C/2025/2941

23.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2941)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Coppa di Parma”

PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Coppa di Parma”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Coppa di Parma” tuote-eritelmään tehtävät muutokset

— eivät sisällä suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tai kyseisen nimen käyttöön liittyvää muutosta

— eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksyttyjen muutosten kuvaus**

1. *Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan*

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella kunnan nimi ”Senna Lodigiano” korjataan muotoon ”Senna Lodigiana”.

Perustelu:

Muutoksella korjataan kirjoitusvirhe; tuotantoalue ei muutu. Kunnan oikea nimi on ”Senna Lodigiana”, kuten käy ilmi 11. tammikuuta 1863 annetun kuninkaallisen asetuksen N:o 1126 1 §:stä. Tällä asetuksella useille kunnille Milanon, Alessandrian, Brescian, Cremonan, Torinon, Ascolin, Maceratan, Cuneon, Piacenzan, Porto-Maurizion, Ravennan ja Sassarin maakunnissa annetiin lupa ottaa käyttöön uusi nimi (Italian kuningaskunnan virallinen lehti, N:o 32, 6.2.1863).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan*

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella kunnan nimi ”Segugnago” korjataan muotoon ”Secugnago”.

Perustelu:

Muutoksella korjataan kirjoitusvirhe; tuotantoalue ei muutu. Kunnan oikea nimi on ”Secugnago”, kuten käy ilmi Lodin maakunnan perustamisesta 6. maaliskuuta 1992 annetun asetuksen N:o 251 2 §:stä (Italian tasavallan virallinen lehti, N:o 77, 1.4.1992). Tuotantoalue säilyy muuttumattomana.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan*

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella kunnan nimi ”Gardamiglio” korjataan muotoon ”Guardamiglio”.

Perustelu:

Muutoksella korjataan kirjoitusvirhe; tuotantoalue ei muutu. Kunnan oikea nimi on ”Guardamiglio”, kuten käy ilmi Lodin maakunnan perustamisesta 6. maaliskuuta 1992 annetun asetuksen N:o 251 2 §:stä (Italian tasavallan virallinen lehti, N:o 77, 1.4.1992).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan*

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella kunnan nimi ”S. Stefano Lodigiano” korjataan muotoon ”Santo Stefano Lodigiano”.

Perustelu:

Muutoksella tekstiin korjataan kunnan täydellinen nimi, sellaisena kuin se on Lodin maakunnan perustamisesta 6. maaliskuuta 1992 annetun asetuksen N:o 251 2 §:ssä (Italian tasavallan virallinen lehti, N:o 77, 1.4.1992). Tuotantoalue ei muutu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan*

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella kunnan nimi ”Castelnuovo B. D’Adda” korjataan muotoon ”Castelnuovo Bocca d’Adda”.

Perustelu:

Muutoksella tekstiin korjataan kunnan täydellinen nimi, sellaisena kuin se on Lodin maakunnan perustamisesta 6. maaliskuuta 1992 annetun asetuksen N:o 251 2 §:ssä (Italian tasavallan virallinen lehti, N:o 77, 1.4.1992). Tuotantoalue ei muutu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan*

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella kunnan nimi ”Piadina” korjataan muotoon ”Piadena”.

Perustelu:

Muutoksella korjataan kirjoitusvirhe; tuotantoalue ei muutu. Kunnan oikea nimi on ”Piadena”, kuten käy ilmi 22. maaliskuuta 1928 annetun kuninkaallisen asetuksen N:o 747 1 §:stä. Tällä asetuksella Piadenan ja Vhon kunnat yhdistettiin yhdeksi kunnaksi, jonka hallinnollisena keskuksena ja nimenä on Piadena (Italian kuningaskunnan virallinen lehti, N:o 93, 19.4.1928).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan*

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella kunnan nimi ”Pieve S. Giacomo” korjataan muotoon ”Pieve San Giacomo”.

Perustelu:

Muutoksella tekstiin korjataan kunnan täydellinen nimi, sellaisena kuin se on 31. toukokuuta 1868 annetun kuninkaallisen asetuksen N:o 4426 1 §:ssä. Tällä asetuksella lakkautettiin Gazzon ja Silvellan kunnat ja liitettiin ne osaksi Pieve San Giacomoa (Italian tasavallan virallinen lehti, N:o 173, 27.6.1868).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan*

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus:

Muutoksella viipaloijat lisätään SMM:n valvontajärjestelmän piiriin kuuluviin toimijoiden luokkiin.

Perustelu:

Muutos on tarpeen, koska viipaloituna kaupan pidettävä tuote on yksi Coppa di Parma -lihavalmisteen tuote-eritelmän mukaisista tarjontamuodoista.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella täsmennetään raaka-aineen geneettistä alkuperää ja ilmoitetaan kaikki mahdolliset geneettiset yhdistelmät, jotka on sallittu sekä uros- että naaraspuolisten siitoseläinten osalta.

