C/2025/2941

23.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/2941)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Coppa di Parma“

PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Coppa di Parma“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation der g.g.A „Coppa di Parma“ handelt es sich um Standardänderungen, da sie

— keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen,

— nicht das Risiko in sich tragen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht, oder

— nicht zu zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses führen.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Änderung von Artikel 3*

Änderung Nr. 1

Die Änderung betrifft Artikel 3 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird der Name der Gemeinde „Senna Lodigiano“ durch den Namen „Senna Lodigiana“ ersetzt.

Begründung:

Mit der Änderung wird ein Übertragungsfehler berichtigt, ohne dass dies eine Änderung des Erzeugungsgebiets zur Folge hat. Der korrekte Name lautet „Senna Lodigiana“, wie aus Artikel 1 des Königlichen Dekrets Nr. 1126 vom 11. Januar 1863 hervorgeht, durch das verschiedene Gemeinden in den Provinzen Mailand, Alessandria, Brescia, Cremona, Turin, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna und Sassari ermächtigt wurden, neue Namen anzunehmen (Amtsblatt des Königreichs Italien Nr. 32 vom 6. Februar 1863).

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. *Änderung von Artikel 3*

Änderung Nr. 2

Die Änderung betrifft Artikel 3 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird der Name der Gemeinde „Segugnago“ durch den Namen „Secugnago“ ersetzt.

Begründung:

Mit der Änderung wird ein Übertragungsfehler berichtigt, ohne dass dies eine Änderung des Erzeugungsgebiets zur Folge hat. Der korrekte Name lautet „Secugnago“, wie aus Artikel 2 des Legislativdekrets Nr. 251 vom 6. März 1992 zur Errichtung der Provinz Lodi (Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 77 vom 1. April 1992) hervorgeht. Das Erzeugungsgebiet bleibt unverändert.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Änderung von Artikel 3*

Änderung Nr. 3

Die Änderung betrifft Artikel 3 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird der Name der Gemeinde „Gardamiglio“ durch den Namen „Guardamiglio“ ersetzt.

Begründung:

Mit der Änderung wird ein Übertragungsfehler berichtigt, ohne dass dies eine Änderung des Erzeugungsgebiets zur Folge hat. Der korrekte Name lautet „Guardamiglio“, wie aus Artikel 2 des Legislativdekrets Nr. 251 vom 6. März 1992 zur Errichtung der Provinz Lodi (Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 77 vom 1. April 1992) hervorgeht.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

4. *Änderung von Artikel 3*

Änderung Nr. 4

Die Änderung betrifft Artikel 3 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird der Name der Gemeinde „S. Stefano Lodigiano“ durch den Namen „Santo Stefano Lodigiano“ ersetzt.

Begründung:

Mit der Änderung wird der vollständige Name der Gemeinde gemäß Artikel 2 des Legislativdekrets Nr. 251 vom 6. März 1992 zur Errichtung der Provinz Lodi (Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 77 vom 1. April 1992) angegeben, ohne dass das Erzeugungsgebiet geändert wird.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

5. *Änderung von Artikel 3*

Änderung Nr. 5

Die Änderung betrifft Artikel 3 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird der Name der Gemeinde „Castelnuovo B. D'Adda" durch den Namen „Castelnuovo Bocca d'Adda" ersetzt.

Begründung:

Mit der Änderung wird der vollständige Name der Gemeinde gemäß Artikel 2 des Legislativdekrets Nr. 251 vom 6. März 1992 zur Errichtung der Provinz Lodi (Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 77 vom 1. April 1992) angegeben, ohne dass das Erzeugungsgebiet geändert wird.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

6. *Änderung von Artikel 3*

Änderung Nr. 6

Die Änderung betrifft Artikel 3 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird der Name der Gemeinde „Piadina" durch den Namen „Piadena" ersetzt.

Begründung:

Mit der Änderung wird ein Übertragungsfehler berichtigt, ohne dass dies eine Änderung des Erzeugungsgebiets zur Folge hat. Der korrekte Name lautet „Piadena", wie aus Artikel 1 des Königlichen Dekrets Nr. 747 vom 22. März 1928 hervorgeht, mit dem die Gemeinden Piadena und Vho zu einer einzigen Gemeinde zusammengelegt wurden, deren Verwaltungssitz und Name „Piadena" ist (Amtsblatt des Königreichs Italien Nr. 93 vom 19. April 1928).

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

7. *Änderung von Artikel 3*

Änderung Nr. 7

Die Änderung betrifft Artikel 3 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird der Name der Gemeinde „Pieve S. Giacomo" durch den Namen „Pieve San Giacomo" ersetzt.

