletter samtidig med søer og saltminer. I Parmas bakkede områder har det altid været muligt at forene den teknik, som anvendes på sletterne, med saltet fra Salsomaggiore. Det er også på grund af saltminernes tilstedeværelse, at saltning og tilberedning af svinekød siden 1300-tallet har ført til, at der produceres produkter, som nyder både national og international anseelse. I denne kontekst er »Coppa di Parma« blevet til takket være opbygning af fagkundskab blandt den regionale befolkning, som har specialiseret sig i denne produktion, og som i århundredernes løb har været medvirkende til at udbrede opskriften uden for Parmas grænser til de øvrige provinser, som angives i punkt 4.

5.2. *Produktets egenart*

»Coppa di Parma« BGB adskiller sig fra andre produkter inden for samme varekategori ved den typiske smag med den rette smagsintensitet, den middelfaste konsistens, ensartetheden, det lave fedtindhold og den homogene farve, som er rød i de magre partier og rosaagtig i de fede partier.

Andre egenskaber hos »Coppa di Parma«, som adskiller den fra andre lignende produkter fra tilgrænsende områder, er skivernes bløde karakter og den begrænsede mængde krydderier, som anvendes under modningsperioden. Disse egenskaber forklares ved den korte modningsperiode og fraværet af detaljerede bestemmelser om anvendelsen af krydderier, som gør, at »Coppa di Parma« beholder den typiske smag og duft af svinekød, og skiverne bevarer den bløde konsistens.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Den anseelse, som »Coppa di Parma« BGB nyder, afspejles i de utallige dokumenter med henvisninger til og omtale af produktet. Så langt som tilbage i slutningen af 1600-tallet omtales »Coppa di Parma« som »*bondiola*« eller »*salame investito*«, dvs. »stoppet pølse«. I begyndelsen af 1700-tallet nævnes »Coppa di Parma« i rejsendes memoirer som et produkt, der er typisk for stedet. I en opgørelse fra 1723 anføres, at betingelsen for at blive medlem af sammenslutningen af »*lardaroli*« (pølsemagere) er, at man skal eje et vist antal »*salami*« og »*bondiole*«. »Coppa di Parma« nævnes også i en vurdering fra repræsentanterne for sammenslutningen af »*lardaroli*« (1750) og i en kundgørelse af 21. april 1764. Fra samme periode findes kontrakter om leverancer af levnedsmidler til det kongelige køkken, som er indgivet af kongehusets forvaltere. Der findes pålidelige oplysninger om forbruget af »*coppe*« og »*bondiole*« ved hertug Don Ferdinando Borbones hof. I dokumenter fra 1800-tallet redegøres for antallet af solgte »*coppe*« på markederne i regionen. Eksporten af »*coppe*« fra provinsen Parma var i 1940 ca. 200 stykker.

De særlige egenskaber hos »Coppa di Parma« BGB kan henføres til en række tydelige sammenhænge med det omgivende miljø, i bred forstand forstået som de naturgeografiske og menneskelige faktorer med tilknytning til svinet, tilberedningsmetoden, modningsomgivelserne og frem for alt samspillet mellem disse faktorer. Fra begyndelsen til i dag følger fremstillingen af »Coppa di Parma« BGB en lige linje. Den industrielle produktion af »Coppa di Parma« BGB har udviklet sig på grundlag af en håndværksmæssig fase, som har gjort det muligt at bevare produktets traditionelle egenskaber. De klimatiske forhold (lufttemperatur og -fugtighed) er typisk for Po-sletten og det tilgrænsende højland, hvor »Coppa di Parma« BGB har sine historiske rødder. Området, hvorfra råvaren stammer og tilberedningen foregår, modsvarer det område, som i årenes løb er afgrænset og bevaret med respekt for de traditioner, som har gjort produktet berømt.

»Coppa di Parma« er en af de mest udbredte pølsevarer i det geografiske område og optræder på alle produktlister, som kunderne tilbydes af de førende producenter inden for det geografiske område. I markedsføringsmateriale plejer producenterne af »Coppa di Parma« at fremhæve skivernes bløde konsistens. Som bevis for den korte modningsperiode skal skiverne ved udskæring ikke være for faste, hvorved den typiske duft bevares. På grund af kødets bløde konsistens anvendes »Coppa di Parma« som ingrediens i madtærter og pizzaer med fyld, og der findes opskrifter, hvor der udtrykkeligt henvises til produktet med denne betegnelse. Af særlig stor betydning er også, at »Coppa di Parma« præsenteres på producenternes stande på de største fødevaremesser i området.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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