Perustelu:

Muutoksella selvennetään sallittuja jalostusristeyksien yhdistelmiä. Molempien siitoseläinten rodun ja geneettisen tyypin arviointi on tärkeää, jotta voidaan säilyttää lihasioille tyypilliset ominaisuudet ja erityisesti arvioida yhteensopivuutta niiden lihasikojen tuotantoon tarkoitettujen kolmen perusrodun kanssa, jotka mainitaan Italian kantakirjajärjestelmässä.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan ensimmäistä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus:

Muutoksella lisätään taulukko, jossa selitetään sikoja koskevat geneettiset vaatimukset esittämällä sallitut ja kielletyt yhdistelmät.

Perustelu:

Lisätyssä taulukossa ilmoitetaan selkeämmin ainoat mahdolliset geneettiset risteysyhdistelmät.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan ensimmäistä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus:

Muutoksella lisätään viittaus luetteloon, jossa esitetään maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriön hyväksymät geneettiset tyypit.

Perustelu:

Viittaus luetteloon ja sen päivittämiseen mahdollistaa tuoteketjun paremman seurannan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella poistetaan kohta, jossa nimenomaisesti kielletään Belgian Landrace-, Hampshire-, Pietrain-, Duroc- ja Spotted Poland -rotuihin kuuluvien puhdasrotuisten eläinten käyttö.

Perustelu:

Muutos on perusteltu, sillä kyseisten rotujen käyttökielto käy selvästi ilmi sallittuja geneettisiä ominaisuuksia koskevan kohdan uudelleenmuotoilusta (ml. taulukko).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

13. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella korvataan sikojen painoa koskevassa vaatimuksessa eräkohtainen keskimääräinen 160 kg:n elopaino (±10 prosenttia) yksittäisten lihasikojen ruhojen teuraspainolla, joka on 110,1–190,0 kg. Muutoksessa täsmennetään, että paino on varmistettava teurastushetkellä.

Perustelu:

Poistamalla elopainoa koskeva vaatimus ja lisäämällä yksittäisten ruhojen painoa koskeva vaatimus voidaan paremmin valvoa, että jokainen teurastettu sika täyttää tarvittavat vaatimukset. Kyseinen menetelmä on läpinäkyvämpi, tarkempi, kohdennetumpi ja yleisesti ottaen parempi. Sikojen painorajan nostaminen liittyy eurooppalaisen siankasvatuksen nykyiseen kehityssuuntaukseen, joka on seurausta geneettisten ominaisuuksien, eläinten hyvinvoinnin ja ravinnon parantumisesta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

14. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan ensimmäistä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus:

Muutoksella määritellään, miten teurastettavien sikojen ikä lasketaan.

Perustelu:

Muutoksella selvennetään tuote-eritelmää toimijoita ja tarkastuksia varten.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

15. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 15

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus:

Muutettavassa tuote-eritelmässä kasvuvaiheeseen viitattiin ”ensimmäisenä ruokintavaiheena”. Muutoksessa määritelmää täsmennetään toteamalla, että kasvuvaihe alkaa imetys- ja vieroitusvaiheiden jälkeen.

Perustelu:

”Kasvuvaiheen” määritteleminen on perusteltua, jotta on selvää, että tämä vaihe seuraa imetys- ja vieroitusvaiheita. Näiden vaiheiden aikana sikojen ravinnoksi voidaan käyttää kaikkia voimassa olevien sääntöjen sallimia raaka-aineita, jotta varmistetaan, että eläinten ravintoon, hyvinvointiin ja terveyteen liittyvät tarpeet tulevat täytetyiksi.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

16. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 16

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella enimmäispaino ensimmäisen vaiheen (jota nyt kutsutaan ”kasvuvaiheeksi”) lopussa nostetaan 80 kg:sta 85 kg:aan.

Perustelu:

Painorajan nostaminen liittyy sikojen kasvukyvyn yleiseen parantumiseen, mikä johtuu geneettisten ominaisuuksien ja ravinnon kehittymisestä sekä eläinten hyvinvointia koskevien vaatimusten (direktiivi 2008/120/EY) soveltamisesta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

17. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 17

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella yhdistetään ensimmäisessä vaiheessa ja lihotusvaiheessa sallittuja rehuja koskevat kaksi kohtaa yhdeksi sallittujen raaka-aineiden taulukoksi. Taulukko on sisällytetty kasvuvaihetta koskevaan osioon, mutta se koskee myös lihotusvaihetta.

