C/2025/2941

23.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/2941)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Coppa di Parma»

PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

1. **Nome del prodotto**

«Coppa di Parma»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della IGP Coppa di Parma

— non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione;

— non rischiano di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico; o

— non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Modifica dell'articolo 3*

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'Articolo 3, capoverso 1 del disciplinare e il Punto 4. del documento unico.

Descrizione:

la modifica corregge il nome del Comune di «Senna Lodigiano» con «Senna Lodigiana».

Giustificazione:

la modifica corregge un errore di trascrizione, senza variare la zona di produzione. Il nome corretto è «Senna Lodigiana» come si ricava dall'art. 1 del regio decreto 11 gennaio 1863, n. 1126 «Col quale sono autorizzati vari Comuni delle Provincie di Milano, Alessandria, Brescia, Cremona, Torino, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna e Sassari ad assumere una nuova denominazione» (Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia n. 32 del 06.02.1863).

La modifica interessa il documento unico.

2. *Modifica dell'articolo 3*

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'Articolo 3, capoverso 1 del disciplinare e il Punto 4. del documento unico.

Descrizione:

la modifica corregge il nome del Comune di «Segugnago» con «Secugnago».

Giustificazione:

la modifica corregge un errore di trascrizione, senza variare la zona di produzione. Il nome corretto è «Secugnago» come si ricava dall'art. 2 del d.lgs. 6 marzo 1992, n. 251 «Istituzione della provincia di Lodi» (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 77 del 01.04.1992). La zona di produzione rimane invariata.

La modifica interessa il documento unico.

3. *Modifica dell'articolo 3*

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'Articolo 3, capoverso 1 del disciplinare e il Punto 4. del documento unico.

Descrizione:

la modifica sostituisce il nome del Comune di «Gardamiglio» con «Guardamiglio».

Giustificazione:

la modifica corregge un errore di trascrizione, senza variare la zona di produzione. Il nome corretto è «Guardamiglio» come si ricava dall'art. 2 del d.lgs. 6 marzo 1992, n. 251 «Istituzione della provincia di Lodi» (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 77 del 01.04.1992).

La modifica interessa il documento unico.

4. *Modifica dell'articolo 3*

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'Articolo 3, capoverso 1 del disciplinare e il Punto 4. del documento unico.

Descrizione:

la modifica sostituisce il nome del Comune «S. Stefano Lodigiano» con «Santo Stefano Lodigiano».

Giustificazione:

la modifica, senza variare la zona di produzione, precisa il nome corretto esteso del Comune come si ricava dall'articolo 2 del d.lgs. 6 marzo 1992, n. 251 «Istituzione della provincia di Lodi» (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 77 del 01.04.1992).

La modifica interessa il documento unico.

5. *Modifica dell'articolo 3*

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'Articolo 3, capoverso 1 del disciplinare e il Punto 4. del documento unico.

Descrizione:

la modifica sostituisce il nome del Comune «Castelnuovo B. D'Adda» con «Castelnuovo Bocca d'Adda».

Giustificazione:

la modifica, senza variare la zona di produzione, precisa il nome corretto esteso del Comune, come si ricava dall'articolo 2 del d.lgs. 6 marzo 1992, n. 251 «Istituzione della provincia di Lodi» (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 77 del 01.04.1992).

La modifica interessa il documento unico.

6. *Modifica dell'articolo 3*

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'Articolo 3, capoverso 1 del disciplinare e il Punto 4. del documento unico.

Descrizione:

la modifica sostituisce il nome del Comune di «Piadina» con «Piadena».

Giustificazione:

la modifica corregge un errore di trascrizione, senza variare la zona di produzione. Il nome corretto è «Piadena» come si ricava dall'articolo 1 del regio decreto 22 marzo 1928, n. 747 "Riunione dei comuni di Piadena e Vho in un unico Comune con capoluogo e denominazione «Piadena» (Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia n. 93 del 19.04.1928).

La modifica interessa il documento unico.

7. *Modifica dell'articolo 3*

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'Articolo 3, capoverso 1 del disciplinare e il Punto 4. del documento unico.