Begründung:

Mit der Änderung wird der vollständige Name der Gemeinde gemäß Artikel 1 des Königlichen Dekrets Nr. 4426 vom 31. Mai 1868 zur Zusammenlegung der Gemeinden Gazzo und Silvella zur Gemeinde Pieve San Giacomo (Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 173 vom 27. Juni 1868) angegeben, ohne dass das Erzeugungsgebiet geändert wird.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

8. *Änderung von Artikel 4*

Änderung Nr. 8

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung:

Mit der Änderung werden die Kategorien von Wirtschaftsbeteiligten, die dem Kontrollsystem für geschützte geografische Angaben unterliegen, durch Schneidebetriebe ergänzt.

Begründung:

Die Änderung ist notwendig, da zu den Formen, in denen die „Coppa di Parma“ gemäß der Produktspezifikation vermarktet werden darf, auch das in Scheiben geschnittene Erzeugnis gehört.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

9. *Änderung von Artikel 5*

Änderung Nr. 9

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird die genetische Abstammung der weiblichen und männlichen Zuchttiere genauer festgelegt, wobei alle zulässigen Kreuzungskombinationen angegeben werden.

Begründung:

Mit der Änderung werden die zulässigen Kreuzungskombinationen genau angegeben. Die Prüfung der Rassen und Kreuzungstypen sowohl der Mutter- als auch der Vatertiere ist wichtig, um die Merkmale von schweren Schweinen aufrechtzuerhalten, insbesondere im Hinblick auf die Vereinbarkeit mit den drei Referenzrassen des italienischen Zuchtbuchs für schwere Schweine.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

10. *Änderung von Artikel 5*

Änderung Nr. 10

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 1 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird eine erläuternde Tabelle zu den genetischen Merkmalen der Schweine mit Angabe der zulässigen und der verbotenen Kreuzungskombinationen hinzugefügt.

Begründung:

Die Aufnahme der Tabelle ermöglicht ein besseres Verständnis der Festlegung der einzig möglichen Kreuzungskombinationen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

11. *Änderung von Artikel 5*

Änderung Nr. 11

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 1 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird auf die Liste der vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft zugelassenen Kreuzungstypen hingewiesen.

Begründung:

Der Verweis auf die Liste und ihre Aktualisierung ermöglicht eine bessere Überwachung der Produktkette.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

12. *Änderung von Artikel 5*

Änderung Nr. 12

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird das ausdrückliche Verbot der Verwendung reinrassiger Tiere der Rassen Belgian Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc und Spotted Poland aufgehoben.

Begründung:

Die Änderung ist angemessen, da sich das Verbot der Verwendung dieser Rassen eindeutig aus der Neuformulierung der zulässigen genetischen Merkmale und auch aus der Tabelle ergibt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

13. *Änderung von Artikel 5*

Änderung Nr. 13

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird beim schweren Schwein das durchschnittliche Lebendgewicht der Charge von 160 kg ± 10 % durch die Angabe eines individuellen Schlachtkörpergewichts zwischen 110,1 kg und 190,0 kg, das zum Zeitpunkt der Schlachtung zu erfassen ist, ersetzt.

Begründung:

Die Streichung des Lebendgewichts und die hinzugefügte Angabe des Gewichts des einzelnen Schlachtkörpers ermöglichen eine genauere Kontrolle, ob ein Schwein die Voraussetzungen für die Schlachtung erfüllt, da es sich um eine transparentere, genauere, präzisere und verbesserte Methode handelt. Das höhere Gewicht der Schweine hängt mit der derzeitigen Entwicklung in der europäischen Schweinehaltung zusammen, die auf die Entwicklungen in den Bereichen Genetik und Ernährung sowie auf die Anwendung von Tierschutznormen zurückzuführen ist.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

14. *Änderung von Artikel 5*

Änderung Nr. 14

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 1 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung:

Es wird das Kriterium für die Berechnung des Schlachtalters von Schweinen hinzugefügt.

Begründung:

Diese Änderung trägt zum besseren Verständnis der Produktspezifikation seitens der Züchter und zur besseren Kontrolle bei.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

15. *Änderung von Artikel 5*

Änderung Nr. 15

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

In der Änderung wird der Begriff „Vormast“, der in der Produktspezifikation, die geändert wird, als erste Stufe der Fütterung beschrieben wird, als Phase nach dem Säugen und dem Absetzen definiert.

Begründung:

Die Definition des Begriffs „Vormast“ ist angebracht, um deutlich zu machen, dass diese Phase auf die Phasen des Säugens und des Absetzens folgt, in denen die Schweine mit allen nach den geltenden Vorschriften zulässigen Futtermitteln gefüttert werden dürfen, um sicherzustellen, dass die Anforderungen in Bezug auf den Nährstoffbedarf, das Wohlergehen und die Gesundheit der Tiere erfüllt werden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

16. *Änderung von Artikel 5*

Änderung Nr. 16

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird das Höchstgewicht am Ende der ersten Stufe – nunmehr „Vormast“ genannt – von 80 kg auf 85 kg erhöht.