Muutoksella on korjattu seuraavien raaka-aineiden nimitykset ottaen huomioon komission asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on päivitettynä asetuksella (EU) 2017/1017, vahvistettujen Euroopan unionin sääntöjen mukainen nimikkeistö:

— ”maissista” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*mais*” vaan ilmaisua ”*granturco*”

— ilmaisun ”suurimot” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”rouhe”

— ilmaisun ”kuivattu sinimailasjauho” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”sinimailanen (lämpökuivattu)”

— ”pellavansiemenpuristeesta” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*expeller di lino*” vaan ilmaisua ”*panello di lino*”, ja raaka-aineluetteloon on lisätty myös seuraavat ilmaisut: ”pellavansiemenpuristerehu”, ”pellavansiemenrouhe” ja ”pellavansiemenrouherehu”

— ilmaisun ”omena- ja päärynäpulppa, rypäleiden ja tomaattien kuoret ravintolisien kantaja-aineina” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hedelmäpulppa ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina”

— ilmaisun ”panimo- ja/tai torulahiiva” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hiivat”

— ilmaisun ”uuttamalla käsitellyistä maissinalkioista saatava rouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi ”*mais*”) sijasta käytetään nyt ilmaisua ”maissinalkiorouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi ”*granturco*”)

— ilmaisun ”rankki” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet”.

Seuraavat raaka-aineet on poistettu:

— johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet

— proteiinilysaatit

— kuivatut perunat

— maniokki

— puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa

— seesamirouhe kookosrouhe.

— Sana ”kaura” on poistettu luokasta ”vähempiarvoiset viljat”.

Seuraavien raaka-aineiden määriä on muutettu:

— piimä, ainoastaan kasvuvaiheessa (määräksi on muutettu enintään 250 g kuiva-ainetta eläintä kohden päivässä)

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu (enintään 5 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— maissi (enintään 55 prosentista enintään 65 prosenttiin)

— durra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ohra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— vehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ruisvehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— kuivattu juurikasleike (enintään 4 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— lämpökuivattu sinimailanen (enintään 2 prosentista enintään 4 prosenttiin).

Sallittuihin raaka-aineisiin on lisätty seuraavat:

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, myös lihotusvaiheen aikana

— maissisäilörehu, myös lihotusvaiheen aikana

— jauhetut kokonaiset maissintähkät

— kuivattu rankki ja liukoiset aineet, myös lihotusvaiheen aikana

— pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu

— rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, myös lihotusvaiheen aikana

— rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet

— paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet, ainoastaan kasvuvaiheessa.

Raaka-aine ”herneet ja/tai muiden palkokasvien siemenet” on jaettu kahdeksi nimitykseksi eli ”herneet” ja ”muiden palkokasvien siemenet”, ja määriä on kasvatettu (herneet enintään 25 prosenttia ja muiden palkokasvien siemenet enintään 10 prosenttia).

Ilmaisu ”jauhetut jyvät ja/tai tähkät” on korvattu täsmällisemmällä ilmaisulla ”jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät”.

Ilmaisu ”soijarouhe” on korvattu ilmaisulla ”soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet”, ja käytettäväksi osuudeksi on yhdenmukaistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa.

”Auringonkukkarouhe” on muutettu muotoon ”auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet”, joiden käyttömäärä on nostettu enintään 10 prosenttiin.

Taulukkoon liittyvässä huomautuksessa 4 vahvistetaan, että soijapapujen, auringonkukansiementen ja rapsinsiementen uuttamisesta saatavissa tuotteissa raakarasvan määrä saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta.

Asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaista mainintaa eri raaka-aineita koskevista poikkeamista on muutettu, ja 10 prosentin raja on poistettu.

Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää kivennäisaineita, vitamiineja ja lisäaineita.

Tuote-eritelmään on lisätty maininnat kuivarehun antamisesta.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty huomautuksessa 2.

Jo aiemmin voimassa olleen linolihappoa koskevan 2 prosentin enimmäisosuuden lisäksi muutoksella otetaan nyt käyttöön rasvan osuuden enimmäisraja, joka on 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta.

Perustelu:

Lisäämällä yhdistetty sallittujen raaka-aineiden taulukko, joka kattaa sekä kasvu- että lihotusvaiheen, parannetaan tuote-eritelmän luettavuutta.

Raaka-aineiden nimitykset on muutettu komission asetuksen (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2017/1017, säännösten mukaisiksi. Terminologian päivittäminen oli tarpeen sen selventämiseksi, minkä tyyppisiin raaka-aineisiin tekstissä viitataan.

Sana ”kaura” on poistettu, koska se sisältyy luokkaan ”vähempiarvoiset viljat”

Ilmaisut ”johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet”, ”proteiinilysaatit”, ”kuivatut perunat”, ”maniokki”, ”puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa”, ”seesamirouhe” ja ”kookosrouhe” on poistettu, koska näitä raaka-aineita ei teknisistä tai laatusyistä juurikaan käytetä lihasikojen ruokinnassa tai koska niiden saatavuus on huono tai niiden ravintoarvo on vähäinen.

Maissigluteenijauhon ja/tai maissigluteenirehun käytön prosenttiosuutta on kasvatettu, koska kyse on hyvin proteiinipitoisesta raaka-aineesta, josta on hyötyä ruokinnassa (raakaproteiini) ja joka on erittäin sulavaa.

