C/2025/2941

23.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/2941)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Coppa di Parma»

PGI-IT-0602-AM01 de 28.2.2025

1. **Nombre del producto**

«Coppa di Parma»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques. Departamento de Soberanía Alimentaria y del Sector Equino

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones del pliego de condiciones de la IGP «Coppa di Parma»:

— no incluyen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida ni en el uso de ese nombre;

— no conllevan el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Modificación del artículo 3*

Modificación n.º 1

La modificación afecta al artículo 3, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto corregir el nombre del municipio «Senna Lodigiano» y cambiarlo por «Senna Lodigiana».

Motivo:

La modificación tiene por objeto corregir un error de transcripción sin cambiar la zona de producción. La denominación correcta es «Senna Lodigiana», como puede verse en el artículo 1 del Real Decreto n.º 1126, de 11 de enero de 1863, por el que se autoriza a varios municipios de las provincias de Milán, Alessandria, Brescia, Cremona, Turín, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Rávena y Sassari a adoptar nuevas denominaciones (Boletín Oficial del Reino de Italia n.º 32, de 6 de febrero de 1863).

La modificación afecta al documento único.

2. *Modificación del artículo 3*

Modificación n.º 2

La modificación afecta al artículo 3, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto corregir el nombre del municipio «Segugnago» y cambiarlo por «Secugnago».

Motivo:

La modificación tiene por objeto corregir un error de transcripción sin cambiar la zona de producción. La denominación correcta es «Secugnago», como puede verse en el artículo 2 del Decreto Legislativo n.º 251, de 6 de marzo de 1992, por el que se crea la provincia de Lodi (Boletín Oficial de la República Italiana n.º 77, de 1 de abril de 1992). La zona de producción sigue siendo la misma.

La modificación afecta al documento único.

3. *Modificación del artículo 3*

Modificación n.º 3

La modificación afecta al artículo 3, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto sustituir el nombre del municipio «Gardamiglio» y cambiarlo por «Guardamiglio».

Motivo:

La modificación tiene por objeto corregir un error de transcripción sin cambiar la zona de producción. La denominación correcta es «Guardamiglio», como puede verse en el artículo 2 del Decreto Legislativo n.º 251, de 6 de marzo de 1992, por el que se crea la provincia de Lodi (Boletín Oficial de la República Italiana n.º 77, de 1 de abril de 1992).

La modificación afecta al documento único.

4. *Modificación del artículo 3*

Modificación n.º 4

La modificación afecta al artículo 3, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto sustituir el nombre del municipio «S. Stefano Lodigiano» por «Santo Stefano Lodigiano».

Motivo:

En la modificación figura el nombre completo correcto del municipio, tal como se indica en el artículo 2 del Decreto Legislativo n.º 251, de 6 de marzo de 1992, por el que se crea la provincia de Lodi (Boletín Oficial de la República Italiana n.º 77, de 1 de abril de 1992), sin cambiar la zona de producción.

La modificación afecta al documento único.

5. *Modificación del artículo 3*

Modificación n.º 5

La modificación afecta al artículo 3, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto sustituir el nombre del municipio «Castelnuovo B. D'Adda» por «Castelnuovo Bocca d'Adda».

Motivo:

En la modificación figura el nombre completo correcto del municipio, tal como se indica en el artículo 2 del Decreto Legislativo n.º 251, de 6 de marzo de 1992, por el que se crea la provincia de Lodi (Boletín Oficial de la República Italiana n.º 77, de 1 de abril de 1992), sin cambiar la zona de producción.

La modificación afecta al documento único.

6. *Modificación del artículo 3*

Modificación n.º 6

La modificación afecta al artículo 3, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto sustituir el nombre del municipio «Piadina» por «Piadena».

Motivo:

La modificación tiene por objeto corregir un error de transcripción sin cambiar la zona de producción. La denominación correcta es «Piadena», como puede verse en el artículo 1 del Real Decreto n.º 747, de 22 de marzo de 1928, por el que se fusionan los municipios de Piadena y Vho en un único municipio con «Piadena» como centro administrativo y nombre (Boletín Oficial del Reino de Italia n.º 93, de 19 de abril de 1928).

La modificación afecta al documento único.

7. *Modificación del artículo 3*

Modificación n.º 7

La modificación afecta al artículo 3, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto sustituir el nombre del municipio «Pieve S. Giacomo» por «Pieve San Giacomo».