Descrizione:

la modifica sostituisce il nome del Comune «Pieve S. Giacomo» con «Pieve San Giacomo».

Giustificazione:

la modifica, senza variare la zona di produzione, precisa il nome corretto esteso del Comune, come si ricava dall'articolo 1 del regio decreto 31 maggio 1868 n. 4426 «Col quale i Comuni di Gazzo e Silvella sono soppressi ed aggregati a quello di Pieve San Giacomo» (Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia n. 173 del 27.06.1868).

La modifica interessa il documento unico.

8. *Modifica dell'articolo 4*

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'Articolo 4 del disciplinare; non modifica il documento unico.

Descrizione:

la modifica inserisce gli affettatori fra le categorie degli operatori sottoposti al controllo della IGP.

Giustificazione:

l'inserimento è necessario in quanto il prodotto affettato è compreso fra le modalità di commercializzazione della Coppa di Parma previste dal disciplinare.

La modifica non interessa il documento unico.

9. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 9

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 1 del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione:

la modifica precisa l'origine genetica della materia prima, indicando tutte le possibili combinazioni genetiche ammesse riferite ai riproduttori sia maschi che femmine.

Giustificazione:

la modifica rende chiare le combinazioni di incroci riproduttivi ammessi. La valutazione delle razze e dei tipi genetici di entrambi i riproduttori è importante per il mantenimento delle caratteristiche del suino pesante, in particolare sotto il profilo della valutazione di compatibilità con le tre razze di riferimento del Libro Genealogico Italiano destinate alla produzione del suino pesante.

La modifica interessa il documento unico.

10. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 10

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 1 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione:

la modifica inserisce la tabella esplicativa dei requisiti genetici dei suini riportante le combinazioni ammesse e quelle non consentite.

Giustificazione:

l'inserimento della tabella consente una maggiore chiarezza nella definizione delle uniche combinazioni possibili di incrocio genetico.

La modifica non interessa il documento unico.

11. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 11

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 1 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione:

la modifica inserisce il riferimento alla lista dei tipi genetici approvati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Giustificazione:

il riferimento alla lista e al relativo aggiornamento consente di operare un miglior controllo della filiera.

La modifica non interessa il documento unico.

12. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 12

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 1 del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione:

la modifica elimina l'espresso divieto di utilizzo di animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

Giustificazione:

la modifica è opportuna in quanto il relativo divieto di utilizzo è chiaramente ricavabile dalla riformulazione, anche mediante la tabella, dei requisiti genetici ammessi.

La modifica interessa il documento unico.

13. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 13

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 1 del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione:

la modifica sostituisce il criterio del peso medio vivo per partita di 160 chilogrammi ±10 %, con il peso della singola carcassa di suino pesante compreso fra 110,1 e 190,0 chilogrammi, prevedendo che debba essere accertato al momento della macellazione.

Giustificazione:

l'eliminazione del peso vivo e l'inserimento del criterio del peso della singola carcassa consentono un controllo più puntuale dei requisiti di ammissibilità di ciascun suino macellato, essendo un metodo più trasparente, puntuale, preciso e migliorativo. L'aumento del peso del suino si collega all'attuale tendenza della suinicoltura europea derivante dal miglioramento della genetica, del benessere animale e dell'alimentazione.

La modifica interessa il documento unico.

14. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 14

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 1 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione:

la modifica inserisce il criterio per il calcolo dell'età dei suini ai fini della macellazione.

Giustificazione:

la modifica consente una maggior chiarezza del disciplinare per gli operatori e ai fini del controllo.

La modifica non interessa il documento unico.

15. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 15

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 2 del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione:

la modifica definisce «magronaggio» ciò che nel disciplinare oggetto di modifica è individuata come la prima fase di alimentazione, specificando che il magronaggio interviene dopo l'allattamento e lo svezzamento.

Giustificazione:

la definizione come «magronaggio» è opportuna per esplicitare che tale fase è successiva alle fasi di allattamento e di svezzamento, in cui i suini possono essere alimentati con tutte le materie prime ammesse dalle norme vigenti, al fine di assicurare i fabbisogni nutritivi, di benessere animale e stato di salute.

La modifica interessa il documento unico.

16. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 16

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 2 del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione:

la modifica aumenta il peso massimo dei suini alla conclusione della prima fase – ora denominata «magronaggio» – da 80 chilogrammi a 85 chilogrammi.

Giustificazione:

l'aumento è connesso all'evoluzione della genetica, all'alimentazione e all'applicazione delle norme relative al benessere animale (direttiva 2008/120/CE), che hanno migliorato in generale le capacità di accrescimento del suino.

La modifica interessa il documento unico.

17. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 17

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 2 e 3 del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione:

la modifica unifica le due parti, recanti gli alimenti ammessi nella prima fase e gli alimenti ammessi nella fase di ingrasso, nella «Tabella delle materie prime ammesse» inserita nella fase di magronaggio e utilizzata anche per la fase di ingrasso.

Viene modificata la denominazione delle seguenti materie prime, tenendo presente la nomenclatura prevista dalla normativa dell'Unione europea, regolamento (UE) n. 68/2013 aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione:

— «mais» è indicato come «granturco»

— «semola» è indicata come «farina»

— «farina disidrata di medica» è indicata come «erba medica essiccata ad alta temperatura»

— «expeller di lino» è indicato come «panello di lino» a cui vengono aggiunti «mangimi di panello di semi di lino», «farina di semi di lino», «mangimi di farina di semi di lino»

— «marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori» sono indicati come «residui della spremitura del-la frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele»

— «lievito di birra e/o di torula» è indicato come «lieviti»

— «farina di estrazione di germe di mais» è indicata come «farina di germe di granturco»

— «distillers» è indicato come «trebbie e solubili di distilleria essicati».

Vengono eliminate le seguenti materie prime:

— «carrube denocciolate»

— «lisati proteici»

— «patata disidratata»

— «manioca»

— «polpe di bietola surpressate ed insilate»

— «farina di sesamo»

— «farina di estrazione di cocco».

Viene eliminata la dicitura «avena» nella categoria «cereali minori».

Viene modificata la quantità delle seguenti materie prime:

— «latticello» per la sola fase di magronaggio (che passa a massimo 250 gr per capo per giorno di sostanza secca)

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed» (da fino al 5 % a fino al 10 %)

— «granturco» (da fino al 55 % a fino al 65 %)

— «sorgo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «orzo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «frumento» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «triticale» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «polpe secche esauste di bietola» (da fino al 4 % a fino al 10 %)

— «erba medica essiccata ad alta temperatu-ra» (da fino al 2 % a fino al 4 %)

Vengono aggiunte le seguenti materie prime:

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed», anche nella fase di ingrasso

— «silomais», anche nella fase di ingrasso

— «pastone integrale di spiga di granturco»

— «trebbie e solubili di distilleria essiccati», anche nella fase di ingrasso

— «mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino»

— «lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C», anche per la fase di ingrasso

— «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»

— «soia integrale tostata e/o panello di soia», per la sola fase di magronaggio.

La materia prima «pisello e/o altri semi di leguminose» e stata divisa in due voci: «pisello» e «altri semi di leguminose», incrementando le quantità («pisello» fino al 25 % e «altri semi di leguminose» fino al 10 %).

Relativamente a «pastone di granella e/o pannocchia» viene specificato «di granturco».

La «farina di estrazione di soia» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia», il cui utilizzo viene uniformato, fino al 20 %, nella fase di magronaggio e nella fase di ingrasso.

La «farina di girasole» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole», il cui utilizzo viene aumentato fino al 10 %.

Per prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza viene imposto, nella nota 4 della Tabella, un tenore massimo di grassi greggi non superiore al 2,5 % della sostanza secca.

Viene modificato il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime in osservanza all'art. 17, paragrafo 2) lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009 eliminando il riferimento alla percentuale del 10 %.

Viene inserita la possibilità di utilizzo di minerali, vitamine e additivi.

Viene introdotto il riferimento alla forma secca di presentazione dell'alimento.

Alla nota 2 viene precisata la definizione di «trebbie e solubili di distilleria essiccati».

In aggiunta al limite massimo pari al 2 % dell'acido linoleico, la modifica introduce il limite massimo di grassi pari al 5 % della sostanza secca della dieta.

