C/2025/2941

23.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2941)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Coppa di Parma”

PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Coppa di Parma”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ poljoprivredni proizvodi

☐ vina

☐ jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda za ZOZP Coppa di Parma:

— ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ili upotrebe tog naziva,

— ne dovode u opasnost od poništavanja povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta, ili

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja za stavljanje proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Izmjena članka 3.*

Izmjena 1

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se ime općine ispravlja iz „Senna Lodigiano” u „Senna Lodigiana”.

Razlog:

izmjenom se ispravlja pogreška u prijepisu, ali proizvodno područje ostaje isto. Točno je ime „Senna Lodigiana”, kao što se može vidjeti u članku 1. Kraljevske uredbe br. 1126 od 11. siječnja 1863., kojom se nizu općina u pokrajinama Milanu, Alessandriji, Brescii, Cremoni, Torinu, Ascoliju, Macerati, Cuneu, Piacenzi, Porto-Mauriziju, Ravenni i Sassariju odobrava promjena imena (Službeni list Kraljevine Italije br. 32 od 6. veljače 1863.).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena članka 3.*

Izmjena 2

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se ime općine ispravlja iz „Segugnago” u „Secugnago”.

Razlog:

izmjenom se ispravlja pogreška u prijepisu, ali proizvodno područje ostaje isto. Točno je ime „Secugnago”, kao što se može vidjeti u članku 2. Zakonodavne uredbe br. 251 od 6. ožujka 1992., kojom se uspostavlja pokrajina Lodi (Službeni list Talijanske Republike br. 77 od 1. travnja 1992.). Proizvodno područje ostaje nepromijenjeno.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena članka 3.*

Izmjena 3

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se ime općine mijenja iz „Gardamiglio” u „Guardamiglio”.

Razlog:

izmjenom se ispravlja pogreška u prijepisu, ali proizvodno područje ostaje isto. Točno je ime „Guardamiglio”, kao što se može vidjeti u članku 2. Zakonodavne uredbe br. 251 od 6. ožujka 1992., kojom se uspostavlja pokrajina Lodi (Službeni list Talijanske Republike br. 77 od 1. travnja 1992.).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena članka 3.*

Izmjena 4

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se ime općine mijenja iz „S. Stefano Lodigiano” u „Santo Stefano Lodigiano”.

Razlog:

izmjenom se ne mijenja proizvodno područje, nego se navodi točno puno ime općine koje piše u članku 2. Zakonodavne uredbe br. 251 od 6. ožujka 1992., kojom se uspostavlja pokrajina Lodi (Službeni list Talijanske Republike br. 77 od 1. travnja 1992.).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena članka 3.*

Izmjena 5

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se ime općine mijenja iz „Castelnuovo B. D'Adda" u „Castelnuovo Bocca d'Adda".

Razlog:

izmjenom se ne mijenja proizvodno područje, nego se navodi točno puno ime općine koje piše u članku 2. Zakonodavne uredbe br. 251 od 6. ožujka 1992., kojom se uspostavlja pokrajina Lodi (Službeni list Talijanske Republike br. 77 od 1. travnja 1992.).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Izmjena članka 3.*

Izmjena 6

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se ime općine mijenja iz „Piadina" u „Piadena".

Razlog:

izmjenom se ispravlja pogreška u prijepisu, ali proizvodno područje ostaje isto. Točno je ime „Piadena", kao što se može vidjeti u članku 1. Kraljevske uredbe br. 747 od 22. ožujka 1928., kojom se općine Piadena i Vho spajaju u jednu općinu koja nosi ime „Piadena" i služi kao upravno središte (Službeni list Kraljevine Italije br. 93 od 19. travnja 1928.).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7. *Izmjena članka 3.*

Izmjena 7

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se ime općine mijenja iz „Pieve S. Giacomo" u „Pieve San Giacomo".

Razlog:

izmjenom se ne mijenja proizvodno područje, nego se navodi točno puno ime općine koje piše u članku 1. Kraljevske uredbe br. 4426 od 31. svibnja 1868., kojom se pokrajine Gazzo i Silvella ukidaju i spajaju u Pieve San Giacomo (Službeni list Talijanske Republike br. 173 od 27. lipnja 1868.).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

8. *Izmjena članka 4.*

Izmjena 8

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda. Ne izmjenjuje jedinstveni dokument.

