Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2941

23.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/2941)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Coppa di Parma»

PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Coppa di Parma»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος του Coppa di Parma ΠΓΕ:

— δεν τροποποιούν την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή τη χρήση της εν λόγω ονομασίας·

— δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο· ή

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση του άρθρου 3*

Τροποποίηση 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση, η ονομασία της κοινότητας «Senna Lodigiano» διορθώνεται σε «Senna Lodigiana».

Αιτιολόγηση:

Σκοπός της τροποποίησης είναι η διόρθωση ενός σφάλματος μεταγραφής της ονομασίας, χωρίς να αλλάζει η περιοχή παραγωγής. Η ορθή ονομασία της κοινότητας είναι «Senna Lodigiana», όπως προκύπτει από το άρθρο 1 του βασιλικού διατάγματος αριθ. 1126, της 11ης Ιανουαρίου 1863, που επιτρέπει σε διάφορες κοινότητες των επαρχιών Milano, Alessandria, Brescia, Cremona, Torino, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna και Sassari να υιοθετούν νέες ονομασίες (Επίσημη Εφημερίδα του Βασιλείου της Ιταλίας αριθ. 32, της 6ης Φεβρουαρίου 1863).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Τροποποίηση του άρθρου 3*

Τροποποίηση 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Σκοπός της τροποποίησης είναι η διόρθωση της ονομασίας της κοινότητας «Segugnago» σε «Secugnago».

Αιτιολόγηση:

Σκοπός της τροποποίησης είναι η διόρθωση ενός σφάλματος μεταγραφής της ονομασίας, χωρίς να αλλάζει η περιοχή παραγωγής. Η ορθή ονομασία της κοινότητας είναι «Secugnago», όπως προκύπτει από το άρθρο 2 του νομοθετικού διατάγματος αριθ. 251, της 6ης Μαρτίου 1992, για την ίδρυση της επαρχίας Lodi (Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας αριθ. 77, της 1ης Απριλίου 1992). Η περιοχή παραγωγής παραμένει αμετάβλητη.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τροποποίηση του άρθρου 3*

Τροποποίηση 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση, η ονομασία της κοινότητας «Gardamiglio» αντικαθίσταται με την ονομασία «Guardamiglio».

Αιτιολόγηση:

Σκοπός της τροποποίησης είναι η διόρθωση ενός σφάλματος μεταγραφής της ονομασίας, χωρίς να αλλάζει η περιοχή παραγωγής. Η ορθή ονομασία της κοινότητας είναι «Guardamiglio», όπως προκύπτει από το άρθρο 2 του νομοθετικού διατάγματος αριθ. 251, της 6ης Μαρτίου 1992, για την ίδρυση της επαρχίας Lodi (Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας αριθ. 77, της 1ης Απριλίου 1992).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση του άρθρου 3*

Τροποποίηση 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση, η ονομασία της κοινότητας «S. Stefano Lodigiano» αντικαθίσταται με την ονομασία «Santo Stefano Lodigiano».

Αιτιολόγηση:

Χωρίς να μεταβάλλει την περιοχή παραγωγής, η τροποποίηση παρέχει την ορθή και πλήρη ονομασία της κοινότητας, όπως αυτή προκύπτει από το άρθρο 2 του νομοθετικού διατάγματος αριθ. 251, της 6ης Μαρτίου 1992, για την ίδρυση της επαρχίας Lodi (Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας αριθ. 77, της 1ης Απριλίου 1992).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Τροποποίηση του άρθρου 3*

Τροποποίηση 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση, η ονομασία της κοινότητας «Castelnuovo B. D'Adda» αντικαθίσταται με την ονομασία «Castelnuovo Bocca d'Adda».

Αιτιολόγηση:

Χωρίς να μεταβάλλει την περιοχή παραγωγής, η τροποποίηση παρέχει την ορθή και πλήρη ονομασία της κοινότητας, όπως αυτή προκύπτει από το άρθρο 2 του νομοθετικού διατάγματος αριθ. 251, της 6ης Μαρτίου 1992, για την ίδρυση της επαρχίας Lodi (Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας αριθ. 77, της 1ης Απριλίου 1992).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Τροποποίηση του άρθρου 3*

Τροποποίηση 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση, η ονομασία της κοινότητας «Piadina» αντικαθίσταται με την ονομασία «Piadena».

Αιτιολόγηση:

Σκοπός της τροποποίησης είναι η διόρθωση ενός σφάλματος μεταγραφής της ονομασίας, χωρίς να αλλάζει η περιοχή παραγωγής. Η ορθή ονομασία της κοινότητας είναι «Piadena», όπως προκύπτει από το άρθρο 1 του βασιλικού διατάγματος αριθ. 747, της 22ας Μαρτίου 1928, για τη συνένωση των κοινοτήτων Piadena και Vho σε μία κοινότητα με την ονομασία «Piadena» και το ομώνυμο διοικητικό κέντρο (Επίσημη Εφημερίδα του Βασιλείου της Ιταλίας αριθ. 93, της 19ης Απριλίου 1928).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Τροποποίηση του άρθρου 3*

Τροποποίηση 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση, η ονομασία της κοινότητας «Pieve S. Giacomo» αντικαθίσταται με την ονομασία «Pieve San Giacomo»

Αιτιολόγηση:

Χωρίς να τροποποιεί την περιοχή παραγωγής, η τροποποίηση παρέχει την ορθή και πλήρη ονομασία της κοινότητας, όπως αυτή προκύπτει από το άρθρο 1 του βασιλικού διατάγματος αριθ. 4426, της 31ης Μαΐου 1868, για την κατάργηση των κοινοτήτων Gazzo και Silvella και τη συνένωσή τους στο Pieve San Giacomo (Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας αριθ. 173, της 27ης Ιουνίου 1868).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Τροποποίηση του άρθρου 4*

