C/2025/2941

2025.5.23.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban jóváhagyott standard módosításról szóló közlemény közzététele

(C/2025/2941)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Coppa di Parma”

PGI-IT-0602-AM01 – 2025.2.28.

1. **A termék elnevezése**

„Coppa di Parma”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Coppa di Parma” OFJ termékleírásának módosításai:

— nem foglalják magukban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását,

— nem áll fenn a veszélye annak, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat, vagy

— nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=OJ:L_202500027).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A 3. cikk módosítása*

1. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás a „Senna Lodigiano” településnevet „Senna Lodigiana”-ra helyesbíti.

Indokolás:

a módosítás egy átírási hibát helyesbít anélkül, hogy megváltoztatná az előállítási területet. A település neve helyesen „Senna Lodigiana”, ahogy az a Milano, Alessandria, Brescia, Cremona, Torino, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna és Sassari megye különböző településeinek új nevek felvételére való felhatalmazásáról szóló, 1863. január 11-i 1126. sz. királyi rendelet (az Olasz Királyság Hivatalos Közlönyének 1863. február 6-i 32. száma) 1. cikkéből következik.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

2. *A 3. cikk módosítása*

2. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás a „Segugnago” településnevet „Secugnago”-ra helyesbíti.

Indokolás:

a módosítás egy átírási hibát helyesbít anélkül, hogy megváltoztatná az előállítási területet. A település neve helyesen „Secugnago”, ahogy az a Lodi tartomány létrehozásáról szóló, 1992. március 6-i 251. sz. törvényerejű rendelet (az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 1992. április 1-jei 77. száma) 2. cikkéből következik. A termőterület kiterjedése változatlan marad.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

3. *A 3. cikk módosítása*

3. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás szerint a „Gardamiglio” településnév helyébe a „Guardamiglio” lép.

Indokolás:

a módosítás egy átírási hibát helyesbít anélkül, hogy megváltoztatná az előállítási területet. A település neve helyesen „Guardamiglio”, ahogy az a Lodi tartomány létrehozásáról szóló, 1992. március 6-i 251. sz. törvényerejű rendelet (az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 1992. április 1-jei 77. száma) 2. cikkéből következik.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

4. *A 3. cikk módosítása*

4. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás szerint a „S. Stefano Lodigiano” településnév helyébe a „Santo Stefano Lodigiano” lép.

Indokolás:

az előállítási terület megváltoztatása nélkül a módosítás a település pontos, teljes nevét adja meg, ahogy az a Lodi tartomány létrehozásáról szóló, 1992. március 6-i 251. sz. törvényerejű rendelet (az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 1992. április 1-jei 77. száma) 2. cikkéből következik.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

5. *A 3. cikk módosítása*

5. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás szerint a „Castelnuovo B. D'Adda" településnév helyébe a „Castelnuovo Bocca d'Adda" lép.

Indokolás:

az előállítási terület megváltoztatása nélkül a módosítás a település pontos, teljes nevét adja meg, ahogy az a Lodi tartomány létrehozásáról szóló, 1992. március 6-i 251. sz. törvényerejű rendelet (az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 1992. április 1-jei 77. száma) 2. cikkéből következik.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

6. *A 3. cikk módosítása*

6. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás szerint a „Piadina" településnév helyébe a „Piadena" lép.

Indokolás:

a módosítás egy átírási hibát helyesbít anélkül, hogy megváltoztatná az előállítási területet. A település neve helyesen „Piadena", ahogy az a Piadena és Vho település „Piadena" közigazgatási központtal és elnevezéssel egyetlen településsé történő összevonásáról szóló, 1928. március 22-i 747. sz. királyi rendelet (az Olasz Királyság Hivatalos Közlönyének 1928. április 19-i 93. száma) 1. cikkéből következik.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

7. *A 3. cikk módosítása*

7. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás szerint a „Pieve S. Giacomo" településnév helyébe a „Pieve San Giacomo" lép.

Indokolás:

az előállítási terület megváltoztatása nélkül a módosítás a település pontos, teljes nevét adja meg, ahogy az a Gazzo és Silvella település megszüntetéséről és Pieve San Giacomo településsé történő összevonásáról szóló, 1868. május 31-i 4426. sz. királyi rendelet (az Olasz Királyság Hivatalos Közlönyének 1868. június 27-i 173. száma) 1. cikkéből következik.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

8. *A 4. cikk módosítása*

8. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás:

a módosítás az OFJ ellenőrzési rendszerének hatálya alá tartozó gazdasági szereplők kategóriáit kiegészíti a szeletelőkkel.