Begründung:

Diese Erhöhung hängt mit den Entwicklungen in den Bereichen Genetik und Ernährung sowie mit der Anwendung von Tierschutzstandards (Richtlinie 2008/120/EG) zusammen, die zu einer allgemeinen Verbesserung der Wachstumsfähigkeit der Schweine geführt haben.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

17. *Änderung von Artikel 5*

Änderung Nr. 17

Diese Änderung betrifft Artikel 5 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung werden die beiden Teile über die in der ersten Phase bzw. die in der Endmastphase zulässigen Futtermittel in einer einheitlichen „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ zusammengefasst, die sowohl in der Vormastphase als auch in der Endmastphase verfüttert werden können.

Die Bezeichnung der folgenden Futtermittel wird geändert und an die Nomenklatur der Europäischen Union gemäß der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, angepasst:

— Der italienische Begriff für „Mais“ wird von „mais“ in „granturco“ geändert.

— Die italienische Bezeichnung „semola“ (Grieß) wird in „farina“ (Mehl) geändert.

— Die Bezeichnung „getrocknetes Luzernemehl“ wird in „hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ geändert.

— Der italienische Begriff „expeller di lino“ (Leinexpeller) wird in „panello di lino“ (Leinkuchen) geändert, dem „Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ beigefügt werden.

— „Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze“ werden in „Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger“ geändert.

— „Bier- und/oder Torula-Hefe“ wird in „Hefen“ geändert.

— „Extraktionsschrot aus Maiskeimen“ wird in „Maiskeimmehl“ geändert.

— „Brennereiabfallprodukte“ wird in „getrocknete Schlempe“ geändert.

Folgende Futtermittel werden gestrichen:

— „entkerntes Johannisbrot“;

— „Proteinlysate“;

— „Trockenkartoffeln“;

— „Maniok“;

— „gepresste und silierte Zuckerrübenpulpe“;

— „Sesammehl“;

— „Auszugsmehl aus Kokos“.

„Hafer“ wird aus der Kategorie „andere Getreidearten“ gestrichen.

Die Menge der folgenden Futtermittel wird geändert:

— „Buttermilch“ nur in der Vormastphase (ihr Anteil wird auf eine Höchstmenge von 250 g der Trockenmasse pro Tier und Tag begrenzt);

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ (von bis zu 5 % auf 10 %);

— „Mais“ (von bis zu 55 % auf bis zu 65 %);

— „Sorghum“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %);

— „Gerste“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %);

— „Weizen“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %);

— „Triticale“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %);

— „getrocknete Zuckerrübenpulpe“ (von bis zu 4 % auf bis zu 10 %);

— „hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ (von bis zu 2 % auf bis 4 %).

Die folgenden Rohstoffe werden hinzugefügt:

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“, das auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Silomais“, der auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Vollkolben-Maismehl“;

— „getrocknete Schlempe“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter“;

— „Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen;

— „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“;

— „geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“, die nur in der Vormastphase verfüttert werden dürfen.

Der Eintrag „Erbsen und/oder andere Körnerleguminosen“ wird in zwei Einträge „Erbsen“ und „andere Körnerleguminosen“ aufgeteilt, wobei die Menge bei Erbsen auf 25 % und bei anderen Körnerleguminosen auf 10 % erhöht wird.

Bei „Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben“ wird bei der italienischen Bezeichnung „pannocchia“ genauer angegeben, dass es sich um Maiskolben handelt.

„Sojabohnen-Extraktionsschrot“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ geändert, die in einem Anteil von bis zu 20 % sowohl in der Vormast- als auch in der Endphase verfüttert werden dürfen.

„Sonnenblumenmehl“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ geändert und ihr Anteil wird auf bis zu 10 % erhöht.

In der Anmerkung 4 der Tabelle wird für die Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Raps anfallen, ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Der Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel gemäß Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 wird geändert, indem die Angabe des Anteils von 10 % gestrichen wird.

Es wird die Möglichkeit der Verwendung von Mineralstoffen, Vitaminen und Zusatzstoffen hinzugefügt.

Es wird ein Verweis auf die Verabreichung von Trockenfutter aufgenommen.

In der Anmerkung 2 wird die Definition von „getrockneter Schlempe“ genauer angegeben.

Neben dem Höchstgehalt an Linolsäure von 2 % wird in der geänderten Fassung ein Fettgehalt von höchstens 5 % der Trockenmasse des Futters festgelegt.

Begründung:

Zum besseren Verständnis der Produktspezifikation wird eine zusammengefasste „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ für die Vormast- und die Endmastphase hinzugefügt.