Motivo:

Sin modificar la zona de producción, en la modificación figura el nombre completo correcto del municipio, tal como se indica en el artículo 1 del Real Decreto n.º 4426, de 31 de mayo de 1868, por el que se suprimen los municipios de Gazzo y Silvella y se fusionan en Pieve San Giacomo (Boletín Oficial de la República Italiana n.º 173, de 27 de junio de 1868).

La modificación afecta al documento único.

8. *Modificación del artículo 4*

Modificación n.º 8

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones; no modifica el documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto añadir los responsables del corte en lonchas a las categorías de operadores sujetos al sistema de control de la IGP.

Motivo:

La modificación es necesaria porque el producto en lonchas es una de las formas en las que la «Coppa di Parma» puede comercializarse de conformidad con el pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

9. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 9

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción:

la modificación especifica el origen genético de la materia prima, indicándose todas las posibles combinaciones genéticas aceptadas para los animales reproductores tanto machos como hembras.

Motivo:

La modificación tiene por objeto aclarar las combinaciones permitidas para los cruces. La evaluación de la raza y el tipo genético de ambos animales reproductores es importante para mantener las características de los cerdos pesados, especialmente en lo que se refiere a la evaluación de la compatibilidad con las tres razas de referencia del Libro Genealógico Italiano destinado a la producción de cerdos pesados.

La modificación afecta al documento único.

10. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 10

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones no implica la modificación del documento único.

Descripción:

Mediante esta modificación se introduce un cuadro explicativo de los requisitos genéticos aplicables a los cerdos que incluye las combinaciones permitidas y no permitidas.

Motivo:

La inclusión del cuadro aporta mayor claridad en la definición de las únicas combinaciones posibles para los cruces.

La modificación no afecta al documento único.

11. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 11

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones no implica la modificación del documento único.

Descripción:

la modificación introduce una referencia a la lista de tipos genéticos aprobada por el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques.

Motivo:

La referencia a la lista y su actualización permiten un mejor seguimiento de la cadena de producción.

La modificación no afecta al documento único.

12. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 12

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción:

La enmienda tiene por objeto suprimir la prohibición explícita de utilizar animales de pura raza de las razas *landrace belga*, *hampshire*, *pietrain*, *duroc* y *spotted poland*.

Motivo:

La modificación es pertinente, ya que la prohibición de utilizar estas razas se desprende claramente de la reformulación de las características genéticas permitidas, en particular de acuerdo con el cuadro.

La modificación afecta al documento único.

13. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 13

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto sustituir el criterio del peso vivo medio por partida de 160 kg ± 10 % por un peso de canal de cerdo pesado individual de entre 110,1 kg y 190,0 kg, especificando que dicho peso debe determinarse en el momento del sacrificio.

Motivo:

La eliminación del peso vivo y la inclusión del criterio del peso de canal individual permiten un control más preciso de los requisitos de admisibilidad para cada cerdo sacrificado, ya que se trata de un método más transparente, exacto, específico y, en general, mejor. El aumento del peso de los cerdos está relacionado con la tendencia actual de la ganadería porcina europea derivada de la mejora de la genética, del bienestar de los animales y de la nutrición.

La modificación afecta al documento único.

14. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 14

La modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones no implica la modificación del documento único.

Descripción:

Mediante esta modificación se introduce el criterio para calcular la edad de los cerdos a efectos de sacrificio.

Motivo:

La modificación tiene por objeto aclarar el pliego de condiciones para los operadores y a efectos de control.

La modificación no afecta al documento único.

15. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 15

La modificación afecta al artículo 5, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto definir la «cría», que se describe en el pliego de condiciones como la primera fase de la alimentación, precisando que es la fase posterior a la lactancia y al destete.

Motivo:

Procede definir la «cría» para aclarar que esta fase tiene lugar después de las fases de lactancia y destete, durante las cuales los cerdos pueden alimentarse con todas las materias primas permitidas por la legislación vigente para garantizar que se satisfagan sus necesidades nutricionales, de bienestar animal y sanitarias.

La modificación afecta al documento único.

16. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 16

La modificación afecta al artículo 5, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto aumentar el peso máximo al final de la primera etapa, denominada ahora «cría», pasando de 80 kg a 85 kg.

Motivo:

Este aumento está vinculado a la evolución genética y nutricional y a la aplicación de las normas en materia de bienestar animal (Directiva 2008/120/CE), que han propiciado una mejora generalizada de la capacidad de crecimiento de los cerdos.

La modificación afecta al documento único.

17. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 17

Esta modificación afecta al artículo 5, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto fusionar las dos partes relativas a los piensos permitidos en la primera fase y a los permitidos en la fase de cebo en un único «Cuadro de materias primas permitidas», que se ha introducido para la fase de cría y que también se utilizará para la fase de cebo.

Se han modificado los nombres de las siguientes materias primas, teniendo en cuenta la nomenclatura prevista en las normas de la Unión Europea establecidas en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, actualizado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión:

— el «maíz» ya no se denomina en italiano «mais», sino «granturco»;

— la «sémola» se denomina ahora «harina»;

— la «harina de alfalfa deshidratada» pasa a denominarse «alfalfa (secada a alta temperatura)»;

— la «torta de presión de lino» ya no se denomina en italiano «expeller di lino», sino «panello di lino», y se le añade lo siguiente: «pienso de torta de prensado de semillas de lino», «harina de linaza», «pienso de harina de linaza»;

— «orujo de manzana y pera y pieles de uva o tomate como portadores de suplementos nutricionales» se sustituye por «pulpa de frutas y pulpa de tomate (orujo de tomate) como portadores de premezcla»;

— «levadura de cerveza o levadura torula» se sustituye por «levaduras»;

— la «harina de extracción de germen de maíz» (con la palabra «mais» en italiano) se denomina ahora «harina de germen de maíz» (con la palabra «granturco» en italiano);

— los «residuos de destilería» se denominan ahora «residuos y solubles de destilería desecados».

Se han eliminado las materias primas siguientes:

— «algarrobas deshuesadas»;

— «lisados proteicos»;

— «patatas deshidratadas»;

— «yuca»;

— «pulpa de remolacha prensada y ensilada»;

— «harina de sésamo»;

— «harina de extracción de coco»;

Se suprime la palabra «avena» de la categoría «cereales menores».

Se ha modificado la cantidad de las siguientes materias primas:

— «suero de mantequilla» únicamente para la fase de cría (que varía hasta un máximo de 250 g de materia seca por cerdo y día);

— «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz» (de un máximo del 5 % a un máximo del 10 %);

— «maíz» (de un máximo del 55 % a un máximo del 65 %);

— «sorgo» (de un máximo del 40 % a un máximo del 55 %);

— «cebada» (de un máximo del 40 % a un máximo del 55 %);

— «trigo» (de un máximo del 25 % a un máximo del 55 %);

— «triticale» (de un máximo del 25 % a un máximo del 55 %);

— «pulpa de remolacha deshidratada» (de un máximo del 4 % a un máximo del 10 %);

— «alfalfa, secada a alta temperatura» (de un máximo del 2 % a un máximo del 4 %).

Se añaden las materias primas siguientes:

— «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz», también durante la fase de engorde;

— «ensilado de maíz», también durante la fase de engorde;

— «harina de mazorcas de maíz enteras»;

— «residuos y solubles de destilería desecados», también durante la fase de engorde;

— «pienso de torta de prensado de semillas de lino, harina de linaza, pienso de harina de linaza»;

— «lípidos con una temperatura de fusión superior a 36 °C», también durante la fase de engorde;

— «productos obtenidos durante la extracción de colza»;

— «habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja», únicamente para la fase de cría.

La materia prima «guisantes u otras semillas de leguminosas» se divide en dos entradas: «guisantes» y «otras semillas de leguminosas», y se han incrementado las cantidades («guisantes» hasta el 25 % y «otras semillas de leguminosas» hasta el 10 %).

Por lo que se refiere a la «harina de grano o de mazorca», se ha especificado que se trata de «grano de maíz o mazorca de maíz».

La «harina de extracción de soja» se ha convertido en «productos obtenidos durante la extracción de habas de soja», y el porcentaje de utilización tanto en la fase de cría como en la de cebo se ha normalizado hasta un 20 %.

Se cambia la «harina de girasol» por «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol», cuyo uso se ha incrementado hasta el 10 %.

La nota 4 del cuadro establece un contenido máximo de grasas brutas no superior al 2,5 % de la materia seca para los productos obtenidos durante la extracción de habas de soja, de semillas de girasol y de colza.

Se ha modificado la referencia a tolerancias en materias primas individuales de conformidad con el artículo 17, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 767/2009, suprimiéndose la referencia al porcentaje del 10 %.

Se ha añadido la posibilidad de utilizar minerales, vitaminas y aditivos.

Se ha introducido una referencia a la administración de pienso seco.

En la nota 2 se aclara la definición de «residuos y solubles de destilería desecados».