Indokolás:

a módosításra azért van szükség, mert a szeletelt termék az egyik olyan forma, ahogy a „Coppa di Parma” a termékleírásnak megfelelően forgalmazható.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. *Az 5. cikk módosítása*

9. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás meghatározza a nyersanyag genetikai eredetét, feltüntetve a hímivarú és nőivarú tenyészállatok tekintetében elfogadott minden lehetséges genetikai kombinációt.

Indokolás:

a módosítás pontosítja a keresztezés engedélyezett genetikai kombinációit. Mind az anyaállatok, mind az apaállatok fajtájának és genetikai típusának értékelése fontos a hússertések jellemzőinek fenntartásához, különös tekintettel az olasz törzskönyv szerinti, hússertések előállítására szánt három referenciafajtával való kompatibilitás szempontjára.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

10. *Az 5. cikk módosítása*

10. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (1) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás:

a módosítás a megengedett és a nem engedélyezett kombinációkat tartalmazó magyarázó táblázatot illeszt be a sertések genetikai követelményeivel kapcsolatban.

Indokolás:

a táblázat beillesztése egyértelműbbé teszi a genetikai keresztezés egyetlen lehetséges kombinációjának meghatározását.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

11. *Az 5. cikk módosítása*

11. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (1) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás:

a módosítás a Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium által jóváhagyott genetikai típusok jegyzékére való hivatkozást illeszt be.

Indokolás:

a jegyzékre való hivatkozás és annak frissítése lehetővé teszi a terméklánc jobb nyomon követését.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

12. *Az 5. cikk módosítása*

12. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás megszünteti a Landrace Belga, a Hampshire, Pietrain, Duroc és Spotted Poland fajtákból származó fajtatiszta állatok használatára vonatkozó kifejezett tilalmat.

Indokolás:

a módosítás helyénvaló, mivel az említett fajták használatának tilalma egyértelműen kitűnik az engedélyezett genetikai jellemzők – többek között a táblázat segítségével történő – átfogalmazásából.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

13. *Az 5. cikk módosítása*

13. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás szerint a sertések szállítmányonkénti 160 kg ± 10 % átlagos élőtömegére vonatkozó kritérium helyébe a 110,1–190,0 kg-os hasított hússertés egyedi tömege lép, azzal a kikötéssel, hogy ezt a vágáskor kell meghatározni.

Indokolás:

az élőtömeg kizárása és a hasított test egyedi tömegére vonatkozó kritérium beillesztése lehetővé teszi az egyes levágott sertésekre vonatkozó támogathatósági követelmények pontosabb ellenőrzését, mivel ez egy átláthatóbb, pontosabb, célzottabb és általában jobb módszer. A sertések súlyának növekedése az európai sertéstenyésztésnek a genetika, az állatjólét és a takarmányozás javulásából eredő jelenlegi tendenciájához kapcsolódik.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

14. *Az 5. cikk módosítása*

14. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (1) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás:

a módosítás beilleszti a vágásra szánt sertések életkorának kiszámítására vonatkozó kritériumot.

Indokolás:

a módosítás a gazdasági szereplők számára és ellenőrzési célokból pontosítja a termékleírást.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

15. *Az 5. cikk módosítása*

15. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (2) bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás meghatározza az „előhizlalás” fogalmát – amelyet a módosított termékleírás a táplálás első szakaszaként ír le – annak pontosításával, hogy az előhizlalás a szoptatást és az elválasztást követő szakasz.

Indokolás:

az „előhizlalás” fogalommeghatározása helyénvaló annak egyértelművé tétele érdekében, hogy ez a szakasz a szoptatási és elválasztási szakaszt követi, amelynek során a sertések etetéséhez a hatályos szabályok értelmében engedélyezett valamennyi nyersanyag használható annak biztosítása érdekében, hogy kielégítsék táplálkozási, állatjóléti és egészségügyi igényeiket.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

16. *Az 5. cikk módosítása*

16. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (2) bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás az első – a jelenlegi szóhasználati szerint „előhizlalási” – szakasz végére elérhető maximális tömeget 80 kg-ról 85 kg-ra növeli.

Indokolás:

ez a növekedés a genetika és a táplálkozás fejlődésével, valamint az állatjóléti előírások (2008/120/EK irányelv) alkalmazásával függ össze, amelyek általános javulást eredményeztek a sertések növekedési képességében.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

17. *Az 5. cikk módosítása*

17. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (2) és (3) bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás az első szakaszban engedélyezett takarmányokkal és a hizlalási szakaszban engedélyezett takarmányokkal kapcsolatos két részt összevonja az engedélyezett nyersanyagok táblázatában, amelyet az előhizlalási szakasz tekintetében vezettek be, de a hizlalási szakaszra is érvényes.