Τροποποίηση 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει τροποποιήσεις στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή:

Σκοπός της τροποποίησης είναι η προσθήκη των υπευθύνων τεμαχισμού στις κατηγορίες των επιχειρήσεων που υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου της ΠΓΕ.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση είναι απαραίτητη διότι το προϊόν σε φέτες είναι μία από τις μορφές εμπορίας του Coppa di Parma σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3,3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Η τροποποίηση προσδιορίζει τη γενετική προέλευση της πρώτης ύλης, αναφέροντας όλους τους πιθανούς γενετικούς συνδυασμούς που είναι αποδεκτοί τόσο για τα αρσενικά όσο και για τα θηλυκά ζώα αναπαραγωγής.

Αιτιολόγηση:

Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται οι επιτρεπόμενοι συνδυασμοί των διασταυρώσεων αναπαραγωγής. Η αξιολόγηση της φυλής και του γενετικού τύπου αμφότερων των ζώων αναπαραγωγής είναι σημαντική για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών των χοίρων βαρέος τύπου, ιδίως όσον αφορά την αξιολόγηση της συμβατότητας με τις τρεις φυλές αναφοράς που περιλαμβάνονται στο Libro Genealogico Italiano (Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας) και προορίζονται για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Η τροποποίηση εισάγει έναν πίνακα που επεξηγεί τις γενετικές απαιτήσεις για τους χοίρους με τους επιτρεπόμενους και μη επιτρεπόμενους συνδυασμούς.

Αιτιολόγηση:

Η προσθήκη του πίνακα παρέχει μεγαλύτερη σαφήνεια όσον αφορά τον ορισμό των μόνων δυνατών συνδυασμών γενετικής διασταύρωσης.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση εισάγεται παραπομπή στον κατάλογο γενετικών τύπων που έχει εγκριθεί από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών.

Αιτιολόγηση:

Η παραπομπή στον κατάλογο και στην επικαιροποίησή του καθιστούν δυνατή την καλύτερη παρακολούθηση της αλυσίδας του προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3,3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση, καταργείται η ρητή απαγόρευση σχετικά με τη χρήση καθαρόαιμων ζώων των φυλών Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc και Spotted Poland.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση είναι σκόπιμη, δεδομένου ότι η απαγόρευση χρήσης αυτών των φυλών προκύπτει σαφώς από την αναδιατύπωση των επιτρεπόμενων γενετικών χαρακτηριστικών, μεταξύ άλλων μέσω του πίνακα.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

13. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3,3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση, το κριτήριο του μέσου ζώντος βάρους ανά παρτίδα 160 kg ± 10 % αντικαθίσταται με το βάρος κάθε επιμέρους σφαγίου χοίρου βαρέος τύπου μεταξύ 110,1 kg και 190,0 kg, ενώ διευκρινίζεται ότι το εν λόγω βάρος πρέπει να εξακριβώνεται κατά τη σφαγή.

Αιτιολόγηση:

Η απαλοιφή του ζώντος βάρους και η προσθήκη του κριτηρίου του βάρους μεμονωμένου σφαγίου καθιστούν δυνατό τον ακριβέστερο έλεγχο των απαιτήσεων επιλεξιμότητας για κάθε χοίρο που σφάζεται, καθώς πρόκειται για μια πιο διαφανή, ακριβή, στοχευμένη και γενικά καλύτερη μέθοδο. Η αύξηση του βάρους των χοίρων συνδέεται με την τάση η οποία επικρατεί επί του παρόντος στην ευρωπαϊκή χοιροτροφία και οφείλεται στη βελτίωση της γενετικής, της καλής διαβίωσης και της διατροφής των ζώων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

14. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Η τροποποίηση εισάγει το κριτήριο για τον υπολογισμό της ηλικίας των χοίρων για τους σκοπούς της σφαγής.

Αιτιολόγηση:

Με την τροποποίηση, αποσαφηνίζονται οι προδιαγραφές προϊόντος για τις επιχειρήσεις και για σκοπούς ελέγχου.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

15. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Η τροποποίηση ορίζει την «ανάπτυξη» —η οποία περιγράφεται στις υπό τροποποίηση προδιαγραφές προϊόντος ως το πρώτο στάδιο σίτισης— διευκρινίζοντας ότι η ανάπτυξη είναι το στάδιο μετά τον θηλασμό και τον απογαλακτισμό.

Αιτιολόγηση:

Ο ορισμός της «καλλιέργειας» είναι σκόπιμος προκειμένου να καταστεί σαφές ότι κατά τη διάρκεια αυτού του σταδίου, το οποίο έπεται των σταδίων του θηλασμού και του απογαλακτισμού, οι χοίροι μπορούν να τρέφονται με όλες τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται από τους ισχύοντες κανόνες, ώστε να εξασφαλίζεται η κάλυψη των διατροφικών αναγκών τους, η καλή διαβίωση και η υγεία των ζώων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

16. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 16

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση, αυξάνεται το μέγιστο βάρος στο τέλος του πρώτου σταδίου —που ονομάζεται πλέον «ανάπτυξη»— από 80 kg σε 85 kg.