Die für die Futtermittel verwendete Terminologie wird an die Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, angeglichen. Diese Aktualisierung der Terminologie ist notwendig, um die Art des erwähnten Rohstoffs besser zu verdeutlichen.

Der Verweis auf „Hafer“ wird gestrichen, da dieser unter die Kategorie „andere Getreidearten“ fällt.

Die Begriffe „entkerntes Johannisbrot“, „Proteinlysate“, „Trockenkartoffeln“, „Maniok“, „gepresste und silierte Zuckerrübenpulpe“, „Sesammehl“ und „Auszugsmehl aus Kokos“ werden gestrichen, da diese Futtermittel aus technischen oder qualitätsbezogenen Gründen, aufgrund ihrer schwierigen Beschaffung oder ihres geringen Nährwerts kaum bei der Fütterung von schweren Schweinen verwendet werden.

Der Anteil, zu dem „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ verwendet werden darf, wird erhöht, da es sich um ein Futtermittel mit hohem Proteingehalt handelt, der für die Ernährung nützlich und sehr leicht verdaulich ist.

Die zulässigen Mengen von „Buttermilch“ (während der Vormastphase), „Mais“, „Sorghum“, „Weizen“, „Triticale“, „getrockneten Zuckerrübenschnitzeln“, „hochtemperaturgetrockneten Luzernen“ und „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ wird erhöht, da diese Futtermittel seit jeher die Grundlage der traditionellen Ernährung schwerer Schweine bilden und angesichts der in den letzten zehn Jahren im Futtermittelsektor erzielten Fortschritte auch dazu beitragen, die Ballaststoffaufnahme und die Vitalfunktionen der Schweine zu verbessern.

Die Verwendung von „Fetten mit einem Schmelzpunkt über 36 °C“ wird sowohl für die Vormast- als auch für die Endmastphase eingeführt, da durch den neuen Grenzwert von 5 % für den Fettgehalt der Trockenmasse, der zusätzlich zum Grenzwert von 2 % für Linolsäure eingeführt wird, sichergestellt wird, dass bei Verwendung von Schmalz die Schweine in der Endmastphase eine geeignete Fettschicht aufweisen.

„Geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“ werden hinzugefügt, da Soja eine Energiequelle ist, die für den Energiebedarf von Schweinen in der Vormastphase essenziell ist.

„Vollkolben-Maismehl“ ist ein Futtermittel mit einem hohen Ballaststoffanteil, das als Alternative zur Kleie verwendet wird, um die Schweine mit Ballaststoffen zu versorgen.

Durch den höheren Anteil an „Erbsen“ wird eine geeignete Fettschicht der Schweine sichergestellt, da Erbsen im Gegensatz zu anderen Leguminosen eine geringe Konzentration an Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert aufweisen.

„Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ werden hinzugefügt, da es sich um Futtermittel handelt, die „Leinexpeller“ ähneln (der in der Produktspezifikation weiterhin enthalten ist) und die unter die Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission fallen.

„Silomais“ und „getrocknete Schlempe“ (die reich an Vitamin B ist) dürfen nun auch in der Endmastphase verfüttert werden, da sie ideale Futtermittel sind, um eine geeignete Fettschicht der Schweine sicherzustellen, und aufgrund ihres hohen Ballaststoffanteils wesentlich besser von ausgewachsenen Schweinen als von Jungschweinen verdaut werden können.

In Bezug auf „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“ wird „Raps“ als neuer Eintrag in die Futtermitteltabelle aufgenommen, da die genetische Verbesserung die Auswahl neuer Sorten ermöglicht hat, die frei von Glucosinolaten und Erucasäure sind (Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert). Zudem wird der Eintrag so formuliert, dass er der Struktur für Soja- und Sonnenblumenerzeugnisse entspricht.

Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Rapsextraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Raps-Extraktionsschrot“ und „Raps-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Raps anfallen. Es ist nicht möglich, alle Einzelfuttermittel aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern. Zudem wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt, um eine geeignete Fettschicht zu gewährleisten.

Bei den „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ wird sowohl für die Vormastphase als auch für die Endmastphase standardmäßig ein Anteil von 20 % festgelegt, um eine für die Herstellung der „Coppa di Parma“ geeignete Fettschicht der Schweine zu gewährleisten. Da der Rohfettgehalt des Futtermittels ein wesentliches Merkmal ist, wird ein Rohfettgehalt von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt und in die Anmerkungen zur Tabelle aufgenommen. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“ und „Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern.

Für „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ wird ein Anteil von 10 % festgelegt: Der Rohfettgehalt des Futtermittels ist wichtig, um sicherzustellen, dass die Schweine eine für die Herstellung der „Coppa di Parma“ geeignete Fettschicht aufweisen, daher wird ein Rohfettgehalt von höchstens 2,5 % der Trockenmasse in die Anmerkungen zur Tabelle aufgenommen. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“ und „Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern.