A következő nyersanyagok terminológiája módosul, figyelembe véve az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített 68/2013/EU bizottsági rendeletben előírt uniós terminológiát:

— a „*mais*” (kukorica) helyébe „*granturco*” (kukorica) lép,

— a „dara” helyébe „liszt” lép,

— a „dehidratált lucernaliszt” helyébe „magas hőmérsékleten szárított lucerna” lép,

— az „*expeller di lino*” (lenlepény) helyébe a „*panello di lino*” (lenpogácsa) lép, ehhez pedig a „lenmagpogácsa-takarmány”, „lenmagliszt”, „lenmagliszt-takarmány” kiegészítés társul,

— az „alma- és körtemaradék és szőlő- vagy paradicsomhéj, mint étrend-kiegészítők vivőanyagai” helyébe „gyümölcspréselési maradékok és paradicsompréselési maradékok, mint előkeverékek vivőanyaga” lép,

— a „sör- és/vagy torulaélesztő” helyébe „élesztők” lép,

— a „kukoricacsíra kivonatából készült liszt” helyébe „kukoricacsíraliszt” lép,

— a „szeszfőzde-származékok” helyébe „szeszgyári szárított törköly és oldható maradékok” lép.

A következő nyersanyagokat törölték:

— „magozott szentjánoskenyér”,

— „fehérje lizátumok”,

— „szárított burgonya”,

— „manióka”,

— „préselt és silózott cukorrépapép”,

— „szezámmagból készült liszt”,

— „kókuszkivonatból készült liszt”.

A „zab” kifejezés kikerült a „kisebb gabonafélék” kategóriájából.

A következő nyersanyagok mennyisége módosul:

— „író” csak az előhizlalás szakaszához (egyedenként naponta legfeljebb 250 g/nap szárazanyagra emelkedik),

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány” (legfeljebb 5 % helyett legfeljebb 10 %),

— „kukorica” (legfeljebb 55 % helyett legfeljebb 65 %),

— „cirok” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „árpa” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „búza” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „tritikálé” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „száraz kinyert cukorrépapép” (legfeljebb 4 % helyett legfeljebb 10 %),

— „magas hőmérsékleten szárított lucerna” (legfeljebb 2 % helyett legfeljebb 4 %).

A lista a következő nyersanyagokkal egészült ki:

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány”, a hizlalási szakaszban is,

— „kukoricaszilázs”, a hizlalási szakaszban is,

— „kukoricacsőből készült teljes értékű nedves dara”,

— „szeszgyári szárított törköly és oldható maradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „lenmagpogácsa-takarmány, lenmagliszt, lenmagliszt-takarmány”,

— „36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „repcemag extrahálásával nyert termékek”,

— „pörkölt egész szójabab és/vagy szójalepény”, csak az előhizlalás szakaszához.

A „borsó és/vagy más hüvelyes magvak” nyersanyagot két tételre osztották: „borsó” és „egyéb hüvelyes magvak”, növelve a mennyiségeket („borsó” legfeljebb 25 %, „egyéb hüvelyes magvak” legfeljebb 10 %).

A „szemes kukoricából és/vagy csöves kukoricából készült nedves dara” esetében az olasz nyelvi változatba bekerült a „di granturco” kifejezés.

A „szójakivonatból készült liszt” helyébe „szójabab extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt 20 %-ban egységesítették.

A „napraforgóliszt” helyébe a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását legfeljebb 10 %-ra emelték.

A szójabab, napraforgómag és repcemag extrahálásával nyert termékek esetében a táblázat 4. megjegyzése szerint a nyerszsír mennyisége nem haladhatja meg a szárazanyag 2,5 %-át.

Módosították az egyes nyersanyagok tűréshatárainak a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdésének b) pontja szerinti hivatkozását, törölve a 10 %-os arányra való hivatkozást.

Bevezették az ásványi anyagok, vitaminok és adalékanyagok használatának lehetőségét.

A szöveg kiegészült a száraztakarmány formájára való hivatkozással.

A 2. megjegyzésben pontosították a „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” meghatározását.

A takarmányadagban található szárazanyag legfeljebb 2 %-át kitevő linolsavtartalom mellé a módosítás bevezeti a zsírtartalom legfeljebb 5 %-os hatérértékét.

Indokolás:

az előhizlalási és a hizlalási szakaszt összevonó „engedélyezett nyersanyagok táblázatának” beillesztése áttekinthetőbbé teszi a termékleírást.

A nyersanyagok terminológiája az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített 68/2013/EU bizottsági rendeletben foglaltakkal összhangban módosult. A terminológia frissítésére azért van szükség, hogy egyértelműbben meg lehessen határozni az említett nyersanyag típusát.

A „zab”-ra való hivatkozást törölték, mivel ez a nyersanyag a „kisebb gabonafélék” kategóriájába tartozik.