Opis:

izmjenom se rezači dodaju u kategorije gospodarskih subjekata koji podliježu sustavu kontrole ZOZP-a.

Razlog:

izmjena je nužna zato što je narezani proizvod jedan od oblika u kojem se Coppa di Parma može stavljati na tržište u skladu sa specifikacijom proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 9

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se utvrđuje genetsko podrijetlo sirovine, pri čemu se navode sve moguće genetske kombinacije koje su prihvaćene za rasplodne životinje (mužjake i ženke).

Razlog:

izmjenom se pojašnjavaju dopuštene kombinacije križanja. Utvrđivanje pasmine i genetske vrste rasplodnog para životinja važno je za očuvanje obilježja teških svinja, posebno kad je riječ o provjeri usklađenosti s tri referentne pasmine iz talijanske genealoške knjige za uzgoj teških svinja.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

10. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 10

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda. Ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis:

izmjenom se umeće tablica s objašnjenjima genetskih zahtjeva za svinje i dopuštenim i nedopuštenim kombinacijama.

Razlog:

tablica se uvrštava kako bi bilo jasnije koje su jedine moguće kombinacije genetskog križanja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

11. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 11

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda. Ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis:

izmjenom se umeće upućivanje na popis genetskih vrsta koje je odobrilo Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva.

Razlog:

upućivanje na popis i njegovo ažuriranje omogućuju bolje praćenje proizvodnog lanca.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

12. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 12

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se uklanja izričita zabrana korištenja čistokrvnih životinja pasmina Landrace Belga (belgijski landras), Hampshire (hempšir), Pietrain (pietren), Duroc (durok) i Spotted Poland.

Razlog:

izmjena je primjerena zato što se zabrana korištenja tih pasmina jasno podrazumijeva iz promjene dopuštenih genetskih obilježja, kao što se vidi i u tablici.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

13. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 13

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se kriterij prosječne žive mase po seriji svinja od 160 kg ± 10 % zamjenjuje zahtjevom da se za svaki pojedinačni trup teških svinja potvrdi da ima masu od 110,1 kg do 190,0 kg u trenutku klanja.

Razlog:

uklanjanjem žive mase i dodavanjem kriterija mase pojedinačnog trupa omogućuje se preciznija provjera usklađenosti svake zaklane svinje sa zahtjevima prihvatljivosti, što je transparentnija, točnija, preciznija i općenito bolja metoda. Povećanje mase svinja odraz je trenutačnog trenda u europskom svinjogojstvu koji proizlazi iz bolje genetike, dobrobiti životinja i ishrane.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

14. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 14

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda. Ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis:

izmjenom se uvodi kriterij za izračun starosti svinja za potrebe klanja.

Razlog:

izmjenom se pojašnjava specifikacija proizvoda za gospodarske subjekte i potrebe kontrole.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

15. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 15

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se „rast” (koji se u specifikaciji proizvoda koja se izmjenjuje opisuje kao prva faza hranjenja) definira kao faza nakon sisanja i odbijanja.

Razlog:

definicija „rasta” prikladna je jer jasno daje do znanja da ta faza slijedi nakon faza sisanja i odbijanja, kad se svinje mogu hraniti svim sirovinama dopuštenima prema pravilima na snazi kako bi se zadovoljile njihove potrebe kad je riječ o ishrani, dobrobiti životinja i zdravlju.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

16. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 16

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se povećava maksimalna masa na kraju prve faze (koja se sad naziva „rast”) s 80 kg na 85 kg.

Razlog:

to je povećanje povezano s dostignućima u genetici i ishrani te primjenom standarda dobrobiti životinja (Direktiva 2008/120/EZ), što je dovelo do općeg poboljšanja mogućnosti rasta svinja.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

17. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 17

Izmjena se odnosi na članak 5. stavke 2. i 3. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se spajaju dva dijela koja se odnose na hranu za životinje dopuštenu u prvoj fazi i onu dopuštenu u završnoj fazi u jednu tablicu dopuštenih sirovina uvedenu za fazu rasta, koja služi i za završnu fazu.