Piimän (kasvuvaiheessa), maissin, durran, vehnän, ruisvehnän, kuivatun juurikasleikkeen, lämpökuivatun sinimailasen ja auringonkukansiementen uuttamisesta saatavien tuotteiden käyttöosuuksia on lisätty, koska nämä raaka-aineet ovat aina muodostaneet lihasikojen perinteisen ravinnon perustan. Lisäksi rehualalla viime vuosikymmenen aikana tapahtuneiden parannusten valossa niillä on suotuisa vaikutus sikojen kuidunsaantiin ja elintoimintoihin.

Sekä kasvu- että lihotusvaiheessa voidaan nyt käyttää rasvoja, joiden sulamispiste on yli 36 °C, koska rasvamäärän uusi raja-arvo 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta ja linolihapon raja-arvo 2 prosenttia varmistavat sen, että sikoja voidaan lihotusvaiheessa ruokkia ihralla, jolloin sikoihin kehittyy riittävä rasvakerros.

Paahdettuja kokonaisia soijapapuja ja/tai soijapuristeita voi nyt käyttää kasvuvaiheessa, koska niillä on suuri merkitys sikojen energiantarpeen täyttämisen kannalta.

Jauhetut kokonaiset maissintähkät ovat hyvin kuitupitoisia, ja niitä käytetään leseille vaihtoehtoisena kuidunlähteenä eläinten ruokinnassa.

Lisäämällä herneiden prosenttiosuutta varmistetaan, että sikoihin kehittyy riittävä rasvakerros. Muista palkokasveista poiketen herneet sisältävät vain vähäisiä määriä ravitsemusta haittaavia tekijöitä.

Pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu on lisätty raaka-aineluetteloon, koska ne ovat jo ennestään tuote-eritelmään sisältyneen pellavansiemenpuristeen kaltaisia raaka-aineita ja koska ne luetellaan komission asetuksessa (EU) 2017/1017.

Maissisäilörehua sekä kuivattua rankkia ja liukoisia aineita, joista jälkimmäinen sisältää runsaasti B-vitamiinia, voidaan nyt käyttää myös lihotusvaiheen aikana. Nämä raaka-aineet ovat ihanteellisia sikojen riittävän rasvakerroksen varmistamiseksi, ja niiden suuren kuitupitoisuuden ansiosta täysikasvuiset siat pystyvät sulattamaan ne nuoria sikoja paremmin.

Mitä tulee rapsinsiementen uuttamisesta saataviin tuotteisiin, rapsinsiemenet on vastikään sisällytetty raaka-aineiden luetteloon, koska genetiikan kehityksen ansiosta valittavana on uusia lajikkeita, jotka eivät sisällä glukosinolaatteja eivätkä erukahappoa (ravitsemusta haittaavia tekijöitä). Kohdan sanamuodon on tarkoitus vastata soija- ja auringonkukkatuotteista käytettyä rakennetta.

Aiemmin, asetuksessa (EU) N:o 575/2011 yhden kohdan kattamia tuotteita (esimerkiksi rapsirouhe) jaettiin vuonna 2013 kahteen eri kohtaan kuuluviksi (rapsirouhe ja rapsirouherehu) asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) 2017/1017. Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan rapsinsiementen uuttamisesta. Kaikkia rehuaineita ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään päivityksiä. Sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksissa on vahvistettu, että raakarasvan osuus kuiva-aineesta saa olla enintään 2,5 prosenttia. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros.

Soijapapujen uuttamisesta saatavien tuotteiden prosenttiosuudeksi on yhdenmukaistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy sopiva rasvakerros Coppa di Parma -lihavalmisteen valmistusta varten. Koska raakarasvapitoisuus on tämän raaka-aineen kannalta keskeinen ominaisuus, raakarasvan osuudeksi on vahvistettu enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta ja tästä on lisätty maininta taulukkoa seuraaviin huomautuksiin. Nämä tuotteet kattoi aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (soija(papu)rouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2017/1017, kahteen kohtaan (soija(papu)rouhe ja soija(papu)rouherehu). Asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan soijapapujen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä.

Auringonkukansiementen uuttamisesta saatavien tuotteiden osuudeksi on nyt vahvistettu 10 prosenttia. Tämän raaka-aineen raakarasvapitoisuus on tärkeä tekijä sen varmistamisessa, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros Coppa di Parma -lihavalmisteen valmistusta varten. Siksi taulukon huomautuksiin on lisätty maininta siitä, että raakarasvan osuus saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta. Nämä tuotteet kattoi aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (auringonkukkarouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) 2017/1017, kahteen kohtaan (auringonkukkarouhe ja auringonkukkarouherehu). Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan auringonkukansiementen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä.

Lisäämällä maininta eri raaka-aineita koskevista poikkeamista kohta yhdenmukaistetaan voimassa olevan rehulainsäädännön ja ennen kaikkea asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan b alakohdan kanssa.