A „magozott szentjánoskenyér”, a „fehérje lizátumok”, a „szárított burgonya”, a „manióka”, „préselt és silózott cukorrépapép”, „szezámmagból készült liszt” és a „kókuszkivonatból készült liszt” kifejezést törölték, mivel e nyersanyagokat technikai vagy minőségi okokból, illetve nehéz beszerezhetőségük vagy alacsony tápértékük miatt alig használják a hússertések takarmányozására.

Növelték a „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány” felhasználási arányát, lévén magas fehérjetartalmú nyersanyagról van szó, amely hasznos az étrendben (nyersfehérje) és könnyen emészthető.

Növelték az „író” (az előhizlalási szakaszban), a „kukorica”, a „cirok”, a „búza”, a „tritikálé”, a „száraz kinyert cukorrépapép”, a „magas hőmérsékleten szárított lucerna” és a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” felhasználását, lévén ezek olyan nyersanyagok, amelyek mindig is a sertések hagyományos étrendjének alapját képezték, és a takarmányágazat által az elmúlt évtizedben elért javulás fényében a sertések rostbevitelének és életfunkcióinak javításához is hozzájárulnak.

A „36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok” használatát az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt bevezették, mivel a linolsavra vonatkozó 2 %-os határértékének a takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmára vonatkozó új 5 %-os határértékkel való kiegészítése biztosítja, hogy a zsiradékok hizlalási szakaszban való felhasználása a sertéseknél megfelelő mértékű fedőzsírt eredményezzen.

A szöveg kiegészült a „pörkölt egész szójabab és/vagy szójalepény” kifejezéssel, mivel a szója a hizlalás szakaszában a sertés energiaszükségletének kielégítéséhez nélkülözhetetlen energiát biztosít.

A „kukoricacsőből készült teljes értékű nedves dara” nagyon rostos nyersanyag, amelyet a korpa helyett használnak az állatok rosttal való ellátásához.

A „borsó” arányának növelése biztosítja, hogy a sertések megfelelő mértékű fedőzsírral rendelkezzenek, mivel – más hüvelyesektől eltérően – alacsony koncentrációban tartalmaz antinutritív faktorokat.

A szöveg kiegészült a „lenmagpogácsa-takarmánnyal”, a „lenmagliszttel”, „lenmagliszt-takarmánnyal”, mivel olyan, a lenmagpogácsához hasonló nyersanyagokról van szó, amelyek szerepelnek a termékleírásban és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendeletben.

A szöveg a hizlalási szakasz tekintetében is kiegészül „kukoricaszilázzsal” és a (B-vitaminban gazdag) „szeszgyári szárított gabonamoslékkal és oldható maradékokkal”, lévén olyan ideális nyersanyagokról van szó, amelyek biztosítják, hogy a sertések megfelelő mértékű fedőzsírral rendelkezzenek, és azokat – mivel rostos termékek – a felnőtt sertések sokkal könnyebben emésztik, mint a fiatal sertések.

Ami a „repcemag extrahálásával nyert termékeket” illeti, a „repcemag” újonnan került be a nyersanyagok jegyzékébe, mivel a genetika fejlődésének köszönhetően lehetővé vált a glükozinolátoktól és az erukasavtól (antinutritív faktorok) mentes új fajták kiválasztása; a bejegyzést úgy fogalmazták meg, hogy megfeleljen a szója- és napraforgó-termékek esetében használt szerkezetnek.

Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „repcemagdara” – vonatkozott, majd az (EU) 1017/2017 rendelettel módosított 68/2013/EU bizottsági rendelet 2013-ban két részre osztotta: „repcemagdarára” és „repcemagdara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, repcemag extrahálása során nyert terméket sorol fel. Nem lehet valamennyi takarmány-alapanyagot felsorolni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele esetén ezek változhatnak. A megfelelő fedőzsír biztosítása érdekében az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzésekben a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat írnak elő.

Ami a „szójabab extrahálásával nyert termékeket” illeti, arányát az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt 20 %-ban egységesítették annak biztosítása érdekében, hogy a sertések a „Coppa di Parma” előállításához megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek. Mivel a nyersanyag nyerszsírtartalma kulcsfontosságú jellemző, a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat állapítottak meg és ez szerepel a táblázat után beillesztett megjegyzésekben is. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „szója(bab)dara” – vonatkozott, majd az (EU) 1017/2017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet 2013-ban két részre osztotta: „szója(bab)darára” és „szója(bab)dara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 rendelet számos különböző, szójabab extrahálásával nyert terméket sorol fel. Nem lehet valamennyit felsorolni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele/módosítása esetén ezek változhatnak.

A „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” tekintetében jelenleg 10 %-ban határozták meg: a nyersanyag nyerszsírtartalma fontos annak biztosításához, hogy a sertések a „Coppa di Parma” előállításához megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek; ezért a táblázatához fűzött megjegyzésekben a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalom szerepel. E termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „napraforgódara” – vonatkozott, majd az (EU) 1017/2017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet 2013-ban két részre osztotta: „napraforgódarára” és „napraforgódara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, napraforgómag extrahálásával nyert terméket sorol fel. Nem lehet valamennyit felsorolni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele/módosítása esetén ezek változhatnak.