Uzimajući u obzir nomenklaturu iz pravila Europske unije utvrđenih Uredbom (EU) br. 68/2013, kako je ažurirana Uredbom Komisije (EU) 2017/1017, izmjenjuju se sljedeći nazivi sirovina:

— „kukuruz” se na talijanskom više ne navodi kao „mais”, nego „granturco”,

— „krupica” se sad navodi kao „brašno”,

— „dehidrirano brašno lucerne” sad se navodi kao „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)”,

— „pogača od sjemenki lana” na talijanskom jeziku više se ne navodi kao „expeller di lino”, nego kao „panello di lino” i dodaje joj se sljedeće: „krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana”, „krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „komina jabuke i kruške, lupine grožđa ili rajčice kao nositelji dodataka prehrani” sad se navode kao „voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa”,

— „pivski kvasac i/ili torula kvasac” sad se navodi kao „kvasci”,

— „ostaci ekstrakcije kukuruznih klica” (na talijanskom „mais”) sad se navodi kao „krmno brašno od kukuruznih klica” (na talijanskom „granturco”),

— „destilacijski trop” sad se navodi kao „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”.

Brišu se sljedeće sirovine:

— „rogač bez sjemenki”,

— „lizati bjelančevina”,

— „dehidrirani krumpir”,

— „kasava”,

— „prešana i silirana pulpa repe”,

— „sezamovo brašno”,

— „kokosovo brašno”.

Riječ „zob” izbrisana je iz kategorije „manje žitarice”.

Mijenjaju se količine sljedećih sirovina:

— „mlaćenica” samo za fazu rasta (mijenja se na do 250 g suhe tvari po grlu dnevno),

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena” (s do 5 % na do 10 %),

— „kukuruz” (s do 55 % na do 65 %),

— „sirak” (s do 40 % na do 55 %),

— „ječam” (s do 40 % na do 55 %),

— „pšenica” (s do 25 % na do 55 %),

— „pšenoraž” (s do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirana pulpa repe” (s do 4 % na do 10 %),

— „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)” (s do 2 % na do 4 %).

Dodaju se sljedeće sirovine:

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena” (i u završnoj fazi),

— „kukuruzna silaža” (i u završnoj fazi),

— „kukuruzno brašno od cijelog klipa”,

— „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci” (i u završnoj fazi),

— „krmivo od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „lipidi s talištem iznad 36 °C” (i u završnoj fazi),

— „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice”,

— „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje” (samo za fazu rasta).

Sirovina „grašak i/ili ostalo zrnje mahunarki” podijeljena je u dva unosa: „grašak” i „ostalo zrnje mahunarki”, a količine su povećane (za „grašak” do 25 %, a za „ostalo zrnje mahunarki” do 10 %).

Kad je riječ o „brašnu od zrna i/ili klipova”, navodi se da se misli na „brašno od zrna i/ili klipova kukuruza”.

„Ostaci ekstrakcije soje” sad se navode kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje”, a njihov postotak u fazi rasta i završnoj fazi standardiziran je na do 20 %.

„Suncokretovo brašno” sad se navodi kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta”, a njihov postotak povećan je na najviše 10 %.

U napomeni br. 4 uz tablicu utvrđuje se maksimalni udio sirove masti koji ne prelazi 2,5 % suhe tvari za proizvode dobivene ekstrakcijom zrna soje, sjemenki suncokreta i uljane repice.

Izmjenjuju se dopuštena odstupanja za pojedinačne sirovine u skladu s člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009, pri čemu se briše navedeni postotak od 10 %.

Dodaje se mogućnost upotrebe minerala, vitamina i aditiva.

Uvodi se upućivanje na davanje suhe hrane.

U napomeni br. 2 pojašnjava se definicija „osušenog destilacijskog tropa i topljivih ostataka”.

Osim maksimalnog udjela linolne kiseline od 2 % izmjenom se unosi i maksimalni udio masti od 5 % suhe tvari u prehrani.

Razlog:

umetanjem spojene tablice dopuštenih sirovina za fazu rasta i završnu fazu specifikacija proizvoda postaje čitljivija.

Nazivi sirovina mijenjaju se u skladu s odredbama Uredbe Komisije (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2017/1017. Ažuriranje terminologije nužno je kako bi vrsta sirovine bila jasnija.

Upućivanje na „zob” briše se jer spada u kategoriju „manje žitarice”.