Αιτιολόγηση:

Η αύξηση αυτή συνδέεται με τις εξελίξεις στη γενετική και τη διατροφή, καθώς και με την εφαρμογή των προτύπων για την καλή διαβίωση των ζώων (οδηγία 2008/120/ΕΚ), τα οποία επέφεραν μια γενικότερη βελτίωση της αναπτυξιακής ικανότητας των χοίρων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

17. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 17

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση, τα δύο μέρη που αφορούν τις επιτρεπόμενες ζωοτροφές στο πρώτο στάδιο και τις ζωοτροφές που επιτρέπονται κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης συγκεντρώνονται σε έναν ενιαίο «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών», ο οποίος εισάγεται για το στάδιο της ανάπτυξης και πρέπει να χρησιμοποιείται και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Οι ονομασίες των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιούνται, λαμβανομένης υπόψη της ονοματολογίας που προβλέπεται στους κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως επικαιροποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής:

— ο «αραβόσιτος» δεν αναφέρεται πλέον στα ιταλικά ως «mais», αλλά ως «granturco»·

— το «σιμιγδάλι» αναφέρεται πλέον ως «άλευρο»·

— το «αφυδατωμένο άλευρο μηδικής» αναφέρεται πλέον ως «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)»·

— οι «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» δεν αναφέρονται πλέον στα ιταλικά ως «expeller di lino», αλλά ως «panello di lino» και προστίθενται τα ακόλουθα: «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», «άλευρο λιναρόσπορου», «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— τα «στέμφυλα μήλων και αχλαδιών, οι φλούδες σταφυλιών ή τομάτας ως φορείς συμπληρωμάτων διατροφής» αναφέρονται πλέον ως «πούλπα καρπών και πούλπα τομάτας (στέμφυλα τομάτας) ως φορείς προμειγμάτων»·

— η «ζύμη ζυθοποιίας και/ή ζύμη τορούλας» αναφέρεται πλέον ως «ζύμες»·

— το «άλευρο εκχύλισης φύτρων αραβοσίτου» (με τη χρήση της λέξης «mais» στα ιταλικά) αναφέρεται πλέον ως «άλευρο φύτρων αραβοσίτου» (με τη λέξη «granturco» στα ιταλικά)·

— οι «σπόροι απόσταξης» αναφέρονται πλέον ως «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης».

Οι ακόλουθες πρώτες ύλες απαλείφονται:

— «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών»

— «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών»

— «αφυδατωμένες πατάτες»

— «μανιόκα»

— «συμπιεσμένη και ενσιρωμένη πούλπα τεύτλων»

— «άλευρο σησαμόσπορων»

— «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα».

Ο όρος «βρώμη» διαγράφεται από την κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Η ποσότητα των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιείται:

— «βουτυρόγαλα» μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης (η ποσότητα του οποίου αλλάζει σε 250 g κατ' ανώτατο όριο ανά κεφαλή και ανά ημέρα ξηράς ουσίας)·

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» (από έως 5 % σε έως 10 %)·

— «αραβόσιτος» (από έως 55 % σε έως 65 %)·

— «σόργο» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «κριθή» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «σίτος» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «σιτοσίκαλη (τριτικάλε)» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων» (από έως 4 % σε έως 10 %)·

— «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)» (από έως 2 % σε έως 4 %).

Προστίθενται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ενσίρωμα αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες»·

— «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— «λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων»·

— «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης.

Η πρώτη ύλη «πίσα και/ή άλλα σπέρματα ψυχανθών» χωρίζεται σε δύο καταχωρίσεις: «πίσα» και «άλλα σπέρματα ψυχανθών», ενώ οι σχετικές ποσότητες αυξάνονται («πίσα» έως 25 % και «άλλα σπέρματα ψυχανθών» έως 10 %).

Όσον αφορά το «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες», διευκρινίζεται ότι πρόκειται για «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου».

Το «άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας» και το ποσοστό χρήσης τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης τυποποιείται σε έως 20 %.

Το «άλευρο ηλιόσπορου» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων» και το ποσοστό χρήση τους αυξάνεται σε 10 %.

Η σημείωση 4 του πίνακα καθορίζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες που δεν υπερβαίνει το 2,5 % της ξηράς ουσίας για τα προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, ηλιόσπορων και κραμβοσπόρων.

Τροποποιείται η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, με τη διαγραφή της αναφοράς στο ποσοστό του 10 %.

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης ανόργανων ουσιών, βιταμινών και προσθέτων.

Εισάγεται αναφορά στη χορήγηση ξηρών ζωοτροφών.

Στη σημείωση 2 αποσαφηνίζεται ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης».

Εκτός από το ανώτατο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, η τροποποίηση εισάγει ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών 5 % της ξηράς ουσίας της διατροφής.

Αιτιολόγηση:

Η εισαγωγή του συγκεντρωτικού «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης καθιστά τις προδιαγραφές προϊόντος πιο ευανάγνωστες.

Οι ονομασίες των πρώτων υλών τροποποιούνται σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 68/2013 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Η επικαιροποίηση της ορολογίας είναι σκόπιμη προκειμένου να παρέχει σαφέστερη ένδειξη του τύπου των πρώτων υλών στις οποίες αναφέρεται.

Η αναφορά στη «βρώμη» διαγράφεται καθώς εμπίπτει στην κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Οι όροι «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών», «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών», «αφυδατωμένες πατάτες», «μανιόκα», «συμπιεσμένη και ενσιρωμένη πούλπα τεύτλων», «άλευρο σησαμόσπορων» και «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα» διαγράφονται, καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες χρησιμοποιούνται σπάνια σε ζωοτροφές χοίρων βαρέος τύπου για τεχνικούς λόγους ή για λόγους που σχετίζονται με την ποιότητα ή επειδή είναι δυσεύρετες ή χαμηλής διατροφικής αξίας.

Το ποσοστό στο οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» αυξάνεται, καθώς πρόκειται για πρώτη ύλη με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, η οποία είναι χρήσιμη στη διατροφή (ακατέργαστη πρωτεΐνη) και ιδιαίτερα εύπεπτη.