Az egyes nyersanyagok tűréshatáraira való hivatkozás a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdésének b) pontjára történő hivatkozással lehetővé teszi a hatályos takarmányozási jogszabályoknak való megfelelést.

A takarmány száraz formájú kiszerelésére való hivatkozás lehetővé teszi a mezőgazdasági termelő számára, hogy kiválassza az alkalmazni kívánt módszert.

A takarmány vitaminokkal és ásványi anyagokkal való kiegészítése és az adalékanyagok használata megfelelő izomépítést biztosít, valamint elősegíti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

A „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” fogalommeghatározását az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet 1.12.9. pontjára való hivatkozással pontosították.

A zsírtartalomra vonatkozó felső határérték linolsavtartalomra vonatkozó felső határérték melletti bevezetése biztosítja, hogy a „Coppa di Parma” előállításához használt sertések optimális mértékű fedőzsírral rendelkezzenek; e két kritérium alapvető fontosságú, mivel az olyan potenciális zsírforrásnak minősülő nyersanyagokat, amelyek negatív hatással lehetnek a sertések zsírrétegének minőségére, vagy növelték (kukorica) vagy bevezették (36 °C feletti olvadáspontú zsiradékok).

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

18. *Az 5. cikk módosítása*

18. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (2) és (3) bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás:

a sertéstakarmányozás hizlalási szakaszra vonatkozó szabályozásának módosítása az előhizlalási szakaszba beillesztett „engedélyezett nyersanyagok táblázata” hivatkozását írja elő, a hizlalási szakaszhoz szükséges néhány előírással együtt.

Indokolás:

a módosítás világos képet ad a hizlalási szakaszban engedélyezett takarmányról is.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

19. *Az 5. cikk módosítása*

19. módosítás

A módosítás a termékleírás „Összetevők” című 5. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

Leírás:

a módosítás nyomán a minimális sótartalom 2,6-ról 2,2-re csökken.

Indokolás:

a felhasználható só minimális mennyiségének csökkentése összhangban van az Egészségügyi Világszervezet táplálkozási ajánlásaival, amelyek az emberek étrendjében a só mennyiségének csökkentését javasolják.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

20. *Az 5. cikk módosítása*

20. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének második, utolsó bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás:

a módosítás törli a „7. cikkben említett” szövegrészt.

Indokolás:

a módosításra azért van szükség, mert az új termékleírás 7. cikke más rendelkezést tartalmaz.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

21. *A 7. cikk módosítása*

21. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás:

a módosítás törli az ellenőrző szervre vonatkozó rendelkezést.

Indokolás:

e módosításra azért van szükség, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos európai uniós jogszabályokkal.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

22. *A 8. cikk módosítása*

22. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás:

a módosítás a 8. cikket átszámozza 7. cikkre.

Indokolás:

a módosításra a termékleírás új cikkszerkezete miatt van szükség.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Coppa di Parma”

EU-szám: PGI-IT-0602-AM01 – 2025.2.28.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Coppa di Parma”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Coppa di Parma” OFJ forgalomba kerülésekor nem ellapított henger alakú. Méretét tekintve 25–40 cm hosszú, tömegének legalább 1,3 kg-nak kell lennie. Vágáskor a szeletekben nem lehetnek a nem megfelelő érlelésre utaló, sárga vagy puha zsírdarabkák, a belseje nem lehet penészes. A „Coppa di Parma” OFJ ezenkívül az alábbi tulajdonságokkal jellemezhető:

Érzékszervi jellemzők: a húskészítmény jellegzetes íze a jó érlelésnek köszönhetően a húsos részeken elegendő proteolitikus, a zsíros részeken pedig elegendő lipolitikus átalakulásra utal; idegen ízek – azaz fenol, halliszt vagy egyéb anyagok – nem érezhetők rajta, és kellően intenzív; a termékre jellemző kellemes illat akkor érezhető, ha a zsírszövetet – de nem a húsos részeket – a főér közelében egy hegyesre faragott lócsonttal megszúrják; tapintásra és vágáskor állaga közepes; könnyen elválik a béltől; felületén sem zsír, sem penész nem látható; külső és belső részei egyformák – ez annak a jele, hogy a termék fokozatosan száradt ki és érlelődött; a szeletek nem foltosak, színük egységes; a termék a sovány részeken vörös, a zsíros részeken rendszerint rózsaszínes. A „Coppa di Parma” érési ideje legalább 60 nap.