Giustificazione:

l'inserimento della «Tabella delle materie prime ammesse» unificata per le fasi di magronaggio e ingrasso semplifica la lettura del disciplinare.

La nomenclatura delle materie prime viene modificata in linea con quanto previsto dal regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017. L'aggiornamento della nomenclatura è necessario per indicare più chiaramente il tipo di materia prima a cui si fa riferimento.

Il riferimento all'«avena» viene eliminato in quanto materia prima rientrante nella categoria dei «cereali minori».

«Carrube denocciolate», «lisati proteici», «patata disidratata», «manioca», «polpe di bietola surpressate ed insilate», «farina di sesamo», «farina di estrazione di cocco» sono eliminate in quanto scarsamente utilizzate nell'alimentazione del suino pesante per ragioni tecniche o qualitative, o perché scarsamente reperibili o di bassa qualità nutrizionale.

La percentuale di utilizzo della «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed» viene aumentata in quanto è una materia prima che contiene un elevato tenore proteico, utile nella dieta (proteina indifferenziata) e altamente digeribile.

«Latticello» (nella fase di magronaggio), «granturco», «sorgo», «orzo», «frumento», «triticale», «polpe secche esauste di bietola», «erba medica essiccata ad alta temperatura», «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole» sono materie prime il cui utilizzo viene incrementato in quanto sono da sempre alla base dell'alimentazione tradizionale del suino pesante e, anche alla luce dei miglioramenti ottenuti dal settore mangimistico nell'ultimo decennio, migliorano l'apporto di fibre e le funzioni vitali dei suini.

L'uso dei «lipidi con un punto di fusione superiore a 36°C» viene previsto sia per la fase di magronaggio che per quella di ingrasso, poiché, aggiungendo il requisito del 5 % massimo di grassi della sostanza secca della dieta al limite del 2 % per l'acido linoleico, e assicurato che, qualora venga usato lo strutto in fase di ingrasso, ci sia un adeguato livello di grasso di copertura del suino.

Viene inserita la «soia integrale tostata e/o panello di soia» in quanto, nella fase di magronaggio, apporta energia che risulta indispensabile per soddisfare il fabbisogno energetico del suino.

Il «pastone integrale di spiga di granturco» è una materia prima molto fibrosa, utilizzata in alternativa alla crusca per somministrare fibra agli animali.

L'incremento della percentuale di «pisello» assicura un adeguato livello di grasso di copertura del suino contenendo, a differenza di altre leguminose, una bassa concentrazione di fattori antinutrizionali.

I «mangimi di panello di semi di lino», la «farina di semi di lino» e i «mangimi di farina di semi di lino» vengono introdotti in quanto materie prime similari al «panello di lino» - mantenuto nel disciplinare - e compresi nel regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Il «Silomais» e le «trebbie e solubili di distilleria essiccati», queste ricche di vitamina B, costituiscono un'ottima materia prima, ora inserita anche nella fase di ingrasso, che assicura un adeguato livello di grasso di copertura dei suini e che, essendo un prodotto molto fibroso, viene digerita meglio dagli animali adulti rispetto ai suini giovani.

Relativamente ai «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza», il «colza» viene inserito ex novo nell'elenco delle materie prime, in quanto il miglioramento genetico ha permesso di selezionare nuove varietà prive di glucosinolati e acido erucico (fattori antinutrizionali); per allinearsi con soia e girasole, viene scelta la stessa modalità di terminologia.

I prodotti, in passato ricompresi sotto un'unica voce, come, per esempio, ex regolamento (UE) n. 575/2011 la «farina di semi di colza», nel 2013 – con il regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione - vengono suddivisi in due diverse voci: «farina di semi di colza» e «mangimi a base di farine di semi di colza». Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza; non si possono elencare tutte le materie prime suscettibili di essere modificate da aggiornamenti del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione. Per assicurare un grasso di copertura adatto viene imposto un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato nelle note della tabella delle materie prime ammesse.