Αυξάνεται η χρήση «βουτυρογάλακτος» (κατά το στάδιο ανάπτυξης), «αραβοσίτου», «σόργου», «σίτου», «σιτοσίκαλης (τριτικάλε)», «αφυδατωμένης πούλπας τεύτλων», «μηδικής (αποξηραμένης σε υψηλή θερμοκρασία)» και «προϊόντων που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες αποτελούσαν ανέκαθεν τη βάση της παραδοσιακής διατροφής των χοίρων βαρέος τύπου και, ενόψει των βελτιώσεων στις οποίες προέβη ο τομέας των ζωοτροφών κατά την τελευταία δεκαετία, συμβάλλουν στην ενίσχυση της πρόσληψης ινών και στη βελτίωση των ζωτικών λειτουργιών των χοίρων.

Η χρήση «λιπιδίων με σημείο τήξης άνω των 36 °C» εισάγεται τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης, δεδομένου ότι το νέο όριο του 5 % για το λίπος επί ξηράς ουσίας της διατροφής προστίθεται στο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, γεγονός που εξασφαλίζει ότι, σε περίπτωση χρήσης χοιρινού λίπους κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, οι χοίροι έχουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης.

Προστίθενται «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», καθώς, κατά το στάδιο της ανάπτυξης, παρέχουν ενέργεια που είναι απαραίτητη για την κάλυψη των ενεργειακών αναγκών των χοίρων.

Το «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες», το οποίο είναι πολύ πλούσιο σε ίνες, χρησιμοποιείται ως εναλλακτική λύση αντί των πιτύρων για τη σίτιση των ζώων με ίνες.

Η αύξηση του ποσοστού της «πίσας» εξασφαλίζει ότι οι χοίροι επιτυγχάνουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης καθώς, σε αντίθεση με άλλα ψυχανθή, η περιεκτικότητά της σε αντιθρεπτικούς παράγοντες είναι χαμηλή.

Προστίθενται η «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», το «άλευρο λιναρόσπορου» και η «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου», καθώς αποτελούν πρώτες ύλες παρόμοιες με τους «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» που διατηρούνται στις προδιαγραφές προϊόντος και περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Το «ενσίρωμα αραβοσίτου» και οι «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», οι οποίοι είναι πλούσιοι σε βιταμίνη Β, προστίθενται πλέον και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης και αποτελούν ιδανικές πρώτες ύλες που εξασφαλίζουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης στους χοίρους και, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε ίνες, είναι πολύ πιο εύπεπτες για τους ενήλικες χοίρους απ' ό,τι για τους νεαρούς χοίρους.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων», οι κραμβόσποροι προστέθηκαν πρόσφατα στον κατάλογο των πρώτων υλών, διότι η πρόοδος στον τομέα της γενετικής κατέστησε δυνατή την επιλογή νέων ποικιλιών απαλλαγμένων από γλυκοζινολικά άλατα και ερουκικό οξύ (αντιθρεπτικοί παράγοντες)· η καταχώριση διατυπώνεται κατά τρόπο ώστε να αντιστοιχεί στη δομή που χρησιμοποιείται για τα προϊόντα σόγιας και ηλιόσπορου.

Τα προϊόντα καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια, το 2013, χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο κραμβόσπορων» και «ζωοτροφή αλεύρου κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής. Ο κανονισμός (ΕΕ) 1017/2017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων. Δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλες οι πρώτες ύλες ζωοτροφών, οι οποίες ενδέχεται επίσης να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 1017/2017 της Επιτροπής. Στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας», το ποσοστό τυποποιείται στο 20 % τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι χοίροι επιτυγχάνουν την κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης για την παραγωγή του Coppa di Parma. Δεδομένου ότι η περιεκτικότητα της πρώτης ύλης σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες αποτελεί βασικό χαρακτηριστικό, καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας και περιλαμβάνεται στις σημειώσεις που εισάγονται μετά τον πίνακα. Τα προϊόντα αυτά καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια, το 2013, χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο σπερμάτων σόγιας» και «ζωοτροφή αλεύρου σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας. Δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», καθορίζεται πλέον στο 10 %: η περιεκτικότητα της πρώτης ύλης σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες είναι σημαντική προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι χοίροι επιτυγχάνουν την κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης για την παραγωγή του Coppa di Parma· ως εκ τούτου, στις σημειώσεις του πίνακα συμπεριλαμβάνεται η μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας. Τα προϊόντα αυτά καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια, το 2013, χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο ηλιόσπορου» και «ζωοτροφή αλεύρου ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 1017/2017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων. Δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες καθιστά δυνατή την ευθυγράμμιση με την ισχύουσα νομοθεσία για τις ζωοτροφές, και συγκεκριμένα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

Η αναφορά στη χορήγηση ξηρών ζωοτροφών επιτρέπει στον κτηνοτρόφο να επιλέξει τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει.