Brišu se pojmovi „rogač bez sjemenki”, „lizati bjelančevina”, „dehidrirani krumpir”, „kasava”, „prešana i silirana pulpa repe”, „sezamovo brašno” i „kokosovo brašno” jer se teške svinje rijetko hrane tim sirovinama zbog tehničkih poteškoća, niske kvalitete, slabe dostupnosti ili male hranjive vrijednosti.

Postotak u kojem se smije koristiti „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena” povećao se jer je riječ o sirovini s visokim udjelom bjelančevina, što je korisno u prehrani (sirove bjelančevine) i lako probavljivo.

Više se koriste „mlaćenica” (u fazi rasta), „kukuruz”, „sirak”, „pšenica”, „pšenoraž”, „dehidrirana pulpa repe”, „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)” i „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta” jer se na tim sirovinama oduvijek temeljila tradicionalna ishrana teških svinja, a i zato što poboljšanja u sektoru hrane za životinje zabilježena u posljednjem desetljeću doprinose boljem unosu vlakana i životnim funkcijama svinja.

Uvodi se korištenje „lipida s talištem iznad 36 °C” za fazu rasta i završnu fazu jer se dodavanjem novog maksimalnog udjela masti od 5 % suhe tvari u prehrani uz postojeći maksimalni udio linolne kiseline od 2 % postiže odgovarajući stupanj prekrivenosti svinja masnim tkivom ako se u završnoj fazi hrane svinjskom mašću.

Dodaju se „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje” jer svinjama pružaju neophodnu energiju u fazi rasta.

„Kukuruzno brašno od cijelog klipa”, koje je vrlo bogato vlaknima, nadomješta posije kao izvor vlakana u životinjskoj ishrani.

Zahvaljujući povećanju postotka „graška”, koji za razliku od mahunarki sadržava nisku koncentraciju antinutritivnih čimbenika, svinje imaju odgovarajući stupanj prekrivenosti masnim tkivom.

„Krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana” i „krmivo od brašna od sjemenki lana” dodaju se jer su sirovine slične „pogači od sjemenki lana” (koja se zadržala u specifikaciji proizvoda) i dio Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

„Kukuruzna silaža” i „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, pri čemu je potonje bogato vitaminom B, sad su dodani i u završnu fazu jer su idealne sirovine koje omogućuju primjeren stupanj prekrivenosti svinja masnim tkivom i jer ih odrasle svinje mnogo lakše probavljaju od mlađih zbog visokog udjela vlakana.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom sjemenki uljane repice”, „uljana repica” dodaje se na popis sirovina zato što je napredak u genetici omogućio selekciju novih sorti bez glukozinolata i eručne kiseline (antinutritivni čimbenici). Navod je formuliran tako da odgovara strukturi koja je korištena za proizvode od soje i suncokreta.

Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sačma od sjemenki uljane repice” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim podijeljeni na dva („sačma od sjemenki uljane repice” i „krmivo od sačme od sjemenki uljane repice”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice. Nije moguće navesti sva krmiva jer su podložna promjenama u slučaju ažuriranja Uredbe Komisije (EU) 2017/1017. Maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari naveden je u napomenama za tablicu dopuštenih sirovina kako bi se osigurala primjerena prekrivenost masnim tkivom.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom zrna soje”, postotak je standardiziran na 20 % u fazi rasta i završnoj fazi kako bi svinje bile prikladno prekrivene masnim tkivom za proizvodnju proizvoda Coppa di Parma. Budući da je udio sirove masti sirovine važno obilježje, utvrđuje se maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari i uvrštava u napomene umetnute nakon tablice. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sojina sačma od (zrna) soje” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim podijeljeni na dva („sojina sačma od (zrna) soje” i „krmivo od sojine sačme (od zrna)”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje. Nije ih moguće sve navesti i podložni su promjenama u slučaju ažuriranja/izmjena Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom sjemenki suncokreta” (čiji je udio sad postavljen na 10 %), udio sirove masti sirovine bitan je da bi svinje bile primjereno prekrivene masnim tkivom za proizvodnju proizvoda Coppa di Parma. Stoga se maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari uvrštava u napomene za tablicu. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sačma od sjemenki suncokreta” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim podijeljeni na dva („sačma od sjemenki suncokreta” i „krmivo od sačme od sjemenki suncokreta”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta. Nije ih moguće sve navesti i podložni su promjenama u slučaju ažuriranja/izmjena Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

Navođenje dopuštenih odstupanja za pojedinačne sirovine omogućuje usklađivanje sa zakonodavstvom o hrani za životinje na snazi, i to člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009.

