C/2025/2941

2025 5 23

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2941)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Coppa di Parma“

PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

1. **Produkto pavadinimas**

„Coppa di Parma“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija – Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Darant SGN „Coppa di Parma“ specifikacijos pakeitimus:

— nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos ar saugomos geografinės nuorodos pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas,

— nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove, arba

— neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *3 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 1

Keičiama produkto specifikacijos 3 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Aprašymas.

Ištaisomas komunos pavadinimas: *Senna Lodigiano* pakeičiama į *Senna Lodigiana*.

Pagrindimas.

Šiuo pakeitimu ištaisoma perrašos klaida; gamybos vietovė nekeičiama. Teisingas pavadinimas – *Senna Lodigiana*; tai matyti iš 1863 m. sausio 11 d. karališkojo dekreto Nr. 1126, kuriuo leidžiama įvairioms Milano, Alesandrijos, Brešos, Kremonos, Turino, Askolio, Mačeratos, Kuneo, Pjačencos, Porto Mauricijaus, Ravenos ir Sasario provincijų komunoms suteikti naują pavadinimą, (Italijos Karalystės oficialusis leidinys Nr. 32, 1863 02 06) 1 straipsnio.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *3 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 2

Keičiama produkto specifikacijos 3 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Aprašymas.

Ištaisomas komunos pavadinimas: *Segugnago* pakeičiama į *Secugnago*.

Pagrindimas.

Šiuo pakeitimu ištaisoma perrašos klaida; gamybos vietovė nekeičiama. Teisingas pavadinimas – *Secugnago*; tai matyti iš 1992 m. kovo 6 d. teisėkūros procedūra priimto akto Nr. 251 „Lodžio provincijos sukūrimas“ (Italijos Respublikos oficialusis leidinys Nr. 77, 1992 04 01) 2 straipsnio. Gamybos vietovė nekeičiama.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *3 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 3

Keičiama produkto specifikacijos 3 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Aprašymas.

Pakeičiamas komunos pavadinimas: vietoj *Gardamiglio* įrašoma *Guardamiglio*.

Pagrindimas.

Šiuo pakeitimu ištaisoma perrašos klaida; gamybos vietovė nekeičiama. Teisingas pavadinimas – *Guardamiglio*; tai matyti iš 1992 m. kovo 6 d. teisėkūros procedūra priimto akto Nr. 251 „Lodžio provincijos sukūrimas“ (Italijos Respublikos oficialusis leidinys Nr. 77, 1992 04 01) 2 straipsnio.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *3 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 4

Keičiama produkto specifikacijos 3 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Aprašymas.

Pakeičiamas komunos pavadinimas: vietoj *S. Stefano Lodigiano* įrašoma *Santo Stefano Lodigiano*.

Pagrindimas.

Pakeitimu, nekeičiant gamybos vietovės, pateikiamas patikslintas visas teisingas komunos pavadinimas, nurodytas 1992 m. kovo 6 d. teisėkūros procedūra priimto akto Nr. 251 „Lodžio provincijos sukūrimas“ (Italijos Respublikos oficialusis leidinys Nr. 77, 1992 04 01) 2 straipsnyje.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *3 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 5

Keičiama produkto specifikacijos 3 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Aprašymas.

Pakeičiamas komunos pavadinimas: vietoj *Castelnuovo B. D'Adda* įrašoma *Castelnuovo Bocca d'Adda*.

Pagrindimas.

Pakeitimu, nekeičiant gamybos vietovės, pateikiamas patikslintas visas teisingas komunos pavadinimas, nurodytas 1992 m. kovo 6 d. teisėkūros procedūra priimto akto Nr. 251 „Lodžio provincijos sukūrimas“ (Italijos Respublikos oficialusis leidinys Nr. 77, 1992 04 01) 2 straipsnyje.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *3 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 6

Keičiama produkto specifikacijos 3 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Aprašymas.

Pakeičiamas komunos pavadinimas: vietoj *Piadina* įrašoma *Piadena*.

Pagrindimas.

Šiuo pakeitimu ištaisoma perrašos klaida; gamybos vietovė nekeičiama. Teisingas pavadinimas – *Piadena*; tai matyti iš 1928 m. kovo 22 d. karališkojo dekreto Nr. 747 „Pjadenos ir Vo komunų sujungimas į vieną komuną pavadinimu Pjadena, kurioje įsteigiamas administracinis centras“, (Italijos Karalystės oficialusis leidinys Nr. 93, 1928 04 19) 1 straipsnio.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *3 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 7

Keičiama produkto specifikacijos 3 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Aprašymas.

