C/2025/2941

23.5.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2941)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Coppa di Parma“

PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

1. **Toote nimetus**

„Coppa di Parma“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

KGT „Coppa di Parma“ tootespetsifikaadi muudatused:

— ei hõlma kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimetuse või selle nimetuse kasutamise muutmist;

— ei too kaasa ohtu kaotada seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga; ning

— nendest ei tulene täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

1. *Artikli 3 muutmine*

Muudatus 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.

Kirjeldus.

Muudatusega parandatakse kommuuni nimi Senna Lodigiano nimeks Senna Lodigiana.

Põhjendus.

Muudatusega parandatakse trükiviga tootmispiirkonda muutmata. Õige nimi on Senna Lodigiana, nagu nähtub 11. jaanuari 1863. aasta kuningliku dekreedi nr 1126, millega lubatakse mitmel kommuunil Milano, Alessandria, Brescia, Cremona, Torino, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna ja Sassari provintsis võtta kasutusele uued nimed, artiklist 1 (Itaalia Kuningriigi ametlik väljaanne nr 32, 6. veebruar 1863).

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. *Artikli 3 muutmine*

Muudatus 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.

Kirjeldus.

Muudatusega parandatakse kommuuni nimi Segugnago nimeks Secugnago.

Põhjendus.

Muudatusega parandatakse trükiviga tootmispiirkonda muutmata. Õige nimi on Secugnago, nagu nähtub 6. märtsi 1992. aasta seadusandliku dekreedi nr 251, mis käsitleb Lodi provintsi loomist, artiklist 2 (Itaalia Vabariigi ametlik väljaanne nr 77, 1. aprill 1992). Tootmispiirkond jääb samaks.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

3. *Artikli 3 muutmine*

Muudatus 3

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.

Kirjeldus.

Muudatusega asendatakse kommuuni nimi Gardamiglio nimega Guardamiglio.

Põhjendus.

Muudatusega parandatakse trükiviga tootmispiirkonda muutmata. Õige nimi on Guardamiglio, nagu nähtub 6. märtsi 1992. aasta seadusandliku dekreedi nr 251, mis käsitleb Lodi provintsi loomist, artiklist 2 (Itaalia Vabariigi ametlik väljaanne nr 77, 1. aprill 1992).

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

4. *Artikli 3 muutmine*

Muudatus 4

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.

Kirjeldus.

Muudatusega asendatakse kommuuni nimi S. Stefano Lodigiano nimega Santo Stefano Lodigiano.

Põhjendus.

Tootmispiirkonda muutmata esitatakse muudatusega kommuuni õige täielik nimi, nagu nähtub 6. märtsi 1992. aasta seadusandliku dekreedi nr 251, mis käsitleb Lodi provintsi loomist, artiklist 2 (Itaalia Vabariigi ametlik väljaanne nr 77, 1. aprill 1992).

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

5. *Artikli 3 muutmine*

Muudatus 5

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.

Kirjeldus.

Muudatusega asendatakse kommuuni nimi Castelnuovo B. D'Adda nimega Castelnuovo Bocca d'Adda.

Põhjendus.

Tootmispiirkonda muutmata esitatakse muudatusega kommuuni õige täielik nimi, nagu nähtub 6. märtsi 1992. aasta seadusandliku dekreedi nr 251, mis käsitleb Lodi provintsi loomist, artiklist 2 (Itaalia Vabariigi ametlik väljaanne nr 77, 1. aprill 1992).

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

6. *Artikli 3 muutmine*

Muudatus 6

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.

Kirjeldus.

Muudatusega asendatakse kommuuni nimi Piadina nimega Piadena.

Põhjendus.

Muudatusega parandatakse trükiviga tootmispiirkonda muutmata. Õige nimi on Piadena, nagu nähtub 22. märtsi 1928. aasta kuningliku dekreedi nr 747, millega liidetakse Piadena ja Vho kommuunid üheks kommuuniks, mille halduskeskuseks ja nimeks on Piadena, artiklist 1 (Itaalia Kuningriigi ametlik väljaanne nr 93, 19. aprill 1928).

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

7. *Artikli 3 muutmine*

Muudatus 7

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.

Kirjeldus.

Muudatusega asendatakse kommuuni nimi Pieve S. Giacomo nimega Pieve San Giacomo.

Põhjendus.

Tootmispiirkonda muutmata esitatakse muudatusega kommuuni õige täielik nimi, nagu nähtub 31. mai 1868. aasta kuningliku dekreedi nr 4426, millega kaotatakse Gazzo ja Silvella kommuunid ning liidetakse need kommuuniga Pieve San Giacomo, artiklist 1 (Itaalia Vabariigi ametlik väljaanne nr 173, 27. juuni 1868).