Zbog upućivanja na davanje suhe hrane uzgajivači mogu odabrati metodu koju će primjenjivati.

Vitaminskim i mineralnim dodacima, kao i aditivima, postiže se pravilan razvoj mišića te olakšava probava i apsorpcija hranjivih tvari.

Definicija „osušenog destilacijskog tropa i topljivih ostataka” pojašnjava se izrazom iz točke 1.12.9. Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

Maksimalni udio masti, koji se dodaje maksimalnom udjelu linolne kiseline, jamči optimalan stupanj prekrivenosti masnim tkivom svinja od kojih se proizvodi Coppa di Parma. Ta su dva kriterija ključna jer su sirovine koje su mogući izvori masnoća koje mogu narušiti kvalitetu prekrivenosti svinja masnim tkivom povećane (kukuruz) ili uvedene (lipidi s talištem iznad 36 °C).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

18. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 18

Izmjena se odnosi na članak 5. stavke 2. i 3. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se u pravilima za hranidbu svinja u završnoj fazi upućuje na tablicu dopuštenih sirovina u fazi rasta uz određene specifikacije koje se odnose na završnu fazu.

Razlog:

izmjenom se daje jasan pregled hrane za životinje koja je dopuštena i u završnoj fazi.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

19. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 19

Izmjena se odnosi na članak 5., odjeljak „Sastojci”, stavak 1. specifikacije i točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis:

izmjenom se najmanji udio soli smanjuje s 2,6 na 2,2.

Razlog:

smanjenje najmanje količine soli koja se smije upotrebljavati u skladu je s prehrambenim preporukama Svjetske zdravstvene organizacije, koja preporučuje manje soli u ljudskoj prehrani.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

20. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 20

Izmjena se odnosi na predzadnji stavak članka 5. specifikacije proizvoda. Ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis:

izmjenom se brišu riječi „iz članka 7.”.

Razlog:

izmjena je nužna zato što članak 7. nove specifikacije proizvoda sadržava drukčiju odredbu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

21. *Izmjena članka 7.*

Izmjena 21

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda. Ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis:

izmjenom se briše odredba o kontrolnom tijelu.

Razlog:

to je ažuriranje potrebno kako bi se specifikacija proizvoda uskladila sa zakonodavstvom na snazi u Europskoj uniji.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

22. *Izmjena članka 8.*

Izmjena 22

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda. Ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis:

izmjenom se mijenja broj članka iz 8. u 7.

Razlog:

izmjena je nužna zbog nove strukture članka u specifikaciji proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Coppa di Parma”

EU br.: PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Coppa di Parma”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA ILI OD KUKACA

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Proizvod sa ZOZP-om „Coppa di Parma” pušta se u potrošnju u obliku nespljoštenog cilindra. Dugačak je od 25 cm do 40 cm, a težak najmanje 1,3 kg. Kad se nareže, naresci ne smiju imati žute ili mekane masne dijelove, koji su znak lošeg dozrijevanja, kao ni plijesan s unutrašnje strane. ZOZP „Coppa di Parma” ima i sljedeća svojstva:

Organoleptička svojstva: tipičan okus mesnog proizvoda s dostatnom proteolitičkom razgradnjom u nemasnim dijelovima, a lipolitičkom u masnim zbog dobrog dozrijevanja, bez stranih okusa karbolne kiseline, ribljeg brašna ili drugih tvari te s pravom dozom intenziteta; ugodan miris i aroma svojstveni proizvodu oslobađaju se probadanjem masnih dijelova (a ne nemasnih) iglom od konjske kosti blizu glavne vene; prosječna čvrstoća na dodir i pri rezanju; ovitak koji se lako skida; nemasno i bez patine na površini; homogeni unutarnji i vanjski dijelovi, što je znak pravilne postupne dehidracije i dozrijevanja; ujednačena boja nareska bez mrlja; nemasni dijelovi crvene boje, a masni pomalo ružičaste. „Coppa di Parma” mora dozrijevati najmanje 60 dana.