Kémiai és fiziko-kémiai jellemzők:

Sótartalom	< 5 %
Teljes fehérjetartalom	legalább 22 %
Víz-fehérje arány	legfeljebb 2,00
pH–érték	> 5,7
Mikrobiológiai adatok:	
Összes enterobaktérium	cfu/g < 10
E. coli	cfu/g < 10
Staphylococcus aureus	cfu/g < 100

A „Coppa di Parma” előállításához használt összetevők 2,2–3,5 %-ban só, természetes aromák és/vagy bors és/vagy esetleges egyéb fűszerek. Esetleges további összetevők: bor, dextróz és/vagy fruktóz, és/vagy szacharóz a törvényi előírásoknak megfelelően, erjedésgátló baktériumkultúrák a helyes gyakorlat szerint, nátrium/kálium nitrit, nátrium/kálium nitrát, aszkorbinsav és sója a törvényi előírásoknak megfelelően.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A takarmány adagolására és összetételére vonatkozó részletes előírásokat be kell tartani. A sertések takarmányozása többségében gabonakészítményeken és tejipari melléktermékeken alapul. A gabona-alapú takarmányt adagolhatják folyékony formában (moslék vagy kása), hagyományosan tejsavóval dúsítva, vagy szárazon. A sertések tápláléka részletesen az alábbiakból tevődik össze:

Az előhizlalási szakaszban engedélyezett takarmányok a következők: kukorica; cirok; árpa; búza; tritikálé; szemeskukorica-liszt és/vagy kukoricacsutka-liszt; kisebb gabonafélék; borsó; kukoricacsőből készült teljes értékű nedves dara; búzakorpa és egyéb búzafeldolgozási melléktermékek; napraforgómag extrahálásával nyert termékek; kukoricaszilázs; kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány; szárított cukorrépapép; napraforgómag extrahálásával nyert termékek; repcemag extrahálásával nyert termékek; egyéb hüvelyes magvak; pörkölt egész szójabab és/vagy szójalepény; kukoricacsíra-liszt; melasz; (magas hőmérsékleten szárított) lucerna; szárított szeszgyári gabonamoslék és oldható maradékok; gyümölcspréselési maradékok és paradicsompréselési maradékok, mint az előkeverékek vivőanyaga; lenmagpogácsa, lenmagpogácsa-takarmány, lenmagliszt, lenmagliszt-takarmány; 36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok; élesztő; halliszt; tejsavó, író.

Az előhizlalási szakaszban végzett takarmányozás során a következő előírásokat is figyelembe kell venni: a hatályos uniós jogszabályok szerint engedélyezett a takarmány vitaminokkal és ásványi anyagokkal való kiegészítése, valamint az adalékanyagok használata. A gabonafélékből származó szárazanyag semmi esetre sem lehet kevesebb az összes szárazanyag 45 %-ánál.

A hizlalási szakaszban az előhizlalási szakasz vonatkozásában megállapított valamennyi előírást be kell tartani a következők kivételével: nyersanyagként nem használható a „pörkölt egész szójabab és/vagy szójalepény” és a „halliszt”; a hizlalási szakaszban a gabonafélékből származó szárazanyag nem lehet kevesebb az összes szárazanyag 55 %-ánál.

A „Coppa di Parma” előállítása hagyományosan a jellegzetes, úgynevezett „olasz hússertés” húsának felhasználásával történik. Ennek a jellemzően Közép- és Észak-Olaszországban tenyésztett sertésfajtának meghatározott genetikája van; legalább 9 hónapon át különleges körülmények között tenyésztik, aminek köszönhetően jelentős tömeget ér el, az állat izomszövetei között sok a zsír, húsának enzimtartalma magas, különösen sok benne a „Coppa di Parma” érleléséhez nélkülözhetetlen enzim, a katepszin.

A „Coppa di Parma” OFJ-t a következő fajtáktól származó sertések húsából állítják elő:

a) az olasz törzskönyvből nemesített olasz Large White, olasz Landrace és olasz Duroc fajtákhoz tartozó, fajtatiszta vagy keresztezett kanok, valamint az olasz Large White és az olasz Landrace hagyományos fajtákhoz tartozó, fajtatiszta vagy keresztezett kocák;

b) az a) pontban említett hagyományos fajtákhoz tartozó kanok és keresztezett kocák vagy más genetikai típusú kocák, feltéve, hogy ezeket a hússertés tenyésztésére szolgáló Large White, Landrace vagy Duroc fajtákat bevonó olyan szelekciós és/vagy keresztezési rendszerek keretében tenyésztik, amelyek céljai összeegyeztethetők az olasz törzskönyv céljaival;

c) egyéb genetikai típusú kanok és kocák, feltéve, hogy ezeket a hússertések tenyésztésére szolgáló Large White, Landrace vagy Duroc fajtákat bevonó olyan szelekciós és/vagy keresztezési rendszerek keretében tenyésztik, amelyek céljai összeegyeztethetők az olasz törzskönyv céljaival;

d) a c) pontban említett egyéb genetikai típusba tartozó kanok és az a) pontban említett hagyományos fajtákhoz tartozó kocák;