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

8. *Artikli 4 muutmine*

Muudatus 8

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4; sellega ei muudeta koonddokumenti.

Kirjeldus.

Muudatusega lisatakse viilutajad nende käitajate kategooriasse, kelle suhtes rakendatakse KGT kontrollisüsteemi.

Põhjendus.

Muudatus on vajalik, sest viilutatud toode on üks vormidest, milles toodet „Coppa di Parma“ võib kooskõlas tootespetsifikaadiga turustada.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

9. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 9

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus.

Muudatusega täpsustatakse tooraine geneetiline päritolu, märkides ära kõik võimalikud lubatud geneetilised kombinatsioonid nii isaste kui ka emaste aretusloomade puhul.

Põhjendus.

Muudatusega täpsustatakse tõugude ristamise lubatud kombinatsioonid. Mõlemast soost aretuslooma tõu ja geneetilise tüübi hindamine on oluline selleks, et säilitada raskete sigade omadused, eelkõige seoses kokkusobivuse hindamisega Itaalia tõuraamatu kolme võrdlustõuga, mis on mõeldud raskete sigade tootmiseks.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

10. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 10

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus.

Muudatusega lisatakse tabel, mis selgitab sigade suhtes kehtivaid geneetilisi nõudeid, näidates ära lubatud ja lubamatud kombinatsioonid.

Põhjendus.

Tabeli lisamine pakub suuremat selgust ainuvõimalike geneetiliste ristamiskombinatsioonide määratlemisel.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

11. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 11

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus.

Muudatusega lisatakse viide põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeeriumi poolt heaks kiidetud geneetiliste genotüüpide loetelule.

Põhjendus.

Viide loetelule ja selle ajakohastamine võimaldavad tooteahelat paremini jälgida.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

12. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 12

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus.

Muudatusega kaotatakse sõnaselge keeld kasutada tõugudesse Belgia Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc ja Spotted Poland kuuluvaid tõupuhtaid loomi.

Põhjendus.

Muudatus on asjakohane, kuna nende tõugude kasutamise keeld ilmneb selgelt lubatud geneetiliste omaduste ümbersõnastamisest, sh lisatud tabelist.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

13. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 13

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus.

Muudatusega asendatakse kriteerium, mille kohaselt peab keskmine eluskaal partii kohta olema 160 kg ± 10 %, kriteeriumiga, mille kohaselt peab iga raske sea rümba kaal olema vahemikus 110,1–190,0 kg, täpsustades, et see tuleb kindlaks teha tapmise ajal.

Põhjendus.

Eluskaalu väljajätmine ja iga rümba kaalu kriteeriumi lisamine võimaldavad täpsemalt kontrollida, et iga tapetud siga vastab sätestatud nõuetele, sest tegemist on läbipaistvama, täpsema, sihipärasema ja üldiselt parema meetodiga. Sea kaalu suurendamine on seotud valitseva suundumusega Euroopa seakasvatuses, mis on tingitud paremates geneetilistest omadustest, loomade paranenud heaolust ja paremast toitmisest.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

14. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 14

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus.

Muudatusega lisatakse kriteerium sigade tapavanuse arvutamiseks.

Põhjendus.

Muudatusega täpsustatakse tootespetsifikaati ettevõtjate jaoks ja kontrolli eesmärgil.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

15. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 15

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 2 ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus.

Muudatusega määratletakse mõiste „kasvuetapp“, mida kirjeldatakse muudetavas tootespetsifikaadis kui söötmise esimest etappi, täpsustades, et kasvuetapp järgneb imetamisele ja võõrutamisele.

Põhjendus.

Mõiste „kasvuetapp“ on asjakohane selgitamaks, et see etapp järgneb imetamis- ja võõrutusetapile, mille ajal võib sigu toita igasuguse kehtivate eeskirjadega lubatud söödamaterjaliga, et tagada loomade toitumisalaste, nende heaolu ja tervisega seotud vajaduste rahuldamine.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

16. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 16

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 2 ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus.

Muudatusega tõstetakse sigade maksimumkaal esimese etapi lõpus, mida nüüd nimetatakse „kasvuetapiks“, 80 kilogrammilt 85 kilogrammile.

Põhjendus.

See tõus on seotud geneetika ja toitumise arenguga ning loomade heaolustandardite kohaldamisega (direktiiv 2008/120/EL), mis on toonud kaasa sigade kasvupotentsiaali üldise paranemise.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

17. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 17

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõikeid 2 ja 3 ning koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus.

Muudatusega liidetakse kaks osa, mis puudutavad esimeses etapis lubatud sööta ja nuumamisetapis lubatud sööta, üheks tabeliks pealkirjaga „Lubatud söödamaterjalide tabel“, mis on võetud kasutusele kasvuetapiks ja mida tuleb kasutada ka nuumamisetapis.