Además del límite máximo del 2 % para el ácido linoleico, la modificación introduce un límite máximo de grasa del 5 % de la materia seca de la dieta.

Motivo:

La inserción del «Cuadro de materias primas permitidas» fusionado tanto para la fase de cría como para la de cebo facilita la lectura del pliego de condiciones.

Las denominaciones de las materias primas se han modificado con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017. Esta actualización de la terminología es necesaria para ofrecer una indicación más clara del tipo de materia prima a la que se hace referencia.

Se suprime la referencia a «avena», ya que se incluye en la categoría de «cereales menores».

Se suprimen las materias primas «algarrobas deshuesadas», «lisados proteicos», «patata deshidratada», «yuca», «pulpa de remolacha prensada y ensilada», «harina de sésamo» y «harina de extracción de coco» por ser poco usadas en la alimentación de cerdos pesados por motivos técnicos o cualitativos, o por su escasa disponibilidad o baja calidad nutricional.

Se incrementa el porcentaje de uso de «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz», por ser una materia prima con elevado contenido proteico, útil en la dieta (proteína bruta) y fácil de digerir.

Se incrementa el uso de las materias primas «suero de mantequilla» (durante la fase de cría), «maíz», «sorgo», «trigo», «triticale», «pulpa de remolacha deshidratada», «alfalfa (secada a alta temperatura)» y «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol» porque han formado siempre la base de la alimentación tradicional de los cerdos pesados y porque, dadas las mejoras logradas por el sector de los piensos en la última década, mejoran el aporte de fibra y las funciones vitales de los cerdos.

Se introduce el uso de «lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C» tanto para la fase de cría como para la de cebo, ya que el hecho de que se haya añadido el nuevo límite del 5 % de grasa en la materia seca en la dieta al límite del 2 % de ácido linoleico garantiza que, si se utiliza manteca de cerdo durante la fase de cebo, los cerdos alcancen un estado de engrasamiento adecuado.

Se añaden «habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja» ya que, durante la fase de cría, proporcionan una energía esencial para satisfacer las necesidades energéticas de los cerdos.

La «harina de mazorcas de maíz enteras», muy rica en fibra, se utiliza como alternativa al salvado para alimentar a los animales con fibra.

El aumento del porcentaje de «guisantes» garantiza que los cerdos tengan un engrasamiento adecuado y, a diferencia de otras leguminosas, estos contienen una concentración baja de factores antinutricionales.

Se añaden las materias primas «pienso de torta de prensado de semillas de lino», «harina de semillas de lino [linaza]» y «pienso de harina de linaza» puesto que son similares a la «torta de prensado de semillas de lino», que se ha mantenido en el pliego de condiciones y se incluye en el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión.

Se añaden también a la fase de cebo las materias primas «ensilado de maíz» y «residuos y solubles de destilería disecados», que son ricos en vitamina B, por ser ideales para garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento adecuado y por su alto contenido en fibra, que permite una digestión más fácil para los cerdos adultos que para los cerdos jóvenes.

Por lo que se refiere a los «productos obtenidos durante la extracción de colza», la «colza» se introdujo recientemente en la lista de materias primas porque el progreso genético ha permitido seleccionar nuevas variedades libres de glucosinolatos y ácido erúcico (factores antinutricionales); la entrada se ha redactado de manera que se ajuste a la estructura utilizada para los productos de soja y girasol.

Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, «harina de semillas de colza», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 de la Comisión y, a continuación, se dividieron en dos entradas, «harina de semillas de colza» y «pienso de harina de semillas de colza», en el Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión. El Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión enumera muchos productos diferentes obtenidos durante la extracción de semillas de colza. No es posible incluirlos todos en las materias primas para piensos y pueden cambiar en caso de que se actualice o modifique el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión. En las notas del cuadro de materias primas permitidas se establece un contenido máximo de materia grasa bruta del 2,5 % de la materia seca, con el fin de garantizar un engrasamiento adecuado.

Por lo que se refiere a los «productos obtenidos durante la extracción de habas de soja», el porcentaje se ha normalizado al 20 % tanto en la fase de cría como en la de cebo, con el fin de garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento adecuado para la producción de «Coppa di Parma». Dado que el contenido de grasas brutas de la materia prima es una característica clave, se ha establecido un contenido máximo de grasas brutas del 2,5 % de la materia seca, que se incluye en las notas insertadas después del cuadro. Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, como «harina de (habas de) soja», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 de la Comisión y, a continuación, se dividieron en dos entradas, «harina de (habas de) soja» y «pienso de harina de (habas de) soja», en el Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión. El Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión enumera muchos productos diferentes obtenidos durante la extracción de habas de soja. No es posible incluirlos todos y pueden cambiar en caso de que se actualice o modifique el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión.