Der Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel ermöglicht die Angleichung an die geltenden Rechtsvorschriften im Futtermittelbereich unter Bezugnahme auf Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.

Der Verweis auf die Verfütterung von trockenem Futter ermöglicht es dem Züchter, sich für eine der beiden Möglichkeiten zu entscheiden.

Die Ergänzung des Futters mit Vitaminen und Mineralstoffen und die Verwendung von Zusatzstoffen gewährleisten einen angemessenen Muskelaufbau und fördern die Verdauung und die Aufnahme von Nährstoffen.

Die Definition von „getrockneter Schlempe“ wird durch die Verwendung des Wortlauts aus Ziffer 1.12.9 der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission präzisiert.

Durch den Grenzwert für den Fettgehalt, der zusätzlich zum Grenzwert für Linolsäure eingeführt wird, wird sichergestellt, dass die für die Herstellung der „Coppa di Parma“ verwendeten Schweine eine optimale Fettschicht aufweisen. Diese beiden Kriterien sind von wesentlicher Bedeutung, da Futtermittel, die potenzielle Fettquellen darstellen und sich negativ auf die Qualität der Fettschicht der Schweine auswirken können, entweder erhöht (Mais) oder eingeführt (Fette mit einem Schmelzpunkt über 36 °C) werden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

18. *Änderung von Artikel 5*

Änderung Nr. 18

Diese Änderung betrifft Artikel 5 Absätze 2 und 3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Die Änderung der Vorschriften über die Fütterung von Schweinen in der Endmastphase sieht einen Verweis auf die für die Vormastphase hinzugefügte „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ mit bestimmten für die Endmastphase erforderlichen Spezifikationen vor.

Begründung:

Diese Änderung vermittelt ein klares Bild der zulässigen Futtermittel, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

19. *Änderung von Artikel 5*

Änderung Nr. 19

Diese Änderung betrifft den Abschnitt über die Zutaten in Artikel 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird der Mindestsalzgehalt von 2,6 auf 2,2 % gesenkt.

Begründung:

Die Reduzierung der zulässigen Mindestmenge an Salz steht im Einklang mit den Ernährungsempfehlungen der Weltgesundheitsorganisation, nach denen Menschen weniger Salz zu sich nehmen sollten.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

20. *Änderung von Artikel 5*

Änderung Nr. 20

Diese Änderung betrifft den vorletzten Absatz in Artikel 5 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird der Verweis auf Artikel 7 gestrichen.

Begründung:

Die Änderung ist notwendig, da Artikel 7 der neuen Produktspezifikation eine andere Bestimmung enthält.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

21. *Änderung von Artikel 7*

Änderung Nr. 21

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird die Bestimmung über die Kontrollstelle gestrichen.

Begründung:

Dies ist eine notwendige Aktualisierung, um die Produktspezifikation mit den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union in Einklang zu bringen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

22. *Änderung von Artikel 8*

Änderung Nr. 22

Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung:

Mit der Änderung wird Artikel 8 in Artikel 7 geändert.

Begründung:

Die Änderung ist aufgrund der neuen Artikelstruktur der Produktspezifikation erforderlich.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Coppa di Parma“

EU-Nr.: PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Coppa di Parma“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 16 – ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens besitzt die „Coppa di Parma“ g.g.A. eine nicht abgeflachte zylindrische Form, die Länge des Erzeugnisses beträgt 25-40 cm und das Gewicht mindestens 1,3 kg. Der Anschnitt darf kein gelbes oder weiches Fettgewebe aufweisen, das Anzeichen für eine schlechte Reifung wäre, und es darf keine interne Schimmelbildung erkennbar sein. Darüber hinaus weist die g.g.A. „Coppa di Parma“ die folgenden Eigenschaften auf:

Organoleptische Eigenschaften: typischer Geschmack eines Fleischerzeugnisses, bei dem im Zuge der Reifung in ausreichendem Maß proteolytische und lipolytische Abbauprozesse im mageren bzw. fetten Gewebe stattgefunden haben, mit dem richtigen Grad an Würzigkeit und ohne jeden Fremdgeschmack (z. B. nach Phenol oder Fischmehl); der charakteristische angenehme Duft wird durch Einstechen eines Pferdeknochens ins Fett (nicht ins magere Fleisch) in der Nähe der Hauptader überprüft; mittlere Druck- und Schnittfestigkeit, Darm leicht ablösbar, Oberfläche nicht schmierig und ohne Belag, Homogenität der inneren und äußeren Teile als Zeichen für den schrittweisen Wasserentzug und die allmähliche Reifung; die Scheiben sind von einheitlicher Farbe ohne Flecken, das magere Fleisch ist rot, das fette eher rosig. Bei der Herstellung der „Coppa di Parma“ ist ein mindestens 60-tägiger Reifungsprozess vorgesehen.