Relativamente ai «Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia» viene uniformità la percentuale al 20 % sia in fase di magronaggio sia in fase di ingrasso, per assicurare un idoneo grasso di copertura dei suini per la produzione della Coppa di Parma; essendo caratteristica fondamentale il contenuto in grassi greggi della materia prima, viene imposto un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato tra le note inserite dopo la tabella. I prodotti, in passato ricompresi sotto un'unica voce, come per esempio, la farina (di semi) di soia, ex regolamento (UE) n. 575/2011, nel 2013, ex regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017, sono stati suddivisi in due diverse voci: «farina di soia» e «mangimi a base di farina (di semi) di soia». Il regolamento (UE) 2017/1017 prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Relativamente a «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole» fissati al 10 %: per assicurare un grasso di copertura dei suini adatto per l'ottenimento di materia prima idonea alla produzione della Coppa di Parma è importante il contenuto in grassi greggi della materia prima; perciò, viene previsto, tra le note della tabella, un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca. I prodotti, in passato ricompresi sotto un'unica voce, come per esempio, la farina di semi di girasole, ex regolamento (UE) n. 575/2011) nel 2013, ex regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017, sono stati suddivisi in due diverse voci: «farina di estrazione di semi di girasole» e «mangimi a base di farina di semi di girasole». Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole. Non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime consente l'adeguamento alla normativa vigente in ambito mangimistico facendo riferimento all'art. 17, paragrafo 2) lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009.

Il riferimento alla forma secca di presentazione dell'alimento consente all'allevatore di scegliere quale forma adottare.

L'integrazione vitaminica e minerale dell'alimentazione e l'impiego di additivi assicurano una corretta costruzione muscolare e favoriscono digestione e assorbimento dei nutrienti.

La definizione di «Trebbie e solubili di distilleria essiccati» è stata chiarita richiamando quanto stabilito al punto 1.12.9 del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Il limite massimo di grassi, in aggiunta al limite dell'acido linoleico, assicura un ottimale livello di grasso di copertura del suino per la produzione della Coppa di Parma; questi due criteri risultano fondamentali, in quanto vengono aumentate (granturco) o inserite materie prime (lipidi con punto di fusione superiore a 36°C anche in ingrasso) che possono apportare grassi in grado di influenzare negativamente la qualità del grasso.

La modifica interessa il documento unico.

18. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 18

La modifica riguarda l'Articolo 5, capoverso 2 e 3 del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione:

la modifica, nella regolamentazione dell'alimentazione dei suini relativa alla fase di ingrasso, prevede il rinvio alla «Tabella delle materie prime ammesse» inserita nella fase di magronaggio, con alcune specifiche necessarie per la fase di ingrasso.

Giustificazione:

la modifica consente di avere un quadro chiaro dell'alimentazione ammessa anche nella fase di ingrasso.

La modifica interessa il documento unico.

19. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 19

La modifica riguarda l'Articolo 5, paragrafo «Ingredienti», capoverso 1 del disciplinare e punto 3.2. del documento unico.

Descrizione:

la modifica diminuisce la percentuale minima di utilizzo di sale da 2,6 a 2,2.

Giustificazione:

la diminuzione della quantità minima di sale utilizzabile è in sintonia con le indicazioni nutrizionali dell'Organizzazione Mondiale della Sanità che consigliano la riduzione di sodio nella dieta quotidiana.

La modifica interessa il documento unico.

20. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 20

La modifica riguarda Articolo 5, penultimo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione:

la modifica elimina l'espressione «di cui all'Art. 7».

Giustificazione:

la modifica è necessaria a fronte della diversa disposizione presente nell'articolo 7 del nuovo disciplinare.

La modifica non interessa il documento unico.

21. *Modifica dell'articolo 7*

Modifica n. 21

La modifica riguarda l'Articolo 7 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione:

la modifica elimina la disposizione relativa all'organismo incaricato del controllo.

Giustificazione:

l'eliminazione è un aggiornamento necessario di adeguamento del disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea.

La modifica non interessa il documento unico.

22. *Modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 22

La modifica riguarda l'Articolo 8 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione:

la modifica rinumera l'articolo 8 in articolo 7.

Giustificazione:

la modifica è necessaria a fronte della nuova organizzazione in articoli del disciplinare.