En cuanto a los «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol», ahora fijados en el 10 %: el contenido de grasas brutas de la materia prima es importante para garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento adecuado para la producción de «Coppa di Parma»; por lo tanto, en las notas del cuadro se ha incluido un contenido máximo de grasas brutas del 2,5 % de la materia seca. Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, como «harina de semillas de girasol», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 de la Comisión y, a continuación, se dividieron en dos entradas, «harina de semillas de girasol» y «pienso de harina de semillas de girasol», en el Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión. El Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión enumera muchos productos diferentes obtenidos durante la extracción de semillas de girasol. No es posible incluirlos todos y pueden cambiar en caso de que se actualice o modifique el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión.

La referencia a las tolerancias en materias primas individuales permite ajustarse a la legislación en materia de piensos en vigor, a saber, el artículo 17, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 767/2009.

La referencia a la administración de piensos secos permite al criador elegir qué método utilizar.

El uso de suplementos vitamínicos y de minerales, así como de aditivos, garantiza un crecimiento muscular adecuado y favorece la digestión y la absorción de los nutrientes.

La definición de «residuos y solubles de destilería disecados» se ha aclarado utilizando el texto del punto 1.12.9 del Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión.

El límite máximo de grasa, añadido al límite de ácido linoleico, garantiza un estado de engrasamiento óptimo de los cerdos utilizados para la producción de «Coppa di Parma»; estos dos criterios son esenciales, puesto que algunas materias primas que son fuentes potenciales de grasas y pueden tener un efecto negativo en la calidad del engrasamiento de los cerdos han aumentado (maíz) o se han introducido (lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C).

La modificación afecta al documento único.

18. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 18

Esta modificación afecta al artículo 5, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción:

La modificación de las normas sobre la alimentación de los cerdos relativas a la fase de cebo se refiere al «Cuadro de materias primas permitidas» incluido en la fase de cría, con determinadas especificaciones necesarias para la fase de cebo.

Motivo:

La modificación también ofrece una imagen clara de los piensos permitidos durante la fase de cebo.

La modificación afecta al documento único.

19. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 19

La modificación afecta al párrafo primero de la sección «Ingredientes» del artículo 5 del pliego de condiciones y al punto 3.2 del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto reducir el contenido mínimo de sal de 2,6 a 2,2.

Motivo:

La reducción de la cantidad mínima de sal que puede utilizarse está en consonancia con las recomendaciones nutricionales de la Organización Mundial de la Salud, que aconsejan una reducción de la sal en la alimentación de las personas.

La modificación afecta al documento único.

20. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 20

La modificación afecta al penúltimo párrafo del artículo 5 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto eliminar el texto «a que se refiere el artículo 7».

Motivo:

La modificación es necesaria porque el artículo 7 del nuevo pliego de condiciones contiene una disposición diferente.

La modificación no afecta al documento único.

21. *Modificación del artículo 7*

Modificación n.º 21

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción:

La modificación tiene por objeto suprimir la disposición relativa al organismo de control.

Motivo:

Se trata de una actualización necesaria para adaptar el pliego de condiciones a la legislación vigente de la Unión Europea.

La modificación no afecta al documento único.

22. *Modificación del artículo 8*

Modificación n.º 22

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción:

La modificación renumera el artículo 8, que se convierte en el artículo 7.

Motivo:

La modificación es necesaria dada la nueva estructura de artículos del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Coppa di Parma»

N.º UE: PGI-IT-0602-AM01 de 28.2.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Coppa di Parma»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 16 - PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

En el momento de su comercialización, la «Coppa di Parma» IGP se presenta de forma cilíndrica, no plana. Sus dimensiones varían entre 25 y 40 cm de longitud aproximadamente y su peso debe ser de al menos 1,3 kg. Al cortarlo, las lonchas no deben presentar partes grasas de color amarillo ni partes blandas, que indicarían una mala maduración, ni deben tener moho. La «Coppa di Parma» IGP tiene además las siguientes características:

Características organolépticas: sabor típico de un producto cárnico con la suficiente degradación proteolítica en la parte magra y lipolítica en la parte grasa, resultado de un buen proceso de curado, sin sabores extraños de ácido fénico, harina de pescado u otras sustancias, y con un grado de intensidad adecuado; olor y perfume de fragancia agradable y característica, producidos por la introducción de astillas de hueso de caballo en las partes grasas y no en las magras, cerca de la vena principal; consistencia media al tacto y al corte; piel fácil de retirar; sin untuosidad ni pátina superficial; homogeneidad entre las partes internas y externas, que indica una deshidratación y un curado progresivos adecuados; color de la loncha uniforme y sin manchas; parte magra de color rojo y con tendencia al rosado en la parte grasa. «Coppa di Parma» es un producto que necesita un periodo de curado de sesenta días como mínimo.