Järgmiste söödamaterjalide nimetusi on muudetud, võttes arvesse Euroopa Liidu eeskirjade kohast nomenklatuuri, mis on sätestatud määruses (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud komisjoni määrusega (EL) 2017/1017:

— maisile ei viidata enam itaalia keeles sõnaga *mais*, vaid sõnaga *granturco*;

— durumnisujahule viidatakse nüüd sõnaga „lihtjahu“;

— kuivatatud lutsernijahule viidatakse nüüd sõnadega „lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud)“;

— linaseemekoogi puhul ei kasutata itaalia keeles enam nimetust *expeller di lino*, vaid nimetust *panello di lino*, millele lisaks on esitatud järgmised nimetused: linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

— nimetuse „õuna ja pirni pressimisjäägid, viinamarjakestad ja tomatikoor seedimise soodustamiseks“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „puuviljapulp ja tomatipulp (tomati pressimisjäägid) kui eelsegude täiteained“;

— nimetuse „õlle- ja/või torulapärm“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „pärmid“;

— söödamaterjalile „maisiidude ekstraheerimisel saadav jahu“ (milles on kasutatud itaalia keeles sõna *mais*) viidatakse nüüd sõnaga „maisiidusrott“ (kasutades itaaliakeelset sõna *granturco*);

— söödamaterjalile „destilleerimisjäägid“ viidatakse nüüd sõnadega „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“.

Välja on jäetud järgmised söödamaterjalid:

— seemneteta jaanikaunad;

— valgulüsaadid;

— veetustatud kartul;

— kassaava;

— pressitud ja sileeritud peedi pulp;

— seesamijahu;

— ekstraheeritud kookosejahu.

Kategooria „vähem tähtsad teraviljad“ puhul on välja jäetud sõna „kaer“.

Muudetud on järgmiste söödamaterjalide piirkogust:

— petipiim – üksnes kasvuetapi puhul (nüüd lubatud kuni 250 grammi kuivaines ühe looma kohta päevas);

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (enne kuni 5 %, nüüd kuni 10 %);

— mais (enne kuni 55 %, nüüd kuni 65 %);

— sorgo (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— oder (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— nisu (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— tritikale (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— veetustatud peedipulp (enne kuni 4 %, nüüd kuni 10 %);

— lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud) (enne kuni 2 %, nüüd kuni 4 %);

Lisatud on järgmised söödamaterjalide nimetused:

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (ka nuumamisetapi puhul);

— maisisilo (ka nuumamisetapi puhul);

— tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu;

— piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused (ka nuumamisetapi puhul);

— linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

— lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C (ka nuumamisetapi puhul);

— rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooted;

— röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook (ainult kasvuetapi puhul).

Söödamaterjalide kirje „herned ja/või muud kaunviljade seemned“ on jagatud kaheks kirjeks – „herned“ ja „muud kaunviljade seemned“ – ning piirkoguseid on suurendatud (nüüd on lubatud maksimaalne osakaal herneste puhul 25 % ja muude kaunviljade seemnete puhul 10 %).

Mis puutub nimetusse „tera- ja/või tõlvikujahu“, siis on see asendatud täpsema nimetusega „maisitera- ja/või maisitõlvikujahu“.

Nimetuse „ekstraheeritud sojajahu“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „sojaubade ekstraheerimisel saadud tooted“ ning selle söödamaterjali lubatud maksimaalne osakaal on nüüd 20 % nii kasvuetapi kui ka nuumamisetapi puhul.

Nimetus „päevalillejahu“ on asendatud nimetusega „päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted“ ja selle söödamaterjali lubatud maksimaalne osakaal on nüüd 10 %.

Tabeli märkuses 4 on sätestatud, et sojaubade, päevalilleseemnete ja rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud toodete puhul ei tohi kogurasvasisaldus kuivaines olla rohkem kui 2,5 %.

Määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punkti b kohast viidet üksikute toorainete lubatud hälvetele on muudetud, jättes välja viite 10 %-le.

Lisatud on võimalus kasutada mineraalaineid, vitamiine ja söödalisandeid.

Lisatud on viide kuivsööda andmisele.

Märkuses 2 on selgemalt määratletud mõiste „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“.

Lisaks linoolhappe sisalduse ülempiirile 2 % kehtestatakse muudatusega rasvasisalduse ülempiir 5 % (sööda kuivmassi kohta).

Põhjendus.

Ühendatud „Lubatud söödamaterjalide tabeli“ lisamine nii kasvu- kui ka nuumamisetapi jaoks muudab tootespetsifikaadi kergemini loetavaks.