Pakeičiamas savivaldybės pavadinimas: vietoj *Pieve S. Giacomo* įrašoma *Pieve San Giacomo*.

Pagrindimas.

Pakeitimu, nekeičiant gamybos vietovės, pateikiamas patikslintas visas teisingas komunos pavadinimas, nurodytas 1868 m. gegužės 31 d. karališkojo dekreto Nr. 4426, kuriuo panaikinamos ir prie Pjeve San Džakomo komunos prijungiamos Gadzo ir Silvelos komunos“, (Italijos Karalystės oficialusis leidinys Nr. 173, 1868 06 27) 1 straipsnyje.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *4 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 8

Keičiamas produkto specifikacijos 4 straipsnis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas.

Pakeitimu į veiklos vykdytojų, tikrinamų pagal SGN taikomus reikalavimus, kategorijas įtraukiami gaminio pjaustytojai.

Pagrindimas.

Šiuos veiklos vykdytojus įtraukti būtina, nes vienas iš specifikacijoje numatytų SGN „Coppa di Parma“ žymimo parduodamo gaminio pateikimo būdų – pjaustytas gaminys.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

9. *5 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 9

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas.

Pakeitimu patikslinama žaliavos genetinė kilmė, nurodant visus leidžiamus genetinius veislinių gyvūnų (patinų ir patelių) derinius.

Pagrindimas.

Pakeitimu paaiškinami leidžiami veislinių gyvūnų kryžminimo deriniai. Įvertinti abiejų veislinių gyvūnų (patelės ir patino) veisles ir genetinius tipus yra svarbu tam, kad būtų išlaikytos nepakitusios sunkiųjų kiaulių savybės; visų pirma svarbu įvertinti jų suderinamumą su Italijos veislinių gyvūnų kilmės knygoje nurodytomis trimis referencinėmis veislėmis, naudojamomis auginant sunkiąsias kiaules.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

10. *5 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 10

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio pirma pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas.

Pakeitimu įterpiama aiškinamoji lentelė, kurioje pateikiamos kiaulėms taikomos būtinos genetinės sąlygos: nurodomi leidžiami ir neleidžiami deriniai.

Pagrindimas.

Įtraukus lentelę, galima aiškiau nustatyti vienintelius galimus genetinio kryžminimo derinius.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

11. *5 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 11

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio pirma pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas.

Pakeitimu įterpiama nuoroda į Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerijos patvirtintą genetinių tipų sąrašą.

Pagrindimas.

Remiantis įtraukta nuoroda į sąrašą ir su juo susijusį atnaujinimą galima geriau kontroliuoti sektorių.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

12. *5 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 12

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas.

Pakeitimu išbraukiamas aiškus draudimas naudoti grynų veislių „Landrace Belga“, „Hampshire“, „Pietrain“, „Duroc“ ir „Spotted Poland“ gyvūnų mėsą.

Pagrindimas.

Šis pakeitimas yra tinkamas, nes susijęs draudimas aiškiai matyti iš performuluotų (be kita ko, lentelėje pateiktų) leidžiamų genetinių sąlygų.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

13. *5 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 13

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas.

Pakeitimu vietoj vidutinio gyvojo partijos svorio – 160 kg ± 10 % – kriterijaus nustatomas atskiros sunkiosios kiaulės skerdenos svorio – 110,1–190,0 kg – kriterijus ir numatoma, kad jis turi būti nustatytas skerdimo metu.

Pagrindimas.

Panaikinus gyvojo svorio kriterijų ir įtraukus atskiros skerdenos svorio kriterijų, galima tiksliau patikrinti kiekvienos paskerstos kiaulės atitiktį reikalavimams. Toks metodas yra skaidresnis, tikslesnis ir tobulesnis. Nustatant didesnį kiaulių svorį atsižvelgiama į šiuo metu Europoje vyraujančią kiaulių auginimo tendenciją, kurią lemia geresnė genetika, gyvūnų gerovė ir mityba.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

14. *5 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 14

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio pirma pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas.

Pakeitimu įterpiamas kiaulių amžiaus apskaičiavimo skerdimo tikslais kriterijus.

Pagrindimas.

Pakeitimu užtikrinama, kad specifikacija būtų aiškesnė veiklos vykdytojams ir kontrolę vykdantiems subjektams.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

15. *5 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 15

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas.

Pakeitimu nustatoma, kad auginimo etapas, kuris keičiamoje specifikacijoje nurodytas kaip pirmasis mitybos etapas, seka po žindymo ir nujunkymo.

Pagrindimas.