Chemische und chemisch-physikalische Eigenschaften:

Salzgehalt	< 5 %
Gesamteiweißgehalt	mindestens 22 %
Verhältnis Wasser/Eiweiß	höchstens 2,0
pH	> 5,7
mikrobiologische Parameter:	
Gehalt an Enterobakterien insgesamt	< 10 KBE/g
E. Coli	< 10 KBE/g
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g

Zur Herstellung der „Coppa di Parma“ werden die folgenden Zutaten verwendet: 2,2-3,5 % Salz und natürliche Aromastoffe und/oder Pfeffer und/oder eventuelle weitere Gewürze. Des Weiteren können verwendet werden: Wein, Dextrose und/oder Fruktose und/oder Saccharose gemäß den gesetzlichen Bestimmungen, Starterkulturen gemäß guter fachlicher Praxis, Natrium-/Kaliumnitrit und Natrium-/Kaliumnitrat sowie Ascorbinsäure und ihr Salz gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Hinsichtlich Futtereinsatz und Zusammensetzung des Futters sind detaillierte Vorschriften zu befolgen. Die Fütterung der Schweine beruht hauptsächlich auf Getreideerzeugnissen und Nebenerzeugnissen der Käseherstellung. Das Getreidefutter kann entweder in flüssiger Form (Futtersuppe oder Futterbrei), traditionell zusammen mit Molke, oder in trockener Form verabreicht werden. In den beiden Phasen kommt das folgende Futter zum Einsatz:

In der Vormastphase dürfen folgende Futtermittel verfüttert werden: Mais; Sorghum; Gerste; Weizen; Triticale; Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben; andere Getreidearten; Erbsen; Vollkolben-Maismehl; Weizenkleie und andere Nebenerzeugnisse der Weizenverarbeitung; Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen; Silomais; Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter; getrocknete Zuckerrübenpulpe; Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen; Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen; Samen anderer Leguminosen; geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen; Maiskeimmehl; Melasse; hochtemperaturgetrocknete Luzerne; getrocknete Schlempe; Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger; Leinexpeller, Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot und Lein-Extraktionsschrotfutter; Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C; Hefen; Fischmehl; Molke; Buttermilch.

Bei der Fütterung in der Vormastphase sind außerdem die folgenden Spezifikationen zu beachten: Zulässig sind die Zugabe von Mineralstoffen, die Ergänzung mit Vitaminen und die Verwendung von Zusatzstoffen gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften. Getreide muss in jedem Fall mindestens 45 % der gesamten Trockenmasseaufnahme ausmachen.

In der Endmastphase müssen alle für die Vormastphase geltenden Spezifikationen eingehalten werden, mit folgenden Ausnahmen: Die Verwendung von gerösteten ganzen Sojabohnen und/oder Sojakuchen und Fischmehl ist ausgeschlossen. Getreide muss in der Endmastphase mindestens 55 % der gesamten Trockenmasseaufnahme ausmachen.

Die „Coppa di Parma“ wird traditionell aus dem Fleisch des typischen schweren italienischen Hausschweins hergestellt. Dieses für Mittel- und Norditalien typische Schwein mit seinem besonderen Genotyp wird mindestens neun Monate lang unter spezifischen Bedingungen aufgezogen, die ein hohes Gewicht und Fleisch mit einem hohen Anteil an intramuskulärem Fett ermöglichen sowie einen hohen Gehalt an Enzymen, insbesondere Kathepsinen, die für die Reifung der „Coppa di Parma“ unerlässlich sind.

Die „Coppa di Parma“ g.g.A. wird aus Fleisch von Schweinen hergestellt, die Nachkommen sind von:

a) Ebern der traditionellen Rassen Large White Italiana, Landrace Italiana und Duroc Italiana, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen ihnen, und Sauen der traditionellen Rassen Large White Italiana und Landrace Italiana, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen ihnen;

b) Ebern der unter a) genannten traditionellen Rassen und gekreuzten Sauen oder Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsplänen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

c) Ebern und Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsplänen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

d) Ebern der anderen unter c) genannten Kreuzungstypen und Sauen der unter a) genannten traditionellen Rassen.

— Nicht zulässig sind traditionsgemäß Tiere, die Träger antithetischer Merkmale (insbesondere des für Stressempfindlichkeit zuständigen Gens) sind, was sich heute auch am Schlachtkörper und am ausgereiften Erzeugnis objektiv nachweisen lässt.

— Bei den verwendeten Rassen/Linien müssen ein hohes Gewicht und hohe Leistungsfähigkeit sowie in jedem Fall ein individuelles Schlachtkörpergewicht zwischen 110,1 kg und 190,0 kg sichergestellt sein, das zum Zeitpunkt der Schlachtung zu erfassen ist.