Kemijska i fizičko-kemijska svojstva:

sol	< 5 %
ukupan udio bjelančevina	min. 22 %
omjer vode i bjelančevina	maks. 2,0
pH	> 5,7
Mikrobiološki parametri:	
ukupni udio enterobakterija	cfu/g < 10
E. coli	cfu/g < 10
Staphylococcus aureus	cfu/g < 100

U proizvodnji proizvoda „Coppa di Parma” koriste se sol (2,2 % – 3,5 %), prirodne arome i/ili papar i/ili eventualno drugi začini. Može se upotrebljavati i sljedeće: vino, dekstroza i/ili fruktoza i/ili saharoza u skladu sa zakonskim odredbama, starter-kulture koje su se u praksi pokazale najboljima, natrijev/kalijev nitrit, natrijev/kalijev nitrat, askorbinska kiselina i njezina sol u skladu sa zakonskim odredbama.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Potrebno se pridržavati podrobnih pravila o upotrebi i sastavu obroka hrane za životinje. Ishrana svinja pretežito se temelji na proizvodima od žitarica i nusproizvodima mljekarske industrije. Hrana za životinje na bazi žitarica može se davati u tekućem obliku (napoj ili kaša), izmiješana sa sirutkom u skladu s tradicijom ili suha. Sastav hrane za životinje detaljnije je opisan u nastavku.

Sljedeći sastojci dopušteni su u fazi rasta: kukuruz; sirak; ječam; pšenica; pšenoraž; brašno od zrna i/ili klipova kukuruza; manje žitarice; grašak; kukuruzno brašno od cijelog klipa; pšenične posije i drugi nusproizvodi prerade pšenice; proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta; kukuruzna silaža; kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena; dehidrirana pulpa repe; proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta; proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice; ostalo zrnje mahunarki; pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje; krmno brašno od kukuruznih klica; melase; lucerna (osušena na visokoj temperaturi); osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci; voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa; pogača od sjemenki lana, krmivo od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, krmivo od brašna od sjemenki lana; lipidi s talištem iznad 36 °C; kvasci; riblje brašno; sirutka; mlaćenica.

Kod hranidbe u fazi rasta moraju se uzeti u obzir i sljedeće specifikacije: prehrana se može dopuniti vitaminima i mineralima i mogu se upotrebljavati aditivi u skladu sa zakonodavstvom na snazi u Europskoj uniji. Udio suhe tvari od žitarica nikako ne smije biti manji od 45 % ukupne količine.

U završnoj fazi moraju se poštovati sve specifikacije utvrđene za fazu rasta, uz sljedeće iznimke: isključuju se sirovine „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje” i „riblje brašno”; udio suhe tvari od žitarica u završnoj fazi ne smije biti manji od 55 % ukupne količine.

Proizvodnja proizvoda „Coppa di Parma” počiva na tradicionalnoj upotrebi mesa tipične talijanske teške svinje. Te životinje koje obično obitavaju u središnjoj i sjevernoj Italiji odlikuju se posebnom genetskom strukturom i uzgajaju najmanje devet mjeseci u posebnim uvjetima koji omogućuju dosezanje velike mase i proizvodnju mesa s velikim udjelom međumišićne masti i visokim razinama enzima, posebice katepsina, koji su neophodni za dozrijevanje proizvoda „Coppa di Parma”.

Proizvod sa ZOZP-om „Coppa di Parma” proizvodi se od mesa svinja koje su potomci:

(a) nerasta tradicionalnih čistokrvnih ili međusobno križanih pasmina talijanska velika bijela, talijanski landras i talijanski durok poboljšan u skladu s talijanskom genealoškom knjigom te krmača tradicionalnih čistokrvnih ili međusobno križanih pasmina talijanska velika bijela i talijanski landras;

(b) nerasta tradicionalnih pasmina iz točke (a) i križanih krmača ili krmača drugih genetskih vrsta pod uvjetom da su uzgojeni selekcijom i/ili križanjem pasmina velika bijela, landras ili durok za uzgoj teških svinja s ciljevima koji se podudaraju s onima iz talijanske genealoške knjige;

(c) nerasta i krmača ostalih genetskih vrsta pod uvjetom da su uzgojene odabirom i/ili križanjem pasmina velika bijela, landras ili durok za uzgoj teških svinja s ciljevima koji se podudaraju s onima iz talijanske genealoške knjige;

(d) nerasta ostalih genetskih vrsta iz točke (c) i krmača tradicionalnih pasmina iz točke (a).