Kuivarehun antamista koskevalla maininnalla viljelijälle annetaan mahdollisuus valita haluamansa ruokintamenetelmä.

Vitamiini- ja kivennäisainelisien sekä lisäaineiden käyttö takaa lihasten kunnollisen kasvun ja helpottaa ruoansulatusta ja ravinteiden imeytymistä.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty käyttämällä komission asetuksen (EU) 2017/1017 1.12.9 kohdan mukaista sanamuotoa.

Rasvamäärän yläraja ja aiempi linolihappoa koskeva raja varmistavat sen, että Coppa di Parma -lihavalmisteen valmistukseen käytettyihin sikoihin kehittyy ihanteellinen rasvakerros. Nämä kaksi parametria ovat hyvin tärkeitä, sillä tuote-eritelmässä on toisaalta kasvatettu sellaisten raaka-aineiden osuutta, joiden sisältämät rasvat voivat heikentää sikojen rasvakerroksen laatua (maissi), ja toisaalta tuote-eritelmään on lisätty tällaisia raaka-aineita (rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

18. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 18

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus:

Muutos liittyy sikojen lihotusvaiheen aikaista ruokintaa koskeviin sääntöihin, ja siinä viitataan sallittujen raaka-aineiden taulukkoon, joka sisältyy kasvuvaihetta koskevaan osioon. Lihotusvaiheen osalta on tehty tiettyjä tarpeellisia täsmennyksiä.

Perustelu:

Muutoksella annetaan selkeä kuva myös lihotusvaiheen aikana sallitusta rehusta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

19. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 19

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan osion ”Ainesosat” ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Kuvaus:

Muutoksella suolapitoisuuden vähimmäisrajaa alennetaan 2,6:sta 2,2:een.

Perustelu:

Tuotteessa käytettävän suolan vähimmäismäärän pienentäminen on linjassa Maailman terveysjärjestön (WHO) ravitsemussuositusten kanssa. WHO suosittelee suolan vähentämistä ihmisten ruokavaliossa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

20. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 20

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan toiseksi viimeistä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus:

Muutoksella poistetaan sanat ”7 kohdassa tarkoitettu”.

Perustelu:

Muutos on tarpeen, koska uuden tuote-eritelmän 7 kohdassa on eri säännös.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

21. *Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan*

Muutos 21

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus:

Muutoksella poistetaan valvontaelintä koskeva säännös.

Perustelu:

Muutos on tarpeen, jotta tuote-eritelmä voidaan päivittää vastaamaan voimassa olevaa Euroopan unionin lainsäädäntöä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

22. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan*

Muutos 22

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus:

Muutoksella numeroidaan 8 kohta uudelleen, eli siitä tulee 7 kohta.

Perustelu:

Muutos on tarpeen tuote-eritelmän uuden kohtajaon vuoksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Coppa di Parma”

EU-nro: PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Coppa di Parma”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Kulutukseen saatettaessa SMM-tuote ”Coppa di Parma” on litistämättömän lieriön muotoinen. Pituus on 25–40 cm ja paino vähintään 1,3 kg. Leikattaessa viipaleessa ei saa olla keltaista tai pehmeää rasvaa, joka on merkki epäonnistuneesta kypsytyksestä, eikä tuotteen sisällä saa esiintyä hometta. Lisäksi tuotteella on seuraavat ominaisuudet:

Aistinvaraiset ominaisuudet: Tyypillinen lihavalmisteen maku; vähärasvaisen osan proteiinit ja rasvaisen osan rasvat ovat pilkkoutuneet riittävästi onnistuneen kypsytyksen ansiosta, sopivan voimakas maku on vailla fenolin, kalajauhon jne. kaltaisia vieraita makuja. Tuoksu on miellyttävä ja tuotteelle ominainen, ja se saadaan esiin pistämällä hevosenluisella neulalla rasvakudokseen (ei vähärasvaisiin osiin) lähellä suurta laskimoa. Keskimääräisen kiinteä kosketettaessa ja leikattaessa, suoli irtoaa helposti, pinnassa ei esiinny rasvaisuutta eikä homekasvustoa ja sisus ja ulkopinta ovat tasaisesti kehittyneet, mikä on osoitus asteittaisesta kuivumisesta ja kypsymisestä. Viipaleet ovat väriltään yhtenäisiä ja laikuttomia, vähärasvainen osa on punainen ja rasvainen osa vaaleanpunertava. Coppa di Parma -lihavalmiste vaatii vähintään 60 päivän kypsytyksen.