Apibrėžti auginimo etapą svarbu siekiant paaiškinti, kad šis etapas seka po žindymo bei nujunkymo etapų ir kad per jį kiaulės gali būti šeriamos visomis pagal galiojančias taisykles leidžiamomis žaliavomis, taip užtikrinant gyvūnų mitybos, gerovės ir sveikatos poreikius.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

16. *5 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 16

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio antra pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas.

Šiuo pakeitimu didžiausias kiaulių svoris pirmojo etapo, dabar vadinamo auginimo etapu, pabaigoje padidinamas nuo 80 iki 85 kg.

Pagrindimas.

Šis svoris padidinamas atsižvelgiant į genetikos pokyčius, mitybą ir taikomus gyvūnų gerovės standartus (Direktyvą 2008/120/EB), dėl kurių iš esmės pagerėjo kiaulių užauginimo galimybės.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

17. *5 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 17

Keičiamos produkto specifikacijos 5 straipsnio antra bei trečia pastraipos ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas.

Šiuo pakeitimu, į auginimo etapo aprašymą įtraukiant leidžiamų žaliavų lentelę, kuri taikoma ir penėjimo etapui, sujungiamos dvi teksto dalys, kuriose nurodomi pirmajame (auginimo) etape ir penėjimo etape leidžiami naudoti pašarai.

Atsižvelgiant į Europos Sąjungos teisės akte, t. y. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) 2017/1017, nustatytą nomenklatūrą, pakeičiami šių žaliavų pavadinimai:

— itališkas terminas „kukurūzai“ (vietoj *mais* įrašoma *granturco*),

— „[kukurūzų ir (arba) grūdų] glitimas“ pakeičiama į „miltai“,

— „dehidratuoti liucernos miltai“ pakeičiama į „aukštoje temperatūroje išdžiovintos liucernos“,

— „linų išspaudos“ pakeičiama į „sėmenų išspaudos“ ir prie jų prirašyta: „sėmenų išspaudų pašarai“, „sėmenų miltai“ ir „sėmenų miltų pašarai“,

— „obuolių ir kriaušių išspaudos, vynuogių ir pomidorų odelės, kaip žarnyno veiklą skatinanti medžiaga“ pakeičiama į „vaisių išspaudos ir pomidorų išspaudos, kaip premiksų užpildai“,

— „alaus ir (arba) torula mielės“ pakeičiama į „mielės“,

— „kukurūzų daigų ekstrakto miltai“ pakeičiama į „kukurūzų gemalų miltai“,

— „distiliavimo atliekos“ pakeičiama į „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“.

Išbraukiamos šios žaliavos:

— išgliaudyti saldžiavaisio pupmedžio vaisiai,

— baltyminiai lizatai,

— dehidratuotos bulvės,

— manioka,

— spaustų ir silosuotų burokėlių minkštimas,

— sezamo miltai,

— kokoso ekstrakto miltai.

Iš smulkių grūdų kategorijos išbraukiamos avižos.

Pakeičiami šių žaliavų kiekiai:

— pasukų – pakeičiama į ne daugiau kaip 250 g vienam gyvūnui per dieną sausosios medžiagos (taikoma tik auginimo etapui),

— kukurūzų glitimo pašaro – nuo ne daugiau kaip 5 % iki ne daugiau kaip 10 %,

— kukurūzų – nuo ne daugiau kaip 55 % iki ne daugiau kaip 65 %,

— sorgų – nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— miežių – nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— kviečių – nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— kvietrugių – nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— išspausto sauso burokėlių minkštimo – nuo ne daugiau kaip 4 % iki ne daugiau kaip 10 %,

— aukštoje temperatūroje išdžiovintų liucernų – nuo ne daugiau kaip 2 % iki ne daugiau kaip 4 %.

Įtraukiamos šios žaliavos:

— kukurūzų glitimo pašaras – naudotinas ir penėjimo etapu,

— kukurūzų silosas – naudotinas ir penėjimo etapu,

— visos kukurūzų burbuolės pašaras,

— džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka – naudotini ir penėjimo etapu,

— sėmenų išspaudų pašarai, sėmenų miltai ir sėmenų miltų pašarai,

— riebalai, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, – naudotini ir penėjimo etapu,

— produktai, gaunami ekstrahuojant rapsų sėklas,

— skrudintos nesmulkintos sojos ir (arba) sojų išspaudos – naudotinos tik auginimo etapu.

Žaliava „žirneliai ir (arba) kitos ankštinių sėklos“ padalyta į dvi dalis ir įtraukti du įrašai: „žirniai“ ir „kitos ankštinių sėklos“; žirnių kiekis padidintas iki 25 %, o kitų ankštinių sėklų – iki 10 %).