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Coppa di Parma»

N. UE: PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Coppa di Parma»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

All'atto dell'immissione al consumo la «Coppa di Parma» IGP si presenta di forma cilindrica non schiacciata. Le dimensioni variano da 25 a 40 cm circa di lunghezza, e il peso non deve essere inferiore a 1,3 Kg. Al taglio la fetta non deve presentare parti grasse di colore giallo o molle, indici di cattiva maturazione, non debbono essere presenti muffe all'interno. La «Coppa di Parma» IGP presenta inoltre le seguenti caratteristiche:

Organolettiche: il sapore tipico di un prodotto carneo con sufficiente degradazione proteolitica sulla parte magra e lipolitica nella parte grassa, dovute ad una buona stagionatura, non presenta sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro, ed ha un giusto grado di sapidità; l'odore e il profumo di una gradevole fragranza caratteristica del prodotto, sono rilevanti mediante steccatura con osso di cavallo sulle parti grasse e non su quelle magre, vicino alla vena principale; la consistenza al tatto e al taglio media, facilità nel distacco del budello, non mostra untuosità o patina superficiale, presenta omogeneità tra le parti interne ed esterne, indice dell'avvenuta graduale disidratazione e stagionatura; il colore della fetta privo di macchie e uniforme; di colore rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa. La «Coppa di Parma» è un prodotto che prevede un periodo di stagionatura di minimo 60 giorni.

Chimiche e chimico-fisiche:

Sale	< 5 %
Proteine totali	min. 22 %
Rapporto acqua/proteine	max 2,00
pH	> 5,7
Parametri microbiologici:	
Enterobatteri totali	u.f.c/g < 10
E. Coli	u.f.c./g < 10
Stafilococcus Aureus	u.f.c/g < 100

Gli ingredienti impiegati per la preparazione della «Coppa di Parma» sono sale in percentuale da 2,2 a 3,5 e aromi naturali, e/o pepe e/o eventuali altre spezie. Possono essere inoltre impiegati: vino, destrosio e/o fruttosio e/o saccarosio, secondo le disposizioni di legge, colture starter secondo buona prassi, nitrito di sodio/potassio, nitrato di sodio/potassio, acido ascorbico e il suo sale, secondo le disposizioni di legge.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Devono essere rispettate dettagliate regole sull'impiego e la composizione della razione alimentare. L'alimentazione dei suini è basata prevalentemente sulla produzione cerealicola e sui sottoprodotti della attività casearia. L'alimento, a base di cereali, può essere presentato sia in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte sia in forma secca. Nello specifico l'alimentazione è così costituita:

Nella fase di magronaggio sono consentiti: Granturco; Sorgo; Orzo; Frumento; Triticale; Pastone di granella e/o pannocchia di granturco; Cereali minori; Pisello; Pastone integrale di spiga di granturco; Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento; Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia; Silomais; Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed; Polpe secche esauste di bietola; Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole; Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza; Altri semi di leguminose; Soia integrale tostata e/o panello di soia; Farina di germe di granturco; Melasso; Erba medica essiccata ad alta temperatura; Trebbie e solubili di distilleria essiccati; Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele; Panello di lino, mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino; Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C; Lieviti; Farina di pesce; Siero di latte; Latticello.

L'alimentazione nella fase di magronaggio deve, inoltre, tener conto delle seguenti specifiche: sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente dell'Unione europea. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà comunque essere inferiore al 45 % di quella totale.

Nella fase di ingrasso, devono essere rispettate tutte le specifiche previste per la fase di magronaggio, con le seguenti eccezioni: sono escluse le materie prime Soia integrale tostata e/o panello di soia e Farina di pesce; la presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55 % di quella totale.

Per la preparazione della Coppa di Parma risulta fondamentale il tradizionale utilizzo di carni provenienti dal tipico suino pesante italiano. Questo suino tipico dell'Italia centrosettentrionale presenta infatti una determinata genetica e viene allevato per almeno 9 mesi in condizioni particolari che gli consentono di raggiungere pesi elevati e di avere carni con un elevato tenore di grasso intramuscolare ed elevati livelli di enzimi, in particolare le catepsine, che risultano fondamentali per la stagionatura della Coppa di Parma.