Características químicas y fisicoquímicas:

Sal	< 5 %
Proteínas totales	mín. 22 %
Relación agua/proteínas:	máx. 2,00
pH > 5,7	
Parámetros microbiológicos	
Enterobacterias totales	UFC/g < 10
E. coli	UFC/g < 10
Staphylococcus aureus	UFC/g < 100

Los ingredientes utilizados en la elaboración de la «Coppa di Parma» son: sal, en un porcentaje comprendido entre el 2,2 y el 3,5 %, y aromas naturales, y/o pimienta y otras especias. sal, en un porcentaje comprendido entre el 2,6 y el 3,5 %, y aromas naturales, y/o pimienta y otras especias. También puede utilizarse vino, dextrosa y/o fructosa y/o sacarosa, según las disposiciones legales, cultivos de levadura según buenas prácticas, nitrito de sodio/potasio, nitrato de sodio/potasio, ácido ascórbico y su sal, de conformidad con las disposiciones legales.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

En la utilización y composición de las raciones alimentarias deben respetarse normas detalladas. La alimentación de los cerdos se basa predominantemente en productos a base de cereales y subproductos del sector lácteo. El pienso a base de cereales puede administrarse en forma líquida (caldo o pasta) y, según manda la tradición, con suero de leche, o bien seco. Concretamente, la alimentación está compuesta por lo siguiente:

En la fase de cría se permiten los siguientes alimentos: maíz; sorgo; cebada; trigo; triticale; harina de granos de maíz o harina de mazorcas de maíz; cereales menores; guisantes; harina de mazorcas de maíz enteras; salvado de trigo y otros subproductos de la transformación del trigo; productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol; ensilado de maíz; harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz; pulpa de remolacha deshidratada; productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol; productos obtenidos durante la extracción de colza; otras semillas de leguminosas; habas enteras tostadas de soja o torta de presión de soja; harina de germen de maíz; melazas; alfalfa (secada a alta temperatura); residuos de destilería secos y solubles; pulpa de frutas y pulpa de tomate (orujo de tomate) como portadores de premezcla; torta de prensado de semillas de lino, pienso de torta de prensado de semillas de lino, harina de semillas de lino [linaza], pienso de harina de linaza; lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C; levaduras; harina de pescado; lactosuero; suero de mantequilla.

La alimentación durante la fase de cría también deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones: la dieta puede complementarse con vitaminas y minerales, y pueden utilizarse aditivos, de acuerdo con la legislación de la Unión Europea vigente; La materia seca de los cereales no debe en ningún caso ser inferior al 45 % del total.

Durante la fase de cebo, deberán cumplirse todas las especificaciones establecidas para la fase de cría, con las siguientes excepciones: se excluyen las materias primas «habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja» y «harina de pescado»; la materia seca de los cereales durante la fase de cebo no debe ser inferior al 55 % del total.

Para la elaboración de la «Coppa di Parma» es fundamental la utilización tradicional de carne procedente de porcino pesado nacido en Italia. Los cerdos típicos del centro y del norte de Italia tienen una genética determinada y se crían durante al menos nueve meses en condiciones especiales que les permiten alcanzar pesos elevados y producir carne con un contenido elevado de grasa intramuscular y de enzimas, en particular las catepsinas, que son fundamentales para el curado de la «Coppa di Parma».

La «Coppa di Parma» IGP se obtiene a partir de la carne de cerdos que son descendientes de:

a) verracos de las razas tradicionales *large white italiana*, *landrace italiana* y *duroc italiana*, con las mejoras introducidas en el Libro Genealógico Italiano, ya sean de raza pura o resultado del cruce entre ellas y cerdas de las razas tradicionales *large white italiana* y *landrace italiana*, ya sean puras o resultado del cruce entre ellas;

b) verracos de las razas tradicionales mencionadas en la letra a) y cerdas mestizas o cerdas de otro tipo genético, siempre que se críen con arreglo a planes de selección o cruce de las razas *large white*, *landrace* o *duroc* para la producción de cerdos pesados efectuados con fines no incompatibles con los del Libro Genealógico Italiano;

c) verracos y cerdas de otro tipo genético, siempre que se críen con arreglo a planes de selección o cruce de las razas *large white*, *landrace* o *duroc* para la producción de cerdos pesados efectuados con fines no incompatibles con los del Libro Genealógico Italiano;

d) verracos de los demás tipos genéticos mencionados en la letra c) y cerdas de las razas tradicionales mencionadas en la letra a).