— Das Mindestschlachtalter beträgt neun Monate.

— Die Verwendung von Ebern und Sauen ist nicht gestattet.

— Die Schweine müssen sich bei der Schlachtung in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand befinden und vollständig ausgeblutet sein.

Die zur Herstellung der „Coppa di Parma“ g.g.A. verwendeten Fleischstücke bestehen aus dem an den Halswirbeln und einem Teil der Brustwirbel anhaftenden Muskelfleisch vom Nacken des Schweins (das Muskelgewebe in der Vertiefung zwischen Dornfortsätzen, Wirbelköpern und Querfortsätzen).

Tiefgefrorenes Fleisch darf nicht verwendet werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die folgenden Phasen der Erzeugung der „Coppa di Parma“ müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

— Erzeugung des zur Verarbeitung bestimmten Teilstücks;

— Einsalzen (manuell oder mechanisch), Pökelzeit 6-14 Tage;

— Einfüllen in Naturdarm für die Vermarktung als Ganzes oder in Stücken bzw. Einfüllen in rekonstituierten, auch aus mehreren Teilen zusammengesetzten Naturdarm für die Vermarktung in aufgeschnittener Form;

— Einbinden mit einer Schnur (nicht mit einem Netz) für die Vermarktung als Ganzes oder in Stücken bzw. mit einem Netz aus elastischen Schnüren für die Vermarktung in aufgeschnittener Form;

— Vortrocknen: 8-10 Stunden;

— Trocknen: insgesamt mindestens 15 Tage;

— Reifung: insgesamt mindestens 60-90 Tage je nach Gewicht der „Coppa“.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Aufschneiden und Verpacken der „Coppa di Parma“ g.g.A. darf nur in Einrichtungen in dem unter Punkt 4 genannten Gebiet unter Aufsicht der autorisierten Stelle und nach den Vorschriften des Kontrollplans erfolgen.

Bei der Vermarktung als Ganzes darf das Aufschneiden erst an der Verkaufstheke des Einzelhändlers in Gegenwart des Endverbrauchers erfolgen.

Da dieses empfindliche Erzeugnis, das reich an ungesättigten Fettsäuren ist und kaum Konservierungsstoffe enthält, beim Aufschneiden und Verpacken belastenden Einflüssen ausgesetzt sein kann, dürfen diese Vorgänge nur von Personal mit spezifischen Kenntnissen des Produkts durchgeführt werden. Insbesondere ist auf einen möglichst kurzen Luftkontakt der einzelnen Scheiben zu achten, da diese sich sonst braun verfärben.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die „Coppa di Parma“ g.g.A. kann in folgenden Aufmachungen vermarktet werden: ganz, nur mit Etikett versehen, oder in Teilstücken bzw. Scheiben in Vakuum- oder Schutzgasverpackung.

Die Bezeichnung „Coppa di Parma“, gefolgt vom Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe) oder der Abkürzung „IGP“ (g.g.A.) (in der Sprache des Landes, in dem das Erzeugnis in den Handel gelangt), ist auf dem Etikett bzw. Siegel in deutlich erkennbaren und unauslöschlichen Schriftzeichen anzubringen, die sich klar von jeder anderen Inschrift auf Etikett oder Siegel unterscheiden, gefolgt vom Gemeinschaftszeichen und vom Markenzeichen des Erzeugerbetriebs.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der „Coppa di Parma“ g.g.A. umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantua und Pavia sowie das Verwaltungsgebiet der nördlich des Po gelegenen Gemeinden der folgenden Provinzen:

— 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,

— Milano: 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.

Geografisch ist das Erzeugungsgebiet durch Hügellandschaften gekennzeichnet, die zur Ebene hin abfallen und bis zum nördlichen Uferstreifen des Po reichen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Erzeugungsgebiet der „Coppa di Parma“ g.g.A. ist durch ein Nebeneinander von Hügelland und Ebene sowie die Präsenz von Seen und Salzminen gekennzeichnet. Im Hügelland von Parma hat man sich seit jeher das Salz von Salsomaggiore bei verschiedenen Verarbeitungstechniken zunutze gemacht. Auch wegen der Nähe dieser Salzminen wird hier bereits seit dem 14. Jahrhundert Schweinefleisch gepökelt und zu Erzeugnissen weiterverarbeitet, die auch heute noch in ganz Italien und darüber hinaus breite Anerkennung finden. In diesen Kontext gehört auch die „Coppa di Parma“, denn hier haben sich Fachkenntnisse herausgebildet, auf deren Grundlage sich das Rezept im Lauf der Jahrhunderte über die Provinz Parma hinaus auch bis in die anderen unter Punkt 4 genannten Provinzen verbreitete.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die „Coppa di Parma“ g.g.A. unterscheidet sich von den anderen Erzeugnissen dieser Warenkategorie durch den typisch würzigen Geschmack, die mittlere Konsistenz, die große Homogenität und das magere Fleisch mit seiner einheitlichen Färbung (rot im mageren Teil und rosig im fetten).