— u skladu s tradicionalnom praksom svinje s nepoželjnim osobinama, posebno sa stresnim sindromom svinja, svakako su isključene; danas se te osobine mogu objektivno otkriti u životinja *post mortem* i u suhomesnatim proizvodima;

— korištene genetske vrste moraju moći postići veliku masu i dobru iskoristivost te svakako masu pojedinačnog trupa od 110,1 kg do 190,0 kg (zabilježenu u trenutku klanja);

— svinje moraju biti stare najmanje devet mjeseci u trenutku klanja;

— zabranjena je upotreba nerasta i krmača;

— svinje se moraju zaklati u optimalnom zdravstvenom stanju i potpuno iskrvariti.

Proizvod sa ZOZP-om „Coppa di Parma” proizvodi se od dijelova mesa s mišićnog dijela vrata koji se drži za vratne i jednim dijelom prsne kralješke (mišićna masa u brazdi koju tvore kralješci, trnasti i poprečni nastavci).

Meso se ne smije prethodno zamrznuti.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sljedeći koraci u okviru proizvodnje proizvoda „Coppa di Parma” moraju se provesti na određenom zemljopisnom području:

— priprema dijela mesa koje se šalje na preradu,

— soljenje (koje se može obaviti ručno ili mehanički i može trajati od 6 do 14 dana),

— omatanje prirodnim ovitkom kad je riječ o proizvodima koji se prodaju u komadu ili dijelovima odnosno prirodnim ovicima sastavljenima od spojenih komadića raznih dijelova tijela kad je riječ o proizvodima koji se režu prije stavljanja na tržište,

— vezanje koncem (a ne mrežicom) kad je riječ o proizvodima koji se prodaju u komadu ili dijelovima odnosno elastičnom mrežicom kad je riječ o proizvodima koji se režu prije stavljanja na tržište,

— kuhanje na pari od 8 do 10 sati,

— sušenje najmanje 15 dana sveukupno,

— dozrijevanje od 60 do 90 sati ovisno o masi proizvoda.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod sa ZOZP-om „Coppa di Parma” može se rezati i pakirati u prostorima na proizvodnom području iz točke 4. i pod nadzorom tijela ovlaštenog u skladu s dogovorima u planu kontrole.

Kad se proizvod sa ZOZP-om „Coppa di Parma” pusti u potrošnju u komadu, smije ga rezati isključivo maloprodajni trgovac na pultu u prisutnosti krajnjeg potrošača.

Zbog osjetljivosti proizvoda, koji je bogat nezasićenim masnim kiselinama i sadržava malo konzervansa, kao i sile kojoj bi mogao biti izložen pri rezanju ili pakiranju, te radnje moraju obavljati pojedinci upoznati s proizvodom. Naime, naresci se moraju što kraće izlagati zraku kako ne bi posmeđili.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod sa ZOZP-om „Coppa di Parma” može se pustiti u potrošnju: u komadu (samo s naljepnicom), u dijelovima (vakumiranima ili u kontroliranoj atmosferi) ili narezan (vakumiran ili u kontroliranoj atmosferi).

Ime „Coppa di Parma” i prateći izraz „Indicazione Geografica Protetta” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) ili pokrata „IGP” (ZOZP) (prevodi se na jezik zemlje u kojoj se proizvod stavlja na tržište) moraju se navesti na naljepnici jasnim, neizbrisivim slovima koja se mogu lako razlikovati od ostatka teksta uz logotip Zajednice i oznaku poduzeća.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodno područje ZOZP-a „Coppa di Parma” sastoji se od cijelog upravnog područja pokrajina Parme, Modene, Reggio Emilije, Mantove i Pavije te općina uz rijeku Po koje pripadaju upravnom području sljedećih provincija:

— 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.