— De conformidad con la tradición, quedan, por tanto, excluidos los portadores de caracteres antitéticos, en particular en lo que respecta a la sensibilidad al estrés (PSS), que actualmente pueden también medirse objetivamente en los animales *post mortem* y en los productos curados;

— los tipos genéticos utilizados deben garantizar la obtención de pesos elevados con buenos rendimientos y, en cualquier caso, un peso individual de la canal comprendido entre 110,1 kg y 190,0 kg, registrado en el momento del sacrificio;

— la edad mínima de sacrificio es de nueve meses;

— se excluye la utilización de verracos y cerdas;

— los cerdos deben ser sacrificados en excelente estado de salud y perfectamente desangrados.

Los cortes de carne utilizados en la producción de «Coppa di Parma» IGP consisten en la porción muscular del cuello que está adherida a las vértebras cervicales y parte de las torácicas (masa muscular comprendida en el canal formado por las apófisis espinosas, los cuerpos vertebrales y las apófisis transversas).

Las carnes utilizadas no deben haber sido sometidas a ningún proceso de congelación.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las siguientes etapas de la producción de la «Coppa di Parma» deben realizarse dentro de la zona geográfica definida:

— preparación del corte que se destina a la elaboración del producto;

— salazón, que puede efectuarse tanto de forma manual como mecánica y puede durar de seis a catorce días;

— embutido, que puede realizarse con tripa natural, en el caso del producto comercializado entero y en trozos, o con tripa natural reconstituida mediante varias piezas anatómicas en serie, en el caso del producto comercializado en lonchas;

— atado, mediante una cuerda, sin formar red, para el producto comercializado entero y en trozos, o mediante una red elástica para el producto comercializado en lonchas;

— calentamiento al vapor durante un periodo comprendido entre ocho y diez horas;

— secado durante un periodo total de al menos quince días;

— curado durante un periodo mínimo de entre sesenta y noventa días según el peso del producto.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Las operaciones de corte en lonchas y envasado de la «Coppa di Parma» IGP solo pueden realizarse en establecimientos situados en el territorio de producción indicado en el punto 4 siguiente, bajo el control del organismo autorizado según las modalidades previstas en el plan de control.

En lo que respecta a la «Coppa di Parma» IGP comercializada entera, el corte en lonchas solo podrá efectuarlo el comerciante en el mostrador de la tienda y en presencia del consumidor final.

Debido a la fragilidad del producto, rico en ácidos grasos insaturados y pobre en conservantes, y debido a la naturaleza potencialmente agresiva de las etapas del corte y del envasado, es preciso que dichas operaciones sean realizadas por personal que posea un conocimiento específico del producto. Es necesario, sobre todo, que la loncha permanezca en contacto con el aire el menor tiempo posible, con el fin de evitar que su color se oscurezca.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

La «Coppa di Parma» IGP puede comercializarse: entera, solamente con la etiqueta; en secciones, envasadas al vacío o en atmósfera protectora; en lonchas, envasadas al vacío o en atmósfera protectora.

La denominación «Coppa di Parma», seguida de la mención «Indicazione Geografica Protetta» [indicación geográfica protegida] o del acrónimo «IGP» (traducido en la lengua del país donde se comercialice el producto), debe indicarse en la etiqueta en caracteres claros e indelebles, que puedan distinguirse visiblemente de cualquier otra indicación que aparezca en la misma etiqueta, seguida del símbolo gráfico comunitario y de la marca de la empresa.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de la «Coppa di Parma» IGP cubre todo el territorio administrativo de las provincias de Parma, Módena, Reggio Nell'Emilia, Mantua, Pavía, y de los municipios situados a lo largo de la franja del Po que forman parte del territorio administrativo de las siguientes provincias:

— 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 y Caselle Landi;

— Milán: San Colombano al Lambro;