Η χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών και ανόργανων ουσιών, καθώς και προσθέτων, διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

Ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης» αποσαφηνίζεται χρησιμοποιώντας τη διατύπωση του σημείου 1.12.9 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Το ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών, το οποίο προστίθεται στο όριο λινελαϊκού οξέος, εξασφαλίζει βέλτιστο επίπεδο πάχυνσης για τους χοίρους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Coppa di Parma· τα δύο αυτά κριτήρια είναι απαραίτητα, καθώς είτε αυξάνονται (αραβόσιτος) είτε εισάγονται (λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C) οι πρώτες ύλες που αποτελούν πιθανές πηγές λιπαρών ουσιών που μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητα της πάχυνσης των χοίρων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

18. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 18

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Η τροποποίηση, στους κανόνες για τη διατροφή των χοίρων που σχετίζονται με το στάδιο της τελικής πάχυνσης, παραπέμπει στον «πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» που περιλαμβάνεται στο στάδιο της ανάπτυξης, με ορισμένες προδιαγραφές που είναι αναγκαίες για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση παρέχει σαφή εικόνα της ζωοτροφής που επιτρέπεται και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

19. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 19

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τμήμα «Συστατικά» πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε αλάτι μειώνεται από 2,6 σε 2,2.

Αιτιολόγηση:

Η μείωση της ελάχιστης ποσότητας αλατιού που μπορεί να χρησιμοποιηθεί συνάδει με τις διατροφικές συστάσεις του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας, οι οποίες συνιστούν μείωση του αλατιού στη διατροφή των ανθρώπων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

20. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 20

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 προτελευταίο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση διαγράφεται η φράση «που αναφέρεται στο άρθρο 7».

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση είναι σκόπιμη διότι το άρθρο 7 των νέων προδιαγραφών προϊόντος περιέχει διαφορετική διάταξη.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

21. *Τροποποίηση του άρθρου 7*

Τροποποίηση 21

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Με την τροποποίηση απαλείφεται η διάταξη σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου.

Αιτιολόγηση:

Πρόκειται για επικαιροποίηση η οποία είναι απαραίτητη προκειμένου να ευθυγραμμιστούν οι προδιαγραφές προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

22. *Τροποποίηση του άρθρου 8*

Τροποποίηση 22

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή:

Η τροποποίηση επαναριθμεί το άρθρο 8 σε άρθρο 7.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση είναι σκόπιμη δεδομένης της νέας διάρθρωσης των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Coppa di Parma»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Coppa di Parma»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Κατά τη διάθεσή του προς κατανάλωση, το «Coppa di Parma» ΠΓΕ έχει κυλινδρικό, μη πεπλατυσμένο σχήμα. Το μήκος του ποικίλλει από 25 έως 40 cm περίπου, ενώ το ελάχιστο βάρος είναι 1,3 kg. Στην τομή, δεν πρέπει να εμφανίζονται μαλακά ή κίτρινου χρώματος λιπαρά τμήματα, τα οποία αποτελούν ενδείξεις ανεπαρκούς ωρίμασης, ούτε να υπάρχουν ευρωτομύκητες στο εσωτερικό. Το «Coppa di Parma» ΠΓΕ παρουσιάζει επίσης τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: τη χαρακτηριστική γεύση προϊόντος κρέατος με επαρκή πρωτεόλυση στο άπαχο τμήμα και λιπόλυση στο λιπαρό τμήμα, οφειλόμενες στην επαρκή ωρίμαση, χωρίς ξένες γεύσεις καρβολικού οξέος, ιχθυάλευρου ή άλλων ουσιών, και με τον σωστό βαθμό έντασης· την ευχάριστη οσμή και το άρωμα που χαρακτηρίζουν το προϊόν και απελευθερώνονται με τη διάτρηση, με οστό αλόγου, των λιπαρών τμημάτων και όχι των άπαχων, κοντά στην κύρια φλέβα· υφή μετρίως συμπαγή κατά την αφή και κατά την κοπή· εύκολα αποσπώμενο περίβλημα· χωρίς λιπαρότητα και χωρίς επιφανειακό επίχρισμα· τα εσωτερικά και εξωτερικά τμήματα είναι ομοιόμορφα, στοιχείο που μαρτυρεί τη σταδιακή αφυδάτωση και ωρίμαση· το χρώμα στην τομή είναι ομοιόμορφο και δεν εμφανίζει κηλίδες· το χρώμα είναι ερυθρό στο άπαχο τμήμα και τείνει προς το ρόδινο στο λιπαρό τμήμα. Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης του «Coppa di Parma» ανέρχεται σε 60 ημέρες.

Χημικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Αλάτι	< 5 %
Ολικές πρωτεΐνες	τουλάχιστον 22 %
Αναλογία νερού/πρωτεϊνών:	2,00 κατ' ανώτατο όριο
pH	> 5,7
Μικροβιολογικές παράμετροι:	
Ολικά εντεροβακτηριοειδή	cfu/g < 10
E. coli	cfu/g < 10
Sthapylococcus aureus:	cfu/g < 100

Τα συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του «Coppa di Parma» είναι το αλάτι σε ποσοστό 2,2 % έως 3,5 %, φυσικά αρώματα και/ή πιπέρι και/ή πιθανώς άλλα καρυκεύματα. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν: οίνος, δεξτρόζη ή/και φρουκτόζη ή/και σακχαρόζη, σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας, καλλιέργειες εκκίνησης σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές, νιτρώδες νάτριο ή κάλιο, νιτρικό νάτριο ή κάλιο, ασκορβικό οξύ και το άλας του, σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Πρέπει να τηρούνται συγκεκριμένοι κανόνες όσον αφορά τη χρήση και τη σύνθεση του σιτηρεσίου. Η διατροφή των χοίρων βασίζεται κυρίως σε προϊόντα σιτηρών και σε υποπροϊόντα τυροκομίας. Οι ζωοτροφές με βάση τα σιτηρά παρέχονται είτε σε υγρή μορφή (ζωμού ή υδαρούς μάζας) αναμεμειγμένες, κατά παράδοση, με τυρόγαλα, είτε σε ξηρή μορφή. Συγκεκριμένα, η διατροφή αποτελείται από τα ακόλουθα:

Κατά το στάδιο της ανάπτυξης επιτρέπονται τα ακόλουθα: αραβόσιτος, σόργο, κριθή, σίτος, σιτοσίκαλη (τριτικάλε), άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου, δευτερεύοντα σιτηρά, πίσα, άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες, πίτυρα σίτου και άλλα υποπροϊόντα της μεταποίησης σίτου, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων· ενσίρωμα αραβοσίτου, άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου, αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων· προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων, άλλα σπέρματα ψυχανθών, ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας, άλευρο φύτρων αραβοσίτου, μελάσες, μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία), αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης, πούλπα καρπών και πούλπα τομάτας (στέμφυλα τομάτας) ως φορείς προμειγμάτων, ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου, λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C, ζύμες, ιχθυάλευρο, τυρόγαλα, βουτυρόγαλα.