Söödamaterjalide nimetusi on muudetud vastavalt komisjoni määrusele (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud määrusega (EL) 2017/1017. Terminoloogia ajakohastamine on vajalik, et väljendada selgemalt seda, millist tüüpi toorainele viidatakse.

Viide söödamaterjalile „kaer“ on välja jäetud, sest see kuulub kategooriasse „vähem tähtsad teraviljad“.

Mõisted „seemneteta jaanikaunad“, „valgulüsaadid“, „veetustatud kartul“, „kassaava“, „pressitud ja sileeritud peedi pulp“, seesamijahu“ ja „ekstraheeritud kookosjahu“ on välja jäetud, sest neid söödamaterjale kasutatakse tehnilistel või kvaliteediga seotud põhjustel harva raskete sigade söötmiseks või on neid keeruline hankida või on nende toitevääртus madal.

Maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööda lubatud mahtu protsentides on suurendatud, sest tegemist on kõrge valgusisaldusega söödamaterjaliga, mis on toidus kasulik (toorvalk) ja kergesti seeditav.

Petipiima (kasvuetapis), maisi, sorgo, nisu, tritikale, veetustatud peedipulbi, lutserni (kõrgel temperatuuril kuivatatud) ja päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud toodete kasutamist on suurendatud, sest see söödamaterjal on alati olnud raskete sigade traditsioonilise toidu aluseks, ja arvestades söödasektoris viimase kahe aastakümne vältel tehtud edusamme, aitab see suurendada sigade toidu kiudainesisaldust ja toetada organismi elutähtsaid funktsioone.

Lisatud on lipiidide, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C, kasutamine nii kasvu- kui ka nuumamisetapis, sest uue rasvasisalduse ülempiiri 5 % (sööda kuivmassi kohta) lisamine linoolhappe sisalduse ülempiirile 2 % tagab, et nuumamisetapis sulatatud searasva kasutamise korral on sigade rasvasus piisav.

Lisatud on röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook, sest kasvuetapis annab see sigade energiavajaduse rahuldamiseks vajalikku energiat.

Tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu, mis on väga kiudainerikas, kasutatakse kliide asemel kiudainete allikana loomade söötmisel.

Herneste osakaalu suurenemine tagab sigade piisava rasvasuse, kuna erinevalt teistest kaunviljadest sisaldavad need vähe toitainete imendumist takistavaid aineid.

Lisatud on linaseemne söödakook, linaseemnejahu ja linaseemne söödajahu, kuna need on linaseemekoogile lähedased söödamaterjalid, mis on jäetud tootespetsifikaati ja lisatud komisjoni määrusesse (EL) 2017/1017.

Maisisilo ja piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused, millest viimane sisaldab rikkalikult B-vitamiini, on nüüd lisatud ka nuumamisetappi; tegemist on ideaalse söödamaterjaliga, mis tagab sigade piisava rasvasuse ja mida täiskasvanud sigadel on tänu kõrgele kiudainesisaldusele palju lihtsam seedida kui noortel sigadel.

Mis puudutab rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooteid, siis on söödamaterjalide nimekirja hiljuti lisatud rapsiseemned, sest geneetika vallas tehtud edusammud on võimaldanud valida uusi sorte, mis ei sisalda glükosinolaate ega eruukhapet (toitainete imendumist takistavad ained); kirje on sõnastatud nii, et see vastaks soja- ja päevalilletoodete puhul kasutatavale ülesehitusele.

Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „rapsiseemnesrott“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud komisjoni määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „rapsiseemnesrott“ ja „rapsiseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju erinevaid tooteid, mis saadakse rapsiseemnete ekstraheerimisel. Kõiki söödamaterjale ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad komisjoni määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise korral muutuda. Sobiva rasvasuse tagamiseks on lubatud söödamaterjalide tabeli märkustes sätestatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei tohi ületada 2,5 %.

Põldsojaubade ekstraheerimisel saadud toodete puhul on protsent nii kasvu- kui ka nuumamisetapi ajal ühtlustatud 20 %-le, et tagada toote „Coppa di Parma“ tootmisel kasutatavate sigade sobilik rasvasus. Kuna söödamaterjali kogurasvasisaldus on oluline omadus, on sätestatud, et see ei tohi kuivaines ületada 2,5 %, ja see on lisatud tabeli märkustesse. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „sojaoajahu“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „põldsojaoajahu“ ja „põldsojaoa söödajahu“. Määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju eri tooteid, mis saadakse sojaubade ekstraheerimisel. Neid kõiki ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad komisjoni määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise/muutmise korral muutuda.

Päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud toodete puhul on nüüd sätestatud osakaal 10 %: söödamaterjali kogurasvasisaldus on oluline tagamaks, et sigade rasvasus on sobiv toote „Coppa di Parma“ tootmiseks; seega on tabeli märkustesse lisatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei ole rohkem kui 2,5 %. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „päevalilleseemnejahu“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „päevalilleseemnejahu“ ja „päevalilleseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju erinevaid tooteid, mis saadakse päevalilleseemnete ekstraheerimisel. Neid kõiki ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad komisjoni määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise/muutmise korral muutuda.

Viide üksikute söödamaterjalide lubatud hälbele võimaldab saavutada kooskõla sööta puudutavate kehtivate seadustega, nimelt määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punktiga b.

Viide kuivsööda andmisele võimaldab põllumajandustootjal valida, millist meetodit kasutada.

Vitamiinide ja mineraalainete ning söödalisandite kasutamine tagab nõuetekohase lihaste arengu ning toetab seedimist ja toitainete imendumist.

Mõiste „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“ määratlust on selgitatud, kasutades komisjoni määruse (EL) 2017/1017 punkti 1.12.9 sõnastust.

Linoolhappe piirmäärale lisatud maksimaalne rasvasisaldus tagab toote „Coppa di Parma“ tootmiseks kasutatavate sigade rasvasisalduse optimaalse taseme; need kaks kriteeriumi on olulised, sest sigade rasvasuse kvaliteedile negatiivset mõju avaldada võiva söödamaterjali mahtu on kas suurendatud (mais) või siis on see kasutusele võetud (lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C).

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

18. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 18

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõikeid 2 ja 3 ning koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus.

Muudatusega lisatakse eeskirjades, mis käsitlevad sigade söötmist nuumamisetapis, viide eespool, kasvuetapi osas hõlmatud tabelile „Lubatud söödamaterjalid“, koos teatavate nuumamisetapiga seotud vajalike täpsustustega.

Põhjendus.

Muudatus annab selge ülevaate söödast, mida on lubatud kasutada ka nuumamisetapi ajal.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

19. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 19

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 jaotise „Koostisained“ lõiget 1 ning koonddokumendi punkti 3.2.

Kirjeldus.

Muudatusega vähendatakse minimaalset soolasisaldust 2,6-lt 2,2-le.

Põhjendus.

Kasutamiseks lubatud minimaalse soolasisalduse vähendamine on kooskõlas Maailma Terviseorganisatsiooni toitumisalaste soovitustega soolasisalduse vähendamise kohta inimeste toidus.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

20. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 20

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 eelviimast lõiku. sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus.

Muudatusega jäetakse välja sõnad „viidatud artiklis 7“.

Põhjendus.

Muudatus on vajalik, sest uue tootespetsifikaadi artiklis 7 on teistsugune säte.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

21. *Artikli 7 muutmine*

Muudatus 21

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus.

Muudatusega jäetakse välja kontrolliasutust käsitlev säte.

Põhjendus.

See on vajalik ajakohastus, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate Euroopa Liidu õigusaktidega.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

22. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus 22

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8; sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus.

Muudatusega muudetakse artikli nummerdust: artiklist 8 saab artikkel 7.

Põhjendus.

Muudatus on vajalik, arvestades tootespetsifikaadi uue artikli ülesehitust.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Coppa di Parma“

ELi nr: PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Coppa di Parma“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Tarbimisse laskmisel peab kaelasink „Coppa di Parma“ (KGT) olema silindrilise kujuga, ei tohi olla lopergune. Kaelasingi pikkus on 25–40 cm ja kaal vähemalt 1,3 kg. Lõikepinnal ei tohi pekiosa olla kollakas ega pehme, mis annaks tunnistust ebaõnnestunud laagerdamisest. Toote sisemuses ei tohi olla hallitust. Lisaks on kaelasingil „Coppa di Parma“ (KGT) järgmised omadused.

Organoleptilised omadused: Singil on tüüpiline lihatoote maitse ning laagerdumise käigus peab olema avaldunud proteolüütiliste ensüümide toime taiosas ja lipolüütiliste ensüümide toime pekiosas. Singil ei ole fenoolhappe, kalajahu ega muid kõrvallõhnu ning selle maitse on paraja tugevusega. Hobuseluust nõela abil on võimalik tuvastada singi pekiosas iseloomulikku meeldivat lõhna; taiosas, mis külgneb ülemise õõnesveeniga, lõhna sel viisil tuvastada ei saa. Lõikepind on keskmise tihedusega. Singi kest eemaldub hõlpsasti ega ole rasvane ega võidekihiga kaetud. Singi välimine ja seesmine osa on järkjärgulise dehüdreerumise ja laagerdumise tulemusel ühtlustunud. Lõikepinna värvus on ühtlane ja plekitu. Taiosa värvus on punane ja pekiosa värvus valdavalt roosakas. „Coppa di Parma“ (KGT) peab laagerduma vähemalt 60 päeva.