Kalbant apie javų varpų ir (arba) kukurūzų burbuolių košę patikslinama, kad tai – kukurūzų košė.

Vietoj „sojos ekstrakto miltų“ įrašoma „produktai, gaunami ekstrahuojant sojas“ ir nustatoma, kad tiek auginimo, tiek penėjimo etapu naudotinas toks pat jų kiekis – iki 20 %.

Vietoj „saulėgrąžų miltų“ įrašoma „produktai, gaunami ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas“ ir jų naudojamas kiekis padidinamas iki 10 %.

Lentelės 4 pastaboje nustatyta, kad produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas, saulėgrąžų sėklas ir rapsų sėklas, didžiausias žalių riebalų kiekis negali viršyti 2,5 % sausosios medžiagos.

Atsižvelgiant į Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktą, pakeičiama nuoroda į atskiroms žaliavoms taikomus nuokrypius ir išbraukiama nuoroda į 10 % dydį.

Įtraukiama galimybė naudoti mineralus, vitaminus ir priedus.

Įtraukiama nuoroda į galimybę pašarus pateikti sausu pavidalu.

2 pastaboje patikslinama sąvokos „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ apibrėžtis.

Be nustatyto didžiausio linolo rūgšties kiekio – 2 % raciono sausosios medžiagos, pakeitimu nustatomas didžiausias riebalų kiekis – 5 % raciono sausosios medžiagos.

Pagrindimas.

Įtraukus sujungtą bei abiem – auginimo ir penėjimo – etapams skirtą leidžiamų žaliavų lentelę, palengvinamas specifikacijos skaitymas.

Žaliavų terminija pakeičiama laikantis Komisijos reglamento (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, nuostatų. Šis terminijos patikslinimas buvo būtinas siekiant aiškiau nurodyti žaliavos, į kurią daroma nuoroda, rūšį.

Išbraukiama nuoroda į avižas, nes ši žaliava priskiriama smulkių grūdų kategorijai.

Išbraukiami išgliaudyti saldžiavaisio pupmedžio vaisiai, baltyminiai lizatai, dehidratuotos bulvės, manioka, spaustų ir silosuotų burokėlių minkštimas, sezamo miltai ir kokoso ekstrakto miltai, nes šie pašarai dėl techninių ar kokybinių priežasčių, menkos maistinės vertės arba dėl to, kad jų sunku gauti, mažai naudojami sunkiosioms kiaulėms šerti.

Padidinamas naudojamas kukurūzų glitimo pašaro kiekis, nes ši žaliava turi daug baltymų, naudinga mitybai (žali baltymai) ir gerai virškinama.

Padidinamas naudojamas pasukų (auginimo etapu), kukurūzų, sorgų, miežių, kviečių, kvietrugių, išspausto sauso burokėlių minkštimo, aukštoje temperatūroje išdžiovintų liucernų, produktų, gaunamų ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas, kiekis, nes šios žaliavos visada sudaro tradicinio sunkiųjų kiaulių raciono pagrindą ir dėl paskutinį dešimtmetį pašarų sektoriuje atliktų patobulinimų padeda padidinti kiaulių įsisavinamą skaidulų dalį ir pagerinti labai svarbias jų organizmo funkcijas.

Numatoma, kad tiek auginimo, tiek penėjimo etapu naudojami riebalai, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, nes šalia reikalavimo užtikrinti, kad linolo rūgšties kiekis neviršytų 2 % raciono sausosios medžiagos, nustačius riebalų kiekio, neviršijančio 5 % raciono sausosios medžiagos, reikalavimą, užtikrinama, kad, jei penėjimo etape naudojami lydyti kiaulės taukai, kiaulės turėtų pakankamą riebalinį sluoksnį.

Įtraukiamos skrudintos nesmulkintos sojos ir (arba) sojų išspaudos, nes jos kiaulių auginimo etape suteikia labai svarbios energijos, reikalingos šių gyvūnų energijos poreikiui patenkinti.

Visos kukurūzų burbuolės pašaras – labai daug skaidulų turinti žaliava, naudojama kaip alternatyva sėlenoms siekiant, kad gyvūnai gautų skaidulų.

Padidinus žirnių, kuriuose, priešingai nei kituose ankštiniuose, yra maža antimitybinių veiksnių koncentracija, procentinę dalį, užtikrinamas tinkamas kiaulės riebalinio sluoksnio dydis.

Įtraukiami sėmenų išspaudų pašarai, sėmenų miltai ir sėmenų miltų pašarai, nes šios žaliavos panašios į specifikacijoje paliktas sėmenų išspaudas ir yra įtrauktos į Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017.