Για τη σίτιση κατά το στάδιο της ανάπτυξης πρέπει επίσης να λαμβάνονται υπόψη οι ακόλουθες προδιαγραφές: το διαιτολόγιο μπορεί να συμπληρώνεται με βιταμίνες και ανόργανες ουσίες και μπορούν να χρησιμοποιούνται πρόσθετα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η ξηρά ουσία που προέρχεται από σιτηρά δεν πρέπει επ' ουδενί να είναι λιγότερη από το 45 % του συνόλου.

Κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, πρέπει να τηρούνται όλες οι προδιαγραφές που προβλέπονται για το στάδιο της ανάπτυξης, με τις ακόλουθες εξαιρέσεις: εξαιρούνται οι πρώτες ύλες «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας» και «ιχθυάλευρο»· κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, η ξηρά ουσία που προέρχεται από σιτηρά δεν πρέπει να είναι λιγότερη από το 55 % του συνόλου.

Το καθοριστικό στοιχείο για την παρασκευή του «Coppa di Parma» είναι η παραδοσιακή χρήση κρεάτων προερχόμενων από τον χαρακτηριστικό ιταλικό χοίρο βαρέος τύπου. Ο εν λόγω χοίρος, ο οποίος είναι χαρακτηριστικό ζώο της Κεντρικής και Βόρειας Ιταλίας, έχει πράγματι ειδικά γενετικά χαρακτηριστικά και εκτρέφεται επί 9 μήνες τουλάχιστον υπό ιδιαίτερες συνθήκες που του παρέχουν τη δυνατότητα να αποκτήσει μεγάλο βάρος και κρέας με υψηλή περιεκτικότητα σε ενδομυϊκό λίπος, καθώς και υψηλό επίπεδο ενζύμων, ιδίως καθεψίνης, στοιχεία καθοριστικά για την ωρίμαση του «Coppa di Parma».

Το «Coppa di Parma» ΠΓΕ παράγεται από το χοιρινό κρέας απογόνων των εξής:

α) κάπρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White, Landrace και Duroc, όπως έχουν βελτιωθεί στο Libro Genealogico Italiano (Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας), είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών, και χοιρομητέρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White και Landrace, είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών·

β) κάπρων από τις προαναφερθείσες στο στοιχείο α) παραδοσιακές φυλές και μιγάδων χοιρομητέρων ή χοιρομητέρων από άλλους γενετικούς τύπους εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·

γ) κάπρων και χοιρομητέρων από άλλους γενετικούς τύπους, εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·

δ) κάπρων από άλλους προαναφερθέντες στο στοιχείο γ) γενετικούς τύπους και χοιρομητέρων από τις προαναφερθείσες στο στοιχείο α) παραδοσιακές φυλές.

— Σύμφωνα με την παραδοσιακή πρακτική, εξαιρούνται σε κάθε περίπτωση οι χοίροι που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων, και ιδίως οι χοίροι με σύνδρομο καταπόνησης των χοίρων (PSS), η ανίχνευση των οποίων είναι πλέον δυνατή με αντικειμενικό τρόπο ακόμη και μετά τη σφαγή (post mortem) καθώς και σε ωριμασμένα προϊόντα.

— Οι γενετικοί τύποι που χρησιμοποιούνται πρέπει να διασφαλίζουν την επίτευξη υψηλού βάρους με καλή απόδοση και, οπωσδήποτε, βάρος ανά μεμονωμένο σφάγιο μεταξύ 110,1 kg και 190,0 kg, όπως καταγράφεται κατά τη σφαγή·

— η ελάχιστη ηλικία σφαγής είναι οι εννέα μήνες·

— απαγορεύεται η χρήση ενήλικων αρσενικών και θηλυκών ζώων·

— κατά τη σφαγή, οι χοίροι πρέπει να βρίσκονται σε βέλτιστη υγειονομική κατάσταση και να υποβάλλονται σε πλήρη αφαίμαξη.

Τα τεμάχια κρέατος που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Coppa di Parma» ΠΓΕ προκύπτουν από το μυϊκό τμήμα του τραχήλου, που προσφύεται στους αυχενικούς σπονδύλους και σε τμήμα των θωρακικών (μυϊκή μάζα περιλαμβανόμενη στο κοίλωμα που σχηματίζεται από τις ακανθώδεις αποφύσεις, τα σπονδυλικά σώματα και τις εγκάρσιες αποφύσεις).