— az előállításhoz nem használhatók a hagyományosan ellenjavallt tulajdonságokat hordozó egyedek, különös tekintettel a stresszérzékenységre (PSS); ez napjainkban már objektíven mérhető az állatokon *post mortem*, illetőleg az érlelt termékeken,

— a felhasznált genetikai típusok esetében biztosítani kell a nagy testtömeg hatékony elérését, és minden esetben biztosítani kell, hogy a hasított test tömege vágáskor legalább 110,1 kg és legfeljebb 190,0 kg legyen,

— a sertéseket legkorábban kilenc hónapos korukban vágják le,

— az előállításhoz nem használhatók felnőtt kan- vagy nősténysertések,

— csak tökéletes egészségi állapotban lévő sertéseket vághatnak le, és azokat teljesen ki kell véreztetni.

A „Coppa di Parma” OFJ előállításához a nyak izmos részeit használják fel, amelyek a nyakcsigolyákhoz és részben a hátcsigolyákhoz tapadnak (a gerincnyúlványok, a csigolyatestek és a keresztnyúlványok által körülzárt, borda tájéki izomszövet).

Fagyasztott húsok felhasználása tilos.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Coppa di Parma” előállításának alábbi fázisait mindenképpen a meghatározott földrajzi területen kell végezni:

— a feldolgozandó sertésrész előkészítése,

— sózás, ami történhet kézzel vagy géppel egyaránt, időtartama 6–14 nap,

— töltés, ami természetes bélbe történik, ha a termék eredeti állapotban vagy darabokban kerül eladásra; az eladás előtt szeletelésre kerülő terméket szintén természetes bélbe töltik, oly módon, hogy akár több anatómiai darabból füzért állítanak össze,

— kötözés, ami nem hálós spárgával történik az eredeti állapotban, vagy darabokban eladásra kerülő termék esetében; az eladás előtt szeletelésre kerülő terméket rugalmas, hálós zsinórral kötözik,

— párolás, amelynek időtartama 8–10 óra,

— szárítás, ennek teljes időtartamának legalább 15 napnak kell lennie,

— érlelés, ami a termék tömegétől függően 60–90 napig tart.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Coppa di Parma” OFJ szeletelési és csomagolási műveleteit a 4. pontban meghatározott előállítási területen, a kijelölt szervezet felügyelete alatt, az ellenőrzési tervben foglaltak szerint kell végezni.

Az egészben forgalomba hozott „Coppa di Parma” OFJ szeletelése csak kiskereskedelmi egységben, a felvágottas pultnál, a végső fogyasztó előtt végezhető.

A telítetlen zsírsavakban gazdag, tartósítószert csak kis mennyiségben tartalmazó termék érzékenysége miatt, valamint azért, mert a szeletelés és a csomagolás a terméket potenciálisan károsíthatja, a fenti műveleteket csak kifejezetten jó termékismerettel rendelkező szakemberek végezhetik. Különösen fontos, hogy a szeletelt terméket a lehető legrövidebb ideig érje levegő – ezzel elkerülhető, hogy felülete bebarnuljon.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Coppa di Parma” OFJ forgalomba kerülhet: egészben, csak címkézve; darabolva, vákuum- vagy védőgázas csomagolásban; szeletelve, vákuum- vagy védőgázas csomagolásban.

A címkén a „Coppa di Parma” felirat után egyértelműen, letörölhetetlenül, minden más felirattól világosan megkülönböztethető módon fel kell tüntetni az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot, vagy az „IGP” (OFJ) rövidítést is (annak az országnak a nyelvén, ahol a terméket forgalomba hozzák), mellette a közösségi logót, valamint a vállalat márkajelzését is.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Coppa di Parma” OFJ előállítási területe Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova és Pavia megye teljes közigazgatási területét, valamint a Pó vidékén az alábbi megyék közigazgatási területén lévő egyes helységeket foglalja magába, az alábbiak szerint:

— 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,

— Milánó: 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.