Kukurūzų silosas ir džiovinti grūdų žlaugtai bei sunka – puikios, dideliu vitamino B kiekiu pasižyminčios žaliavos – šiuo pakeitimu įtraukiami ir į penėjimo etapą: jos padeda užtikrinti tinkamą kiaulių riebalinio sluoksnio dydį, be to, jas, kaip daug skaidulų turinčią žaliavą, geriau virškina suaugę, o ne jauni gyvūnai.

Kalbant apie produktus, gaunamus ekstrahuojant rapsų sėklas, pasakytina, kad rapsai vėl įtraukiami į žaliavų sąrašą, nes atlikus genetinius patobulinimus atsirado galimybė atrinkti naujas veisles, kuriose nėra gliukozinolatų ir eruko rūgšties (antimitybinių veiksnių). Įrašas suformuluotas taip, kad atitiktų terminų, kuriais apibūdinami sojų ir saulėgrąžų produktai, struktūrą.

Produktai, kurie anksčiau buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, Reglamente (ES) Nr. 575/2011 nurodyti rapsų sėklų miltai, 2013 m. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti dviem skirtingais įrašais: „rapsų rupiniai“ ir „rapsų rupinių pašaras“. Komisijos reglamente (ES) 2017/1017 numatyta daug įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant rapsų sėklas. Visų žaliavų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017 jos gali būti pakeistos. Siekiant užtikrinti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį, nustatomas didžiausias žalių riebalų kiekis – 2,5 % sausosios medžiagos; šis reikalavimas nurodomas leidžiamų žaliavų lentelės pastabose.

Suvienodinama auginimo ir penėjimo etapams nustatyta produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas, procentinė dalis – 20 %. Taip siekiama užtikrinti, kad kiaulės turėtų nuoroda „Coppa di Parma“ žymimam produktui gaminti tinkamą riebalinį sluoksnį. Kadangi viena iš esminių žaliavų savybių – žalių riebalų jose kiekis, nustatoma, kad jis negali viršyti 2,5 % sausosios medžiagos. Šis reikalavimas nurodomas po lentele pateikiamose pastabose. Produktai, kurie anksčiau buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, Reglamente (ES) Nr. 575/2011 nurodyti sojų miltai, 2013 m. Reglamentu (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti dviem skirtingais įrašais: „sojų rupiniai“ ir „sojų rupinių pašaras“. Reglamente (ES) 2017/1017 numatyta įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas. Visų minėtų produktų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant / keičiant Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017 jie galėtų būti pakeisti.

Kalbant apie ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas gaunamus produktus, kuriems taikoma 10 % riba, pasakytina, kad svarbus veiksnys, padedantis užtikrinti žaliavai, skirtai nuoroda „Coppa di Parma“ žymimam produktui gaminti, tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį, – žalių riebalų kiekis žaliavoje. Todėl lentelės pastabose nurodomas didžiausias 2,5 % žalių riebalų kiekis sausojoje medžiagoje. Produktai, kurie anksčiau buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, Reglamente (ES) Nr. 575/2011 nurodyti saulėgrąžų sėklų miltai, 2013 m. Reglamentu (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti dviem skirtingais įrašais: „saulėgrąžų sėklų rupiniai“ ir „saulėgrąžų sėklų rupinių pašaras“. Komisijos reglamente (ES) 2017/1017 numatyta daug įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas. Visų minėtų produktų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant / keičiant Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017 jie galėtų būti pakeisti.

Nurodant atskiroms žaliavoms taikomus leistinus nuokrypius užtikrinamas derėjimas su galiojančiais pašarų srities teisės aktais, būtent, Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktu.

Nurodant galimybę pašarus pateikti sausu pavidalu, gyvūnų augintojui sudaromos sąlygos pasirinkti, kokiu pavidalu juos pateikti.

Leidžiant į racioną integruoti vitaminus bei mineralus ir naudoti priedus užtikrinamas tinkamas raumenų formavimasis ir palengvinamas virškinimas bei maisto medžiagų įsisavinimas.

Remiantis Komisijos reglamento (ES) 2017/1017 1.12.9 punktu, patikslinama termino „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ apibrėžtis.

Šalia didžiausio linolo rūgšties kiekio nustačius didžiausią riebalų kiekį užtikrinama, kad kiaulės turėtų nuoroda „Coppa di Parma“ žymimam produktui gaminti tinkamą riebalinį sluoksnį. Šie du kriterijai yra labai svarbūs, nes padidinus kai kurių žaliavų (kukurūzų) kiekius arba įtraukus naujų žaliavų (riebalų