Τα χρησιμοποιούμενα κρέατα δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία διαδικασία κατάψυξης.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα ακόλουθα στάδια παραγωγής του αλλαντικού «Coppa di Parma» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

— προετοιμασία των τεμαχίων πριν από τη μεταποίηση·

— αλιπάστωση, η οποία μπορεί να εκτελείται είτε χειρωνακτικά είτε μηχανικά και μπορεί να διαρκεί 6 έως 14 ημέρες·

— πλήρωση του περιβλήματος με τη χρήση είτε φυσικού περιβλήματος, για το προϊόν που προορίζεται να πωληθεί ακέραιο ή τεμαχισμένο, είτε φυσικού περιβλήματος το οποίο έχει ανασυσταθεί συνενώνοντας περισσότερα του ενός ανατομικά τεμάχια στη σειρά, για το προϊόν που προορίζεται να διατεθεί στο εμπόριο σε φέτες·

— περίδεση, που εκτελείται χρησιμοποιώντας είτε απλό σπάγκο, για το προϊόν που προορίζεται να πωληθεί ακέραιο ή τεμαχισμένο, είτε δικτυωτό σπάγκο από ελαστικό σχοινί, για το προϊόν που προορίζεται να διατεθεί στο εμπόριο σε φέτες·

— κλιβανισμός επί 8 έως 10 ώρες·

— ξήρανση επί τουλάχιστον 15 ημέρες συνολικά·

— ωρίμαση επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 60 έως 90 ημερών, αναλόγως του βάρους του αλλαντικού.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι εργασίες τεμαχισμού σε φέτες και συσκευασίας του «Coppa di Parma» ΠΓΕ μπορούν να εκτελούνται μόνο σε μονάδες εγκατεστημένες στην οριοθετούμενη στο κατωτέρω σημείο 4 περιοχή παραγωγής και υπό τον έλεγχο του εγκεκριμένου οργανισμού, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο πρόγραμμα ελέγχου.

Για το αλλαντικό «Coppa di Parma» ΠΓΕ, που διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο, ο τεμαχισμός σε φέτες επιτρέπεται να εκτελείται μόνον από τον πωλητή λιανικής και με την παρουσία του τελικού καταναλωτή στον χώρο κοπής.

Πράγματι, λόγω της ευαισθησίας του προϊόντος, το οποίο είναι πλούσιο σε ακόρεστα λιπαρά οξέα και φτωχό σε συντηρητικά, και λόγω των δυνητικών κινδύνων που ενέχουν οι φάσεις κοπής και συσκευασίας, είναι απαραίτητο να εκτελούνται οι εργασίες αυτές από προσωπικό που διαθέτει ειδικές γνώσεις για το προϊόν. Είναι ιδίως απαραίτητο να είναι ο χρόνος παραμονής της φέτας σε επαφή με τον αέρα ο συντομότερος δυνατός, ώστε να προλαμβάνονται τα φαινόμενα αμαύρωσης του χρώματος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Coppa di Parma» ΠΓΕ επιτρέπεται να διατίθεται στο εμπόριο υπό τις εξής μορφές: ακέραιο, φέροντας μόνο ετικέτα· τεμαχισμένο, συσκευασμένο υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα· σε φέτες, συσκευασμένο υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα.

Η ονομασία «Coppa di Parma», ακολουθούμενη από την ένδειξη «Indicazione Geografica Protetta» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) ή το αρκτικόλεξο «IGP» (ΠΓΕ) (μεταφρασμένα στη γλώσσα της χώρας στην οποία το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο) πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, διακρινόμενους σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη που περιέχεται σε αυτήν, και να ακολουθείται από το κοινοτικό γραφικό σύμβολο και το εμπορικό σήμα της επιχείρησης.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Coppa di Parma» ΠΓΕ καλύπτει το σύνολο του διοικητικού εδάφους των επαρχιών Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova και Pavia, καθώς και των κοινοτήτων που βρίσκονται κατά μήκος του Πάδου και ανήκουν στο διοικητικό έδαφος των ακόλουθων επαρχιών:

— 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,

— Μιλάνο: 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.

Από γεωγραφική άποψη, η περιοχή παραγωγής χαρακτηρίζεται από λοφώδεις περιοχές που βαθμιαία καταλήγουν στην πεδιάδα και εκτείνονται έως την βόρεια όχθη του ποταμού Πάδου.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Χαρακτηριστικό της περιοχής παραγωγής του «Coppa di Parma» ΠΓΕ είναι οι λοφώδεις και πεδινές εκτάσεις της που συνδυάζονται με λίμνες και αλατωρυχεία. Οι λόφοι του Parmigiano ανέκαθεν αποτελούν σημείο συνάντησης των τεχνικών που εφαρμόζονται στην πεδιάδα με το αλάτι του Salsomaggiore. Πράγματι, λόγω της παρουσίας αυτών των αλατωρυχείων, η αλιπάστωση των χοιρινών κρεάτων και η μεταποίησή τους οδήγησαν, ήδη από τον 14ο αιώνα, στην παραγωγή προϊόντων αναγνωρισμένων τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο. Το «Coppa di Parma» γεννήθηκε σε αυτό ακριβώς το πλαίσιο, χάρη στην κατάρτιση τοπικών τεχνιτών οι οποίοι εξειδικεύθηκαν στην παραγωγή του προϊόντος και, με την πάροδο των αιώνων, συνέβαλαν στη διάδοσή της συνταγής του πέρα από τα όρια της επαρχίας της Parma, παγιώνοντάς την και στις άλλες επαρχίες που αναφέρονται στο σημείο 4.

5.2. *Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Το «Coppa di Parma» ΠΓΕ διακρίνεται από τα άλλα προϊόντα της ίδιας εμπορικής κατηγορίας χάρη στην ιδιαίτερη γεύση με τον σωστό βαθμό έντασης, την μετρίως σκληρή υφή, την ομοιογένεια και την έλλειψη λιπαρότητας, καθώς και το ομοιόμορφο χρώμα του, το οποίο είναι ερυθρό στο άπαχο μέρος και ρόδινο στο λιπαρό.