La «Coppa di Parma» IGP è ottenuta dalle carni di suini figli di:

a) verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

b) verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

c) verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

— in osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali «post mortem» e sui prodotti stagionati,

— i tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze, e comunque, un peso della singola carcassa compreso tra 110,1 kg e 190,0 kg, rilevato al momento della macellazione,

— l'età minima di macellazione è di nove mesi,

— è esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe,

— i suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

I tagli di carne utilizzati nella produzione della «Coppa di Parma» IGP sono costituiti dalla porzione muscolare del collo, aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche (massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose, dai corpi vertebrali e dalle apofisi traverse).

Le carni utilizzate non devono aver subito alcun processo di congelamento.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le seguenti fasi della produzione della «Coppa di Parma» devono avvenire nell'area geografica delimitata:

— preparazione del taglio da destinare alla lavorazione,

— salagione, che può essere effettuata sia manualmente che meccanicamente e può durare da 6 a 14 giorni,

— insaccamento, che prevede l'utilizzo o di budello naturale per il prodotto destinato alla vendita tal quale e in tranci o di budello naturale ricostituito assemblando anche più pezzi anatomici in serie, per il prodotto destinato ad essere commercializzato previa affettatura,

— legatura, che viene effettuata utilizzando o uno spago non a rete per il prodotto destinato alla vendita tal quale e in tranci, o una rete di corde elastiche per il prodotto destinato ad essere commercializzato previa affettatura,

— stufatura per una durata compresa tra 8 e 10 ore,

— asciugatura per una durata complessiva non inferiore a 15 giorni,

— stagionatura per una durata minima compresa tra 60 e 90 giorni a seconda del peso della coppa.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Le operazioni di affettamento e confezionamento della «Coppa di Parma» IGP possono essere effettuate solo in strutture site nel territorio di produzione indicato al successivo punto 4 e sotto il controllo dell'organismo autorizzato secondo le modalità previste dal piano dei controlli.

Per la «Coppa di Parma» IGP, immessa al consumo per intera, l'affettatura non potrà essere effettuata che a livello di dettagliante al banco taglio e in presenza del consumatore finale.

Infatti per la delicatezza del prodotto, ricco di acidi grassi insaturi e povero di conservanti, e per la natura potenzialmente stressante delle fasi di taglio e confezionamento, è necessario che tali operazioni siano eseguite da personale dotato di specifica conoscenza del prodotto. In particolare è necessario che il tempo di permanenza della fetta a contatto con l'aria sia il più breve possibile, al fine di prevenire fenomeni di imbrunimento del colore.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La «Coppa di Parma» IGP può essere immessa al consumo: intero, con la sola etichetta; in trancio, sottovuoto o in atmosfera protettiva; affettato, sottovuoto o in atmosfera protettiva.

La denominazione «Coppa di Parma», seguita dalla menzione «Indicazione Geografica Protetta» o dall'acronimo «IGP» (tradotto nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato) deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulla stessa, seguita dal simbolo grafico comunitario e dal marchio aziendale.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della «Coppa di Parma» IGP è identificata dall'intero territorio amministrativo delle Province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, e dai comuni lungo la fascia del Po facenti parte del territorio amministrativo delle seguenti province:

— 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.

Da un punto di vista geografico, l'areale di produzione è caratterizzato da zone collinari che degradano in pianura, estese fino alla fascia rivierasca settentrionale del fiume Po.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Il territorio di produzione della «Coppa di Parma» IGP, è contraddistinto dalla presenza di aree collinari e pianeggianti allo stesso tempo e dalla presenza di laghi e miniere di sale. Nelle colline parmigiane, è sempre stato possibile l'incontro tra la tecnologia della pianura ed il sale di Salsomaggiore. Infatti, anche per la presenza di tali miniere di sale, sin dal 1300, la salagione delle carni di maiale e la lavorazione delle stesse, ha portato alla produzione di prodotti riconosciuti sia a livello nazionale che internazionale. La «Coppa di Parma» nasce appunto in questo contesto, grazie alla formazione di maestranze nella zona che si sono specializzate nella sua produzione e che nel corso dei secoli hanno contribuito alla diffusione della sua ricetta oltre i confini del parmense consolidandosi anche nelle altre province indicate al punto 4.