Kemialliset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Suolapitoisuus	< 5 %
Kokonaisproteiinipitoisuus	vähintään 22 %
Vesi/proteiinipitoisuus	enintään 2,00
pH	> 5,7
Mikrobiologiset ominaisuudet:	
Enterobakteereja yhteensä	pmy/g < 10
E. Coli	pmy/g < 10
Staphylococcus Aureus	pmy/g < 100

Coppa di Parma -lihavalmisteen valmistuksessa käytettävät lisäaineet ovat suola (2,2–3,5 %) luontaiset aromiaineet ja/tai pippuri ja/tai mahdollisesti muut mausteet. Lisäksi voidaan käyttää viiniä, dekstroosia ja/tai fruktoosia ja/tai sakkaroosia lainsäädännön mukaisesti, hyvien käytänteiden mukaisia mikrobiviljelmiä sekä natrium-/kaliumnitriittiä, natrium-/kaliumnitraattia, askorbiinihappoa ja sen suoloja lainsäädännön mukaisesti.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Sikojen ruokinnassa on noudatettava rehun annosteluun ja koostumukseen liittyviä yksityiskohtaisia sääntöjä. Sikoja ruokitaan pääasiassa viljatuotteilla ja meijeriteollisuuden sivutuotteilla. Viljapohjainen rehu tarjotaan joko nestemuodossa (liemi tai mäski), perinteisesti heraan sekoitettuna tai kuivana. Rehu koostuu seuraavista raaka-aineista:

Kasvuvaiheessa sallittuja raaka-aineita ovat maissi, durra, ohra, vehnä, ruisvehnä, jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät, vähempiarvoiset viljat, herneet, jauhetut kokonaiset maissintähkät, vehnäleseet ja muut vehnänjalostuksen sivutuotteet, soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet, maissisäilörehu, maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, kuivattu juurikasleike, auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet, rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet, muiden palkokasvien siemenet, paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet, maissinalkiorouhe, melassi, lämpökuivattu sinimailanen, kuivattu rankki ja liukoiset aineet, hedelmäpulppa ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina, pellavansiemenpuriste, pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe, pellavansiemenrouherehu, rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, hiivat, kalajauho, hera ja piimä.

Kasvuvaiheen aikaisessa ruokinnassa on otettava huomioon myös seuraavat seikat: ravintoa voidaan täydentää vitamiineilla ja kivennäisaineilla, lisäaineita voidaan käyttää Euroopan unionin voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti, viljan kuiva-aineen osuuden on aina oltava vähintään 45 prosenttia kuiva-aineen kokonaismäärästä.

Lihotusvaiheessa on noudatettava kaikkia edellä kasvuvaihetta varten esitettyjä erityisiä seikkoja seuraavin poikkeuksin: raaka-aineita ”paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet” ja ”kalajauho” ei saa käyttää ja viljan kuiva-aineen osuuden on lihotusvaiheen aikana oltava vähintään 55 prosenttia kuiva-aineen kokonaismäärästä.

Coppa di Parma -lihavalmisteen valmistukseen on perinteisesti käytettävä tyypillisten italialaisten lihasikojen lihaa. Näillä Pohjois- ja Keski-Italialle tyypillisillä sioilla on erityiset geneettiset ominaisuudet, ja ne kasvatetaan vähintään yhdeksän kuukauden ikäisiksi erityisissä olosuhteissa, jotka mahdollistavat sikojen korkean painon sekä runsaasti lihaskudoksen sisäistä rasvaa ja Coppa di Parma -lihavalmisteen kypsytyksen kannalta ratkaisevan tärkeitä entsyymejä – erityisesti katepsiineja – sisältävän lihan tuotannon.

SMM-tuotteen ”Coppa di Parma” valmistukseen käytetään sellaisten sikojen lihaa, jotka ovat seuraavien siitoseläinten jälkeläisiä:

a) perinteisiin rotuihin Italian Large White, Italian Landrace ja Italian Duroc kuuluvat puhdasrotuiset tai näistä roduista risteytetyt karjut, jotka on merkitty Italian kantakirjajärjestelmään, ja perinteisiin rotuihin Italian Large White ja Italian Landrace kuuluvat puhdasrotuiset tai näistä roduista risteytetyt emakot

b) a alakohdassa mainittuihin perinteisiin rotuihin kuuluvat karjut ja risteytetyt emakot tai muita geneettisiä tyyppejä edustavat emakot edellyttäen, että tällaiset emakot ovat peräisin lihasikojen tuotantoon tarkoitetuista Large White-, Landrace- ja Duroc-rotujen valinta- tai risteytysohjelmista, joiden tarkoitus ei ole ristiriidassa Italian kantakirjajärjestelmän tavoitteiden kanssa

c) muita geneettisiä tyyppejä edustavat karjut ja emakot edellyttäen, että ne ovat peräisin lihasikojen tuotantoon tarkoitetuista Large White-, Landrace- ja Duroc-rotujen valinta- tai risteytysohjelmista, joiden tarkoitus ei ole ristiriidassa Italian kantakirjajärjestelmän tavoitteiden kanssa

d) c alakohdassa mainittuja muita geneettisiä tyyppejä edustavat karjut ja a alakohdassa mainittuihin perinteisiin rotuihin kuuluvat emakot.