Keemilised ja keemilis-füüsikalised omadused

Soola	< 5 %
Valke kokku	vähemalt 22 %
Vee/valgu suhtarv	kuni 2,00
pH	> 5,7
Mikrobioloogilised näitajad:	
Enterobakterite üldarv	cfu/g < 10
E. Coli	cfu/g < 10
Staphylococcus aureus	cfu/g < 100

Singi „Coppa di Parma“ (KGT) valmistamiseks kasutatakse lisaks soola (2,2–3,5 %), looduslikke lõhnaaineid ja/või pipart ja/või vajaduse korral muid maitseaineid. Peale selle võib kasutada: veini, vastavalt kehtivatele eeskirjadele dekstroosi ja/või fruktoosi ja/või sahharoosi, heade tavade kohaseid starterkultuure, naatrium või kaaliumnitritit, naatrium- või kaaliumnitraati ning vastavalt kehtivatele eeskirjadele askorbiinhapet ja askorbiinhappe soola.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Tuleb järgida loomasööda kasutamise ja koostise üksikasjalikke eeskirju. Sigade sööt koosneb peamiselt teraviljast ja piimatootmise kõrvalsaadustest. Teraviljapõhist sööta võib anda kas vedelal kujul (vedeliku või meskina), tavaliselt vadakuga segatuna, või kuivalt. Sööda täpne koostis on järgmine:

Kasvuetapis on lubatud järgmised söödamaterjalid: mais; sorgo; oder; nisu; tritikale; maisiterajahu ja/või maisitõlvikujahu; vähem tähtsad teraviljad; herned; tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu; nisukliid ja muud nisutöötlemise kõrvalsaadused; päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted; maisisilo; maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt; veetustatud peedipulp; päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted; rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooted; muude kaunviljade seemned; röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook; maisiidusrott; melass; lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud); piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused; puuviljapulp ja tomatipulp (tomati pressimisjäägid) kui eelsegude täiteained; linaseemnekook, linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu; lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C; pärmid; kalajahu; vadak; petipiim.

Kasvuetapis tuleb arvesse võtta ka järgmisi kriteeriume: sööta võib täiendada vitamiinide ja mineraalainetega ning söödalisandeid võib kasutada kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega; teravilja kuivmassi osakaal peab igal juhul olema vähemalt 45 %.

Nuumamisetapis tuleb järgmiste eranditega järgida kõiki kasvuetapi suhtes kehtestatud nõudeid: välja on jäetud söödamaterjal „röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook“ ja „kalajahu“; teravilja kuivmassi osakaal peab nuumamisetapi puhul olema vähemalt 55 %.

Singi „Coppa di Parma“ (KGT) valmistamise põhielement on tüüpiliste Itaalia raskete sigade liha traditsiooniline kasutamine. Sellel Põhja- ja Kesk-Itaalias levinud seal on erilised geneetilised omadused ja seda kasvatatakse vähemalt üheksa kuud erilistes tingimustes, mis võimaldavad saavutada suure kaalu ja tagavad suure lihasesisese rasva sisalduse ja üliloluliste ensüümide – eelkõige katepsiinide – kõrge taseme, mis on toote „Coppa di Parma“ laagerdamise seisukohast väga olulised.

Sinki „Coppa di Parma“ (KGT) saadakse nende sigade lihast, kes on järgmiste loomade järglased:

a) traditsioonilist Itaalia Large White'i, Itaalia Landrace'i ja Itaalia Duroci tõugu kuldid (parandatud vastavalt Itaalia tõuraamatule), kes on kas puhtatõulised või nende tõugude ristandid, ja traditsioonilist Itaalia Large White'i ja Itaalia Landrace'i tõugu emised, kes on kas puhtatõulised või nende tõugude ristandid;

b) punktis a nimetatud traditsioonilist tõugu kuldid ning ristandemised või teise genotüübi emised tingimusel, et neid aretatakse raskete sigade tootmiseks selliste selekteerimis- ja/või ristamismudelitega, millesse on kaasatud Large White'i, Landrace'i või Duroci tõud ja mille eesmärgid on kooskõlas Itaalia tõuraamatu eesmärkidega;

c) muu genotüübi kuldid ja emised eeldusel, et neid aretatakse raskete sigade tootmiseks selliste selekteerimis- ja/või ristamismudelitega, millesse on kaasatud Large White'i, Landrace'i või Duroci tõud ja mille eesmärgid on kooskõlas Itaalia tõuraamatu eesmärkidega;

d) punktis c nimetatud muu genotüübi kuldid ja punktis a nimetatud traditsioonilist tõugu emised.