Proizvodno područje geografski je obilježeno brdovitim predjelima koji prelaze u nizinu i prostiru se do sjevernih obala Poa.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Proizvodno područje ZOZP-a „Coppa di Parma” obilježava prisutnost brdovitih i nizinskih predjela, kao i jezera i rudnika soli. Na brjegovima Parme oduvijek su se mogle kombinirati tehnike iz nizine sa solju iz Salsomaggiorea. Štoviše, prisutnost rudnika soli omogućila je da se od 14. stoljeća razvija umijeće soljenja i prerade svinjetine u nacionalno i međunarodno poznate proizvode. „Coppa di Parma” nastala je upravo u toj okolini zahvaljujući razvoju radne snage na tom području koja se specijalizirala za njezinu proizvodnju i stoljećima doprinosila širenju i ukorjenjivanju recepture izvan pokrajine Parme u druge pokrajine iz točke 4.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

ZOZP „Coppa di Parma” razlikuje se od drugih proizvoda iz iste komercijalne kategorije po karakterističnom okusu s pravom dozom intenziteta, srednjoj tvrdoći, homogenosti, krtosti i ujednačenoj boji (crveni nemasni dijelovi, a ružičasti masni).

Ostale karakteristike po kojima se „Coppa di Parma” razlikuje od drugih *coppa* koje se proizvode na susjednim područjima su mekoća nareska i mala količina začina u postupku soljenja. Te su odlike plod kratkog razdoblja dozrijevanja i nepostojanja podrobnih specifikacija za začinjavanje, stoga „Coppa di Parma” zadržava okus i tipičnu aromu svinjetine, a naresci su uvijek mekani.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

O ugledu koji uživa ZOZP „Coppa di Parma” svjedoče brojni navodi i citati u literaturi. U dokumentima koji su nastali krajem 17. stoljeća „Coppa di Parma” spominje se kao *bondiola* ili *salame investito*, tj. kobasica u ovitku. U putopisnim zapisima s početka 18. stoljeća navodi se da je „Coppa di Parma” tipičan lokalni proizvod. U jednom inventaru iz 1723. piše da je za učlanjivanje u ceh prerađivača mesa (*lardaroli*) osoba morala posjedovati određeni broj kobasica i *bondiola*. „Coppa di Parma” spominje se i u procjeni službenika iz ceha prerađivača mesa (1750.) i proglasu od 21. travnja 1764. Iz tog razdoblja potječu i ugovori o opskrbljivanju dvorskih kuhinja hranom koje su zabilježili upravitelji kraljevskog dvora. Postoje konkretni dokazi o količinama *coppe* i *bondiole* koje su se jele na dvoru vojvode Ferdinanda I. U dokumentima iz 19. stoljeća navode se količine *coppe* prodane na mjesnim tržnicama. Pokrajina Parma izvezla je 1940. ukupno 200 *coppa*.

Posebne karakteristike ZOZP-a „Coppa di Parma” možemo pripisati nizu vrlo preciznih veza s okolišem, koje u najširem smislu obuhvaćaju geografske i ljudske čimbenike koji utječu na životinje, proizvodne tehnike, uvjete dozrijevanja i, prije svega, njihovo međudjelovanje. Kontinuitet proizvodnje proizvoda sa ZOZP-om „Coppa di Parma” očuvan je od njegovih začetaka do danas. Industrijalizacija proizvodnje proizvoda sa ZOZP-om „Coppa di Parma” nastupila je nakon faze obrtničke proizvodnje koja je održala tradicionalne karakteristike proizvoda nepromijenjenima. Klima, temperatura i vlažnost zraka karakteristični su za brda u dolini Poa iz kojih povijesno potječe ZOZP „Coppa di Parma”. Sirovine i sastojci za proizvodnju dolaze s područja koje se u biti oblikovalo i s vremenom očuvalo poštovanjem tradicija zbog kojih se proizvod toliko proslavio.

„Coppa di Parma” jedan je od najrasprostranjenijih soljenih mesnih proizvoda na tom zemljopisnom području i uvijek je dio ponude proizvoda dostupnih kupcima u najpoznatijim lokalnim poduzećima za preradu mesa. Među prepoznatljivim karakteristikama koje proizvođači proizvoda „Coppa di Parma” obično ističu u oglašavanju je mekoća narezane šunke: kad se nareže, mora biti mekana i nikad ne smije biti suha jer je to dokaz kratkog vremena dozrijevanja i jamstvo njezina prepoznatljivog okusa. Zbog te mekoće mesa „Coppa di Parma” čest je sastojak slanih pita i punjenih *pizza*, što potkrepljuje njezino izričito i istaknuto spominjanje u nekim receptima. Valja napomenuti i da se „Coppa di Parma” uvijek može pronaći na štandovima proizvođača na najvećim lokalnim poljoprivredno-prehrambenim sajmovima.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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