— Tuotantoon ei perinteisesti ole hyväksytty sikoja, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden (erityisesti sikojen stressialttiuden) kantajia. Nämä piirteet voidaan nykyään todeta objektiivisesti sekä teurastetuista eläimistä että raakakypsytetyistä tuotteista.

— Käytetyn geneettisen tyypin on oltava sellainen, että eläimet saavuttavat suuren painon tehokkaasti. Joka tapauksessa yksittäisten ruhojen painon teurastushetkellä on oltava 110,1–190,0 kg.

— Teurasiän on oltava vähintään yhdeksän kuukautta.

— Karjujen ja emakoiden käyttö on kielletty.

— Sikojen terveydentilan on oltava teurastettaessa erinomainen, ja niistä on laskettava veri kokonaan pois.

SMM-tuotteen ”Coppa di Parma” valmistukseen käytetään kaulanikamiin sekä osaan rintanikamia kiinnittyvää niskalihasta (lihaskudos, joka sijaitsee okahaarakkeiden, nikamasolmujen ja poikkihaarakkeiden välisessä tilassa).

Valmistukseen käytettävää lihaa ei saa jäädyttää tai pakastaa.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Seuraavien Coppa di Parma -lihavalmisteen tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella:

— valmistukseen käytettävien palojen leikkaaminen

— suolaus, joka voi tapahtua joko käsin tai koneellisesti ja kestää 6–14 päivää

— täyttö luonnonsuoleen, kun on kyseessä kokonaisena tai paloina myytävä tuote, tai tarvittaessa useammasta osasta rekonstruoituun luonnonsuoleen, kun on kyseessä viipaloituna myytävä tuote

— sitominen, joka tapahtuu langalla, kun on kyseessä kokonaisena tai paloina myytävä tuote, tai joustavalla verkolla, kun on kyseessä viipaloituna myytävä tuote

— höyryttäminen 8–10 tunnin ajan

— vähintään 15 päivää kestävä kuivaus

— tuotteen painosta riippuen vähintään 60–90 päivän kypsytys.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

SMM-tuotteen ”Coppa di Parma” viipalointi ja pakkaaminen voi tapahtua ainoastaan 4 kohdassa yksilöidyllä tuotantoalueella sijaitsevissa laitoksissa hyväksytyn valvontaelimen suunnitelman mukaisesti suorittamassa valvonnassa.

Kokonaisena kulutukseen saatetun SMM-tuotteen ”Coppa di Parma” viipalointi saa tapahtua ainoastaan vähittäismyyntipisteessä lopullisen kuluttajan läsnä ollessa.

Runsaasti tyydyttymättömiä rasvahappoja ja vähän säilöntäaineita sisältävän tuotteen herkkyys ja suurta tarkkuutta vaativa viipalointi ja pakkaaminen edellyttävät, että näistä toiminnoista vastaavat henkilöt tuntevat tuotteen erityisen hyvin. Viipaleen on oltava kosketuksessa ilman kanssa mahdollisimman lyhyen aikaa, jotta tuotteen väri ei muutu ruskeaksi.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

SMM-tuote ”Coppa di Parma” voidaan saattaa kulutukseen kokonaisena (pelkästään etiketillä varustettuna) taikka tyhjiöpakkaukseen tai suojakaasuun pakattuina paloina tai viipaleina.

Nimitys ”Coppa di Parma”, jota seuraa maininta ”Indicazione Geografica Protetta” (suojattu maantieteellinen merkintä) tai sen kirjainlyhenne ”IGP” (SMM) (käännettynä sen maan kielelle, jossa tuote pidetään kaupan), on merkittävä selkein ja lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi kaikista muista etiketissä olevista tiedoista. Niiden perässä on oltava yhteisön graafinen tunnus ja yrityksen tuotemerkki.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SMM-tuotteen ”Coppa di Parma” tuotantoalue käsittää Parman, Modenan, Reggio Emilian, Mantovan ja Pavian maakuntien koko alueen sekä Pojoen varrella sijaitsevat kunnat, jotka kuuluvat seuraavien maakuntien hallinnolliseen alueeseen:

— 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 ja 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 ja Isola Dovarese.

Maantieteellisesti tuotantoalueelle on ominaista tasangolle viettävä kukkulainen maasto, joka jatkuu aina Pojoen pohjoisrannalle asti.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

SMM-tuotteen ”Coppa di Parma” tuotantoalueella esiintyy niin kukkuloita, tasankoja, järviä kuin suolakaivoksiakin. Parman alueen rinteillä on aina voitu yhdistää tasangoilla harjoitettuja menetelmiä Salsomaggioren suolaan. Juuri suolakaivosten takia seudulla osattiin jo 1300-luvulla suolata ja jalostaa sianlihaa tuotteiksi, jotka saavuttivat sekä kansallista että kansainvälistä mainetta. ”Coppa di Parma” on hyvä esimerkki tällaisesta tuotteesta. Alueelle on kehittynyt sen tuotantoon erikoistuneiden osaajakunta, jonka edustajien mukana valmistusohje on vuosisatojen kuluessa levinnyt myös Parman maakunnan rajojen ulkopuolelle ja vakiinnuttanut asemansa muissa 4 kohdassa mainituissa maakunnissa.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

SMM-tuote ”Coppa di Parma” erottuu muista saman tavaraluokan tuotteista sopivan voimakkaan ja omaleimaisen makunsa, keskitiiviin rakenteensa, tasalaatuisuutensa, vähärasvaisuutensa sekä yhtenäisen värinsä (vähärasvainen osa on punainen ja rasvainen osa vaaleanpunertava) ansiosta.