Weitere Merkmale, durch die sich die „Coppa di Parma“ von anderen vergleichbaren Erzeugnissen aus den angrenzenden Regionen abhebt, sind die weiche Konsistenz der Scheiben und die untergeordnete Bedeutung der verwendeten Würzkräuter. Grund dafür sind die kurze Reifungszeit und das Fehlen detaillierter Vorgaben zu den Kräutern; so kann die „Coppa di Parma“ den typischen Duft und den Geschmack von Schweinefleisch sowie die weiche Konsistenz der Scheibe bewahren.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Das Ansehen der „Coppa di Parma“ g.g.A. wird durch zahlreiche Dokumente belegt, die Verweise auf das Erzeugnis und entsprechende Zitate enthalten. Bereits am Ende des 17. Jahrhunderts finden sich erste Verweise auf die „Coppa di Parma“ bzw. „Biondola“ oder „Salame investito“. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts wird die „Coppa di Parma“ in zahlreichen Reiseberichten als typisches lokales Erzeugnis erwähnt. Laut einem 1723 erstellten Inventar war die Aufnahme in die Zunft der Wurstmacher („Lardaroli“) an den Besitz einer bestimmten Anzahl von Salami und „Biondole“ geknüpft. Auch in einer Schätzung der Zunftmeister der „Lardaroli“ (1750) und einer öffentlichen Bekanntmachung vom 21. April 1764 wird auf die „Coppa di Parma“ verwiesen. Aus dem gleichen Zeitraum stammen die von den Verwaltern des Königshauses abgeschlossenen Verträge über die Belieferung der königlichen Küchen mit Lebensmitteln. Zuverlässige Informationen zur Zahl der verzehrten „Coppe“ und „Biondole“ gibt es vom Hof des Herzogs Don Ferdinando Borbone. Seit dem 19. Jahrhundert liegen Angaben zur Menge der „Coppe“ vor, die auf den Märkten der Umgebung von Parma verkauft wurden. Im Jahr 1940 wurden etwa 200 „Coppe“ aus der Provinz Parma ausgeführt.

Die „Coppa di Parma“ g.g.A. verdankt ihre besonderen Eigenschaften dem konkreten Zusammenspiel verschiedener Umweltfaktoren im weiteren, umfassenden Sinn, d. h. einschließlich der geografischen, natürlichen und menschlichen Aspekte, die nicht nur das Schwein betreffen, sondern auch die Verarbeitungstechnik und die Umgebungsbedingungen des Reifungsprozesses und vor allem auch die Wechselwirkungen zwischen diesen Faktoren. Von ihren Anfängen bis heute folgt die Erzeugung der „Coppa di Parma“ einer klaren Linie. Die industrielle Produktion der „Coppa di Parma“ entwickelte sich aus einer handwerklichen Phase, wobei die traditionellen Eigenschaften der „Coppa“ unverändert blieben. Die klimatischen Bedingungen (Lufttemperatur und -feuchtigkeit) sind typisch für die Po-Ebene und das angrenzende Hügelland, in dem die „Coppa di Parma“ g.g.A. ihre historischen Wurzeln hat. Das Gebiet, aus dem die Rohstoffe stammen und in dem sie verarbeitet werden, hat sich im Lauf mehrerer Jahrhunderte unter Wahrung aller Traditionen herausgebildet, die den guten Ruf der „Coppa di Parma“ begründet haben.

Die „Coppa di Parma“ gehört zu den verbreitetsten Wurstwaren im abgegrenzten geografischen Gebiet und erscheint in allen Produktlisten der wichtigsten Hersteller der Region. Bei allen Werbemaßnahmen weisen die Erzeuger der „Coppa di Parma“ stets auf die weiche Konsistenz der Scheiben hin. Als Beweis für die kurze Reifungszeit dürfen sie beim Anschneiden nicht zu fest und niemals trocken sein, damit der typische Duft sichergestellt ist. Wegen der weichen Konsistenz des verwendeten Fleischs wird die „Coppa di Parma“ auch als Zutat für Salzkuchen und gefüllte Pizza verwendet; in einigen entsprechenden Rezepten wird ausdrücklich auf dieses Erzeugnis verwiesen. Von großer Bedeutung ist zudem die Präsenz der „Coppa di Parma“ an den Messeständen der wichtigsten Hersteller bei den größten regionalen Landwirtschaftsmessen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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