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

Desde un punto de vista geográfico, la zona de producción se caracteriza por zonas de colinas que descienden en llanura y se extienden hasta la vertiente septentrional del río Po.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El territorio de producción de la «Coppa di Parma» IGP se caracteriza por la presencia simultánea de zonas de colinas y llanuras y por la presencia de lagos y minas de sal. En las colinas de la región de Parma ha habido siempre un encuentro entre la tecnología de la llanura y la sal de Salsomaggiore. En efecto, debido a la presencia de esas minas de sal, desde el siglo XIV la salazón y la transformación de la carne de cerdo ha dado lugar a la producción de productos reconocidos, tanto a escala nacional como internacional. La «Coppa di Parma» nace en este contexto gracias a la formación de corporaciones en la zona que se especializaron en esa producción y que durante siglos han contribuido a la difusión de su receta más allá de las fronteras de la provincia de Parma, extendiéndola también a las demás provincias indicadas en el punto 4.

5.2. *Carácter específico del producto*

La «Coppa di Parma» IGP se distingue de los demás productos de la misma categoría comercial por su sabor típico con el grado justo de sapidez, su consistencia media, su homogeneidad y su escaso contenido de grasa, y por su coloración uniforme, roja en la parte magra y rosada en la parte grasa.

Otras características que diferencian la «Coppa di Parma» de otros productos similares elaborados en las zonas limítrofes son la suavidad de la loncha y las escasas especias utilizadas durante la maceración. Estas características se explican por el corto período de curado y la falta de unas normas detalladas sobre la utilización de las especias que permiten a la «Coppa di Parma» mantener un sabor y un olor típicos de la carne de cerdo y una consistencia suave de la loncha.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La reputación de la «Coppa di Parma» IGP está demostrada por numerosos documentos en los que se encuentran referencias y citas sobre el producto de que se trata. Ya a finales del siglo XVII se encuentran referencias a la «Coppa di Parma», como *bondiola* o *salame investito*, es decir, embutido. A principios del siglo XVIII, se cita la «Coppa di Parma» en las memorias de los viajeros como producto típico de la zona. En un inventario redactado en 1723 se afirma que para poder entrar a formar parte de la corporación de los *lardaroli* es necesario poseer un número determinado de salami y *bondiole*. Una estimación de las personas dedicadas al oficio de los lardaroli (1750) y un decreto de 21 de abril de 1764 también hacen referencia a la «Coppa di Parma». De esta misma época se encuentran también contratos registrados por los administradores de la Casa Real para el suministro de los productos alimenticios de las cocinas reales. Se dispone de notas fiables sobre el consumo de *coppe* y *bondiole* en la corte del duque Fernando I. Existen documentos del siglo XIX que muestran las cantidades de *coppe* que se vendían en los mercados locales. Las exportaciones de *coppe* de la provincia de Parma ascendieron en 1940 a unas doscientas piezas.

La «Coppa di Parma» IGP debe sus peculiares características a una serie de vínculos muy precisos con el entorno, entendido en sentido amplio, que incluye factores geográficos naturales y humanos, relacionados con el ganado porcino, la tecnología de la elaboración, los lugares de curado y, sobre todo, las relaciones entre todos ellos. La producción de «Coppa di Parma» IGP desde sus orígenes hasta nuestros días se ha desarrollado de forma continua. La industrialización de la producción de «Coppa di Parma» IGP ha pasado por una etapa artesanal que ha mantenido inalteradas las características tradicionales del producto. Tanto el clima como las características del aire (temperatura y humedad) son las típicas de las colinas del valle del Po, donde se ha producido históricamente la «Coppa di Parma» IGP. La zona de procedencia de la materia prima y de elaboración es la zona delimitada, la misma que se ha mantenido a lo largo del tiempo en cumplimiento de las tradiciones que han determinado su fama.

La «Coppa di Parma» se encuentra entre los embutidos más extendidos de la zona geográfica y figura siempre en la lista de los productos propuestos a los clientes de las principales charcuterías presentes en esa zona. Los productores de «Coppa di Parma» suelen destacar en los anuncios comerciales, entre las características distintivas de ese producto, la suavidad de las lonchas, que al corte deben presentarse blandas y nunca secas, demostrando así que se han respetado los cortos periodos de curado, lo que garantiza también su olor característico. La suavidad de su carne hace que la «Coppa di Parma» se utilice como ingrediente en tartas saladas y pizzas rellenas, como lo atestiguan algunas recetas que hacen referencia a esta denominación de manera explícita y evidente. Además, cabe destacar la presencia de la «Coppa di Parma» en las casetas de los productores en las principales ferias agroalimentarias del territorio.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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