Földrajzilag a termék előállítási területe a fokozatosan síksággá szelídülő és egészen a Pó folyó északi partjáig húzódó dombvidéken terül el.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Coppa di Parma” OFJ Parma megye teljes területét felölelő előállítási területére dombos területek és sík vidékek együttes jelenléte, tavak és sóbányák jellemzők. A parmai dombságokon mindig kiváló alkalom kínálkozott a sík vidék technológiájának, illetve Salsomaggiore sójának szerencsés találkozására. A területen ugyanis a sóbányák megléte miatt az itt sózott és feldolgozott sertésáruk a XIV. századtól kezdve országos és nemzetközi elismertségre tettek szert. A „Coppa di Parma” ebben a környezetben, a területen az e termék előállítására szakosodott mesteremberek fejlődésének köszönhetően jött létre, akik az évszázadok során hozzájárultak ahhoz, hogy a recept a Parma megye határain túl is elterjedjen és a 4. pontban felsorolt megyékben is meghonosodjon.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Coppa di Parma” OFJ-t az azonos árukategóriába tartozó többi terméktől jellegzetes íze, megfelelő fokú sózottsága, közepes állaga, homogén és sovány volta, és egységes színe – amely vörös a sovány, és rózsaszínes a zsíros részeken – különbözteti meg.

A „Coppa di Parma”-t az előállítási terület mellett fekvő vidékeken készített többi *coppa*-tól az is megkülönbözteti, hogy a szeletek állaga lágy, a pácoláshoz pedig kevés fűszert használnak. A fenti tulajdonságok azért alakulhatnak ki, mert a „Coppa di Parma” érlelésének időtartama rövidebb, illetve nincsenek részletes szabályok a használandó fűszerekre vonatkozólag, aminek következtében a „Coppa di Parma” illatában megmarad a sertéshús jellegzetes aromája, szeletei pedig lágyak maradnak.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat*

A „Coppa di Parma” OFJ hírnevét számos olyan dokumentum tanúsítja, amelyekben említés, illetve utalás történik a termékre. Már a XVII. század végi írásokban találunk utalásokat a „Coppa di Parma”-ra – ekkor még *bondiola* vagy *salame investito*, azaz bélburokba töltött szalámi néven említik. Az 1700-as évek elejéről származó útleírásokban a „Coppa di Parma”-t jellegzetes helyi termékként említik. Egy 1723-ban készült jegyzék szerint csak olyan személy lehet a *lardaroli* (szalonna-feldolgozó) céh tagja, akinek meghatározott mennyiségű szalámi és *bondiola* van a tulajdonában. Egy szalonna-feldolgozó céh tisztviselői által készített értékelésben (1750), valamint egy 1764. április 21-i hirdetményben is találunk utalást a „Coppa di Parma”-ra. Ugyanebből a korból valók a Királyi Udvar pénzügyi feljegyzései között talált szerződések, amelyek a Királyi Konyhának szállított élelmiszerekről szólnak. Pontos adatok állnak rendelkezésre a Bourbon Ferdinánd parmai herceg udvarában elfogyasztott *coppa* és *bondiola* mennyiségéről, XIX. századi dokumentumokan pedig a helyi piacokon értékesített *coppa* mennyiségéről találhatunk feljegyzéseket. 1940-ben Parma megye összesen 200 darab *coppa*-t exportált.

A „Coppa di Parma” OFJ sajátos jellemzői tágabb értelemben számos, a környezethez kapcsolódó okra – érthető módon földrajzi és emberi tényezőkre – vezethetők vissza, amelyek a sertésre, az előállítási technológiára, az érlelés helyszínére és legfőképpen ezek kölcsönhatására vonatkoznak. A „Coppa di Parma” OFJ előállítása világosan nyomon követhető a kezdetektől egészen napjainkig. A „Coppa di Parma” OFJ előállításának nagyüzemivé válásában fontos szerepet kapott a kézműipari előállítás, amely változatlan formában őrizte meg a termék hagyományos tulajdonságait. A Pó-menti dombvidéknek – a „Coppa di Parma” OFJ származási helyének – jellegzetes az éghajlata és levegőjének paraméterei (hőmérséklet, páratartalom). Az alapanyag származási és feldolgozási helye napjainkban is ugyanaz a terület, ami kezdetben volt, és az idők folyamán a termék hírnevét meghatározó hagyományokat is híven megőrizték a gyártók.

A „Coppa di Parma” az egyik legelterjedtebb húskészítmény a területen, folyamatosan szerepel a jelentősebb húsipari üzemek által ajánlott termékek között. A „Coppa di Parma” gyártói a kereskedelmi reklámokban a termék megkülönböztető jegyei között kihangsúlyozzák a szeletek lágyságát, amelyeknek vágáskor puhának kell lenniük – sohasem lehetnek szárazak a rövid érlelési idők betartásának bizonyítékaként és a termék jellegzetes illatának biztosítékaként. Éppen puha húsa miatt használják a „Coppa di Parma”-t előszeretettel sós tészták, és töltött pizzák készítésekor – legalábbis erről tanúskodik néhány kifejezetten és egyértelműen erre a terméknévre utaló recept. Kiemelkedően fontos még, hogy a „Coppa di Parma” az előállítási területen megrendezett nagyobb mezőgazdasági-élelmiszeripari vásárok standjainak is állandó résztvevője.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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