Άλλα χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν το «Coppa di Parma» από τα άλλα «coppa» που παράγονται σε γειτονικές περιοχές είναι η μαλακή υφή της φέτας και η μικρή ποσότητα καρυκευμάτων στο μείγμα αλιπάστωσης. Τα χαρακτηριστικά αυτά οφείλονται στη σύντομη διάρκεια ωρίμασης και στην απουσία λεπτομερών προδιαγραφών όσον αφορά τη χρήση των καρυκευμάτων, στοιχεία που έχουν ως αποτέλεσμα το «Coppa di Parma» να διατηρεί τη γεύση και το χαρακτηριστικό άρωμα του χοιρινού κρέατος και τη μαλακή υφή της φέτας.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Η φήμη του «Coppa di Parma» ΠΓΕ αποδεικνύεται από την πλούσια βιβλιογραφία που περιέχει αναφορές στο προϊόν και παραπομπές που το αφορούν. Σε έγγραφα που χρονολογούνται ήδη από το τέλος του 17ου αιώνα γίνεται λόγος για το «Coppa di Parma» το οποίο αναφέρεται ως «bondiola» ή «salame investito», δηλαδή αλλαντικό σε περίβλημα. Στις αρχές του 1700 το «Coppa di Parma» αναφέρεται στις ταξιδιωτικές εντυπώσεις των περιηγητών ως χαρακτηριστικό τοπικό προϊόν. Σε καταγραφή του 1723, αναφέρεται ότι για να γίνει κανείς μέλος της συντεχνίας των «lardaroli» (αλλαντοποιών) έπρεπε να διαθέτει συγκεκριμένο αριθμό αλλαντικών («salami» και «bondiole»). Αναφορά στο αλλαντικό «Coppa di Parma» γίνεται επίσης σε έκθεση που εκπόνησαν εκπρόσωποι του συνεταιρισμού αλλαντοποιών (1750), καθώς και σε διάταγμα της 21ης Απριλίου 1764. Από την ίδια περίοδο χρονολογούνται οι συμβάσεις προμήθειας που συνήψαν οι οικονόμοι του βασιλικού οίκου για την τροφοδοσία των βασιλικών μαγειρείων. Υπάρχουν αξιόπιστα στοιχεία για την κατανάλωση των αλλαντικών «coppa» και «bondiola» στην αυλή του Δούκα Φερδινάνδου των Βουρβόνων. Από έγγραφα του 19ου αιώνα προκύπτουν στοιχεία για τις ποσότητες «coppa» που πωλούνταν στις αγορές της περιοχής. Το 1940 από την επαρχία της Parma εξάγονταν συνολικά 200 τεμάχια.

Το «Coppa di Parma» ΠΓΕ οφείλει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του στους πολλαπλούς δεσμούς του με το περιβάλλον, οι οποίοι εξετάζονται με την ευρεία έννοια ώστε να συνυπολογίζονται οι φυσικοί, γεωγραφικοί και ανθρώπινοι παράγοντες που αφορούν τον χοίρο, τις τεχνικές παραγωγής, τις συνθήκες ωρίμασης και ιδίως την αλληλεπίδραση όλων αυτών των παραγόντων. Η παραγωγή του «Coppa di Parma» ΠΓΕ, από τις απαρχές της έως σήμερα, συνεχίζεται αδιάλειπτα. Η εκβιομηχάνιση της παραγωγής του «Coppa di Parma» ΠΓΕ επήλθε έπειτα από μια φάση παραγωγής του προϊόντος σε μικρή κλίμακα, η οποία παρείχε τη δυνατότητα να διατηρηθούν αναλλοίωτα τα παραδοσιακά χαρακτηριστικά του. Το κλίμα, όπως και τα χαρακτηριστικά του αέρα (θερμοκρασία και υγρασία), είναι τα τυπικά της λοφώδους περιοχής της πεδιάδας του Πάδου, στην οποία διαμορφώθηκε ιστορικά το «Coppa di Parma» ΠΓΕ. Η περιοχή προέλευσης της πρώτης ύλης και μεταποίησης συμπίπτει με την περιοχή που οριοθετήθηκε ιστορικά και διατηρήθηκε με την πάροδο του χρόνου σύμφωνα με τις παραδόσεις που καθόρισαν την φήμη της.

Το «Coppa di Parma» κατατάσσεται στα πιο διαδεδομένα στη γεωγραφική περιοχή αλλαντικά και πάντοτε περιλαμβάνεται στους καταλόγους των προϊόντων που προτείνονται στους πελάτες των κυριότερων αλλαντοποιείων της γεωγραφικής περιοχής. Στις διαφημιστικές τους καταχωρίσεις, οι ίδιοι οι παραγωγοί του «Coppa di Parma» αναφέρουν ως χαρακτηριστικό για το οποίο διακρίνεται το προϊόν τους ότι οι φέτες είναι μαλακές αλλά ποτέ στεγνές, στοιχείο που αποδεικνύει ότι έχει τηρηθεί ο ενδεδειγμένος, σύντομος χρόνος ωρίμασης και που εγγυάται το χαρακτηριστικό άρωμα του προϊόντος. Λόγω της μαλακής υφής του, το «Coppa di Parma» χρησιμοποιείται ως συστατικό σε αλμυρές τάρτες και σε πίτσες, όπως άλλωστε αποδεικνύεται από συνταγές στις οποίες απαιτείται ρητά και με σαφήνεια η χρήση του εν λόγω προϊόντος. Ιδιαίτερη σημασία επίσης έχει η συνεχής παρουσία του «Coppa di Parma» στα εμπορικά περίπτερα των παραγωγών που συμμετέχουν στις κυριότερες τοπικές γεωργικές εκθέσεις.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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