— siiski ei ole lubatud kasutada sigu, kellel esineb vastunäidustatud omadusi, eelkõige loomi, kes kannavad stressitundlikkusega seotud geeni, mida on tänapäeval võimalik kontrollida ka tapetud loomadel ja laagerdatud toodetel;

— loomade genotüüp peab võimaldama saavutada tõhusalt suure kaalu ja rümba kaal peab igal juhul olema vahemikus 110,1–190,0 kg, mis registreeritakse tapmise ajal.

— loomade minimaalne vanus tapmisel on üheksa kuud;

— kultide ja aretusemiste liha ei tohi kasutada;

— loomad tuleb tappa korralikes hügieenitingimustes ning rümp täielikult veretustada.

Singi „Coppa di Parma“ (KGT) valmistamiseks kasutatakse kaelalülide ja osalt rinnalülidega (ogajätkete, lülikehade ja ristjätkete vaheline ala) külgnevaid lihaskudesid.

Kasutada ei tohi külmutatud liha.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Järgmised tootmisetapid peavad toimuma singi „Coppa di Parma“ (KGT) tootmispiirkonnas:

— töödeldava liha ettevalmistamine;

— soolamine: võib toimuda nii käsitsi kui ka mehhaaniliselt ning võib kesta 6 kuni 14 päeva;

— kesta toppimine: tervelt ja lõikudena turustatava toote puhul kasutatakse naturaalset seasoolt ning viilutatult turustatava toote puhul anatoomiliste kudedega täiendatud naturaalset seasoolt;

— sidumine: tervelt ja lõikudena turustatava toote puhul kasutatakse tavalist, võrguks sidumata nööri ning viilutatult turustatava toote puhul elastsest nöörist võrku;

— aurutamine: 8 kuni 10 tundi;

— kuivatamine: kokku vähemalt 15 päeva;

— laagerdamine: vähemalt 60 kuni 90 päeva vastavalt toote kaalule.

3.5. *Registreeritud nimetusega toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad*

Singi „Coppa di Parma“ (KGT) viilutamine ja pakendamine võib toimuda üksnes punktis 4 osutatud tootmispiirkonna territooriumil asuvates tootmishoonetes ning kontrollplaanis sätestatud volitatud asutuse kontrolli all.

Kui sinki „Coppa di Parma“ (KGT) turustatakse tervelt, tohib seda viilutada üksnes jaemüügi käigus lõpptarbija juuresolekul.

Kuna toode on loomult õrn – selles on rohkelt küllastamata rasvhappeid ning vähe säilitusaineid – ning võttes arvesse, et lõikamine ja pakendamine võib toote struktuuri kahjustada, peavad seda tegema toote omadusi tundvad spetsialistid. Pruunika värvuse ärahoidmiseks on eelkõige oluline, et aeg, mille kestel viilud õhuga kokku puutuvad, oleks võimalikult lühike.

3.6. *Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad*

Sinki „Coppa di Parma“ (KGT) võib turustada järgmisel viisil: tervena, nii et ei kasutata mingit pakendit, vaid üksnes märgist; lõikudena vaakum- või gaasipakendis; viilutatuna vaakum- või gaasipakendis.

Nimetus „Coppa di Parma“, millele järgneb märge „Indicazione Geografica Protetta“ (kaitstud geograafiline tähis) või lühend „IGP“ (KGT) (tõlgituna selle riigi keelde, kus toodet turustatakse), peab olema kantud märgisele selgete kustutamatute tähtedega, nii et see eristuks selgelt kõigist muudest märgisel olevatest märgetest. Samuti peab märgisel olema liidu graafiline sümbol ja ettevõtte logo.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Singi „Coppa di Parma“ (KGT) tootmise piirkond hõlmab Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova ja Pavia provintsi haldusterritooriumi ning järgmiste provintside koosseisu kuuluvate ja Po jõe sängi ääristavate kommuunide territooriumi:

— Lodi: Senna Lodigiana, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Secugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Cotogno, Guardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, Santo Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastorna, Meleti, Castelnuovo Bocca D'Adda, Caselle Landi,

— Milano: San Colombano al Lambro,

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

Geograafilisest vaatepunktist iseloomustavad tootmispiirkonda ühteaegu künklikud ja tasandikualad, mis ulatuvad kuni Po jõe põhjakaldani.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Singi „Coppa di Parma“ (KGT) tootmise piirkonda iseloomustavad ühekorraga künklikud ja tasandikualad, milles asuvad mitmed järved ja soolakaevandused. Parma ümbruse künklikel aladel on viidud kokku tasandikel viljeletud seakasvatustraditsioon ja Salsomaggiore kaevanduste soolatoodang. Muu hulgas tänu soolakaevandustele hakkas alates 1300. aastast tekkima soolaliha valmistamise traditsioon, pannes aluse toodetele, mis on kogunud tuntust nii Itaalias kui ka väljaspool seda. Singi „Coppa di Parma“ (KGT) valmistamisel on asjaomases piirkonnas tekkinud vajaminevad oskused, mis on sajandite jooksul kandud Parma ümbruskonnast ka muudele punktis 4 osutatud aladele.