Muut ominaisuudet, jotka erottavat Coppa di Parma -lihavalmisteen muista lähialueilla tuotetuista coppa-tyyppisistä lihavalmisteista, ovat viipaleiden pehmeys ja vähäinen mausteiden käyttö. Nämä ominaisuudet johtuvat lyhyestä kypsytysajasta ja mausteiden käyttöä koskevien yksityiskohtaisten määräysten puuttumisesta; näin Coppa di Parma -lihavalmisteessa säilyy sianlihan tyypillinen maku ja aromi sekä viipaleiden pehmeä rakenne.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaadun tuotteen maineeseen tai muihin ominaisuuksiin (kun kyseessä SMM)*

SMM-tuotteen ”Coppa di Parma” maine käy ilmi runsaasta asiakirja-aineistosta, jossa viitataan kyseiseen tuotteeseen. Jo 1600-luvun lopun teksteistä on löydetty Coppa di Parma -lihavalmisteeseen viittaavia mainintoja, joissa käytetään makkara- ja kinkkuvalmistetta tarkoittavia termejä ”bondiola” ja ”salame investito”. 1700-luvun alun matkakertomuksissa taas ”Coppa di Parma” mainitaan tyypillisenä paikallisena tuotteena. Vuonna 1723 laaditussa rekisterissä mainitaan, että sianlihamestareiden kiltaan (”lardaroli”) kuuluminen edellytti tiettyä määrää makkara- ja kinkkuvalmisteita. Coppa di Parma -lihavalmisteeseen viitataan myös killan edustajien arvioinnissa (1750) ja 21. huhtikuuta 1764 annetussa julistuksessa. Samalta ajalta ovat peräisin kuningashuoneen hallintoviranomaisten rekisteröimät hovihankkijasopimukset. On olemassa varmoja todisteita coppa- ja bondiola-lihavalmisteiden kulutusmääristä Parman herttua Ferdinand I:n hovissa. 1800-luvulta lähtien on olemassa tietoja alueen markkinoilla myytyjen coppa-valmisteiden määristä, ja vuonna 1940 niitä vietiin Parman maakunnasta noin 200 kappaletta.

SMM-tuotteen ”Coppa di Parma” erityisominaisuudet ovat seurausta useista täsmällisistä yhteyksistä laajempaan ympäristöön. Näihin lukeutuvat sikatalouteen liittyvät maantieteelliset, luonnolliset ja inhimilliset tekijät, tuotantomenetelmät, kypsytysympäristö ja ennen kaikkea näiden välinen vuorovaikutus. SMM-tuotteen ”Coppa di Parma” tuotanto muodostaa selkeän jatkumon aina alkuajoista nykyhetkeen. Tuotteen teollinen tuotanto on kehittynyt käsiteollisen valmistuksen kautta, minkä ansiosta tuotteen perinteiset ominaisuudet ovat säilyneet muuttumattomina. Alueen ilmasto ja ilmakehän ominaisuudet (lämpötila, kosteus) ovat tyypillisiä Pojoen ja sitä reunustavien kukkuloiden alueelle, josta SMM-tuote ”Coppa di Parma” on alkujaan lähtöisin. Raaka-aineen alkuperä- ja jalostusalue vastaa määriteltyä aluetta, ja siellä ovat säilyneet aikojen kuluessa ne perinteet, joihin tuotteen maine perustuu.

”Coppa di Parma” on maantieteellisen alueen yleisimpiä suolattuja sianlihavalmisteita, ja sitä on aina tarjolla alueen suurimpien leikkelemyymälöiden tuotevalikoimassa. Tuotetta mainostaessaan Coppa di Parma -lihavalmisteen tuottajat korostavat yleensä viipaleiden erityistä pehmeyttä ja sitä, ettei leikkauspinta ole koskaan kuiva, mikä on osoitus tuotteen lyhyestä kypsytysajasta ja sen tyypillisen aromin tae. Lihan pehmeyden vuoksi Coppa di Parma -lihavalmistetta käytetään suolaisten piiraiden ja pizzojen täytteenä, mistä ovat todisteena eräät valmistusohjeet, joissa viitataan selkeästi nimenomaan kyseiseen tuotteeseen. ”Coppa di Parma” on myös aina näkyvästi esillä tuottajien osastoilla alueen tärkeimmillä maatalous- ja elintarvikemessuilla.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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