5.2. *Specificità del prodotto*

La «Coppa di Parma» IGP si distingue dagli altri prodotti della stessa categoria merceologica per il sapore tipico con il giusto grado di sapidità, per la consistenza media, per la sua omogeneità e magrezza, e per la sua colorazione uniforme, rossa nella parte magra e rosea nella parte grassa.

Altre caratteristiche che differenziano la «Coppa di Parma» da altre coppe prodotte nelle zone limitrofe sono la morbidezza della fetta e la scarsa rilevanza delle spezie adottate nella concia. Queste caratteristiche sono dovute al breve periodo di stagionatura e alla mancanza di una disciplina dettagliata sull'utilizzo delle spezie che permettono alla «Coppa di Parma» di mantenere un gusto e un profumo tipico della carne suina e una consistenza della fetta morbida.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La reputazione della «Coppa di Parma» IGP è dimostrata da numerosi documenti recanti riferimenti e citazioni relative al prodotto in argomento. Già alla fine del secolo XVII si trovano riferimenti alla «Coppa di Parma», quale «bondiola» o «salame investito», ovvero insaccato. All'inizio del 1700 la «Coppa di Parma» viene citata nelle memorie dei viaggiatori, quale prodotto tipico del luogo. In un inventario, redatto nel 1723 si enuncia che per poter entrare a far parte della corporazione dei «lardaroli» è necessario possedere un certo numero di salami e bondiole. Alla «Coppa di Parma» fa riferimento anche una stima degli ufficiali dell'arte dei lardaroli (1750) nonché una grida del 21 aprile 1764. Allo stesso periodo risalgono i contratti registrati dagli amministratori della Real Casa per la somministrazione dei generi alimentari delle Cucine Reali. Si hanno notizie certe sull'ammontare dei consumi di coppe e bondiole alla corte del Duca Don Ferdinando Borbone. Dal 1800 si hanno notizie delle quantità di coppe vendute nei mercati della zona, nel 1940 l'esportazione di coppe dalla Provincia di Parma ammontava a circa 200 pezzi.

La «Coppa di Parma» IGP deve le sue peculiari caratteristiche ad una serie di ben precisi collegamenti con l'ambiente, inteso in senso lato e comprensivo di fattori geografici naturali ed umani, che riguardano il maiale, la tecnologia di preparazione, gli ambienti di stagionatura e soprattutto il loro interagire. Una chiara linea unisce la produzione di «Coppa di Parma» IGP dalle sue origini fino ad oggi. L'industrializzazione della produzione di «Coppa di Parma» IGP è passata attraverso una fase di artigianato che ha mantenuto inalterate le caratteristiche tradizionali del prodotto. Il clima come le caratteristiche dell'aria (temperature e umidità) sono quelle tipiche della zona padano-collinare dove si è formato storicamente il prodotto «Coppa di Parma» IGP. L'area di provenienza della materia prima e di elaborazione è delimitata da quella effettivamente delineatasi e mantenutasi nel corso del tempo nel rispetto delle tradizioni che ne hanno determinato la fama.

La «Coppa di Parma» è tra i salumi più diffusi nell'area geografica ed è sempre presente nei listini dei prodotti proposti ai clienti dalle principali aziende salumiere presenti nell'area geografica. I produttori di «Coppa di Parma» sono soliti indicare nelle pubblicità commerciali tra le caratteristiche distintive la morbidezza delle sue fette che al taglio devono presentarsi morbide e mai secche a dimostrazione del rispetto dei brevi tempi di stagionatura e a garanzia del suo profumo tipico. La morbidezza delle sue carni rende la «Coppa di Parma» utilizzata come ingrediente di torte salate e pizze ripiene, così come testimoniato da alcune ricette nelle quali sono espliciti e ben evidenti i riferimenti a questa denominazione. Inoltre di notevole importanza è la presenza della «Coppa di Parma» negli stand dei produttori alle principali fiere agroalimentari del territorio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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