5.2. *Toote eripära*

Sink „Coppa di Parma“ (KGT) eristub muudest sama kaubakategooria toodetest järgmiste omaduste poolest: tüüpiline, paraja intensiivsusega maitse, keskmine tihedus, ühtlus ja taisus; samuti ühtlane värvus, mis on tai osas punane ja peki osas roosakas.

Lisaks sellele eristub toode „Coppa di Parma“ (KGT) teistest ümberkaudsetest kaelasinkidest (*coppa*) viilu pehmuse poolest ja tänu sellele, et liha ei ole rohkete vürtsidega töödeldud. See tuleneb laagerdamisperioodi lühidusest ja sellest, et vürtside kasutamise kord ei ole täpselt sätestatud. Sel viisil on tagatud, et singil „Coppa di Parma“ (KGT) on autentne sealihamaitse ja lõhn ning selle viilud on pehmed.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Singi „Coppa di Parma“ (KGT) tuntusest annavad tunnistust mitmed viited sellele tootele. Selliseid viiteid, kus toote kohta on kasutatud nimetusi *bondiola* ja *salame investito*, võib leida juba 17. sajandi lõpust. 18. sajandi algusest pärit reisikirjades nimetatakse seda piirkonnale iseloomulikuks tooteks. 1723. aastal koostatud inventariloendist ilmneb, et *lardarolo*'de (vorstimeistrite) korporatsiooni liikmeks saamiseks peab isikul olema teatav kogus vorsti ja sinki. Parma *coppa*'le viidatakse ka ühes *lardarolo*'de korporatsiooni hinnangus (1750) ja ühes 21. aprilli 1764. aasta määruses. Samast ajast on pärit ka lepingud kuninga õukonna pädevate ametnikega õukonna toiduainetega varustamiseks Samuti on kindlaid tõendeid selle kohta, et hertsog Don Ferdinando di Borbone õukonnas tarbiti suures koguses kohalikke sealihatooteid. Alates 1800. aastast on olemas andmeid piirkonna turgudel müüdavate *coppa*„de kohta, näiteks 1940. aastal eksporditi Parma provintsist 200 *coppa*“t.

Singi „Coppa di Parma“ (KGT) iseloomulikud omadused on otseselt seotud tootmispiirkonnaga, mille puhul on olulised nii geograafilised ja looduslikud tingimused kui ka inimfaktor. See puudutab seakasvatust, liha töötlemise tehnoloogiat, laagerdamiskeskkonda, aga ka nende vastasmõju. Singi „Coppa di Parma“ (KGT) valmistamisel on pikaajalised ja katkematud traditsioonid. Tootmise industrialiseerimise vaheetapina toodeti kaelasinki „Coppa di Parma“ (KGT) pikka aega käsitööndustuslikult, mis on aidanud säilitada toote traditsioonilisi omadusi. Kogu tootmispiirkond on kliimaomadustelt, õhutemperatuurilt ja õhuniiskuselt sarnane Po oru künklike nõlvadega, kus toote valmistamine alguse on saanud. Piirkond, kust tooraine pärineb ja kus liha ette valmistatakse, vastab ajaloo kestel püsivalt välja kujunenud piirkonnale, kust pärinevad traditsioonid, mis on pannud aluse toote tuntusele.

Kaelasink „Coppa di Parma“ on geograafilise piirkonna levinumaid sealihatooteid ning see on piirkonna lihatööstuse toodangu hulgas alati esindatud. Toote reklaamides viidatakse sageli muude iseloomujoonte seas selle viilude pehmusele. Tõepoolest, viilud on pehmed ja lõikepind ei ole kunagi kuiv. See omadus annab tunnistust lühikesest laagerdumisajast ja tagab toote iseloomuliku lõhna. Tänu lihaskiu pehmusele kasutatakse toodet „Coppa di Parma“ (KGT) sageli soolaste pirukate ja pitsa täitematerjalina, nagu annavad tunnistust mitmed retseptid, milles kõnealusele tootele otsesõnu viidatakse. Lisaks leiab toodet „Coppa di Parma“ (KGT) alati piirkonna peamistelt põllumajandus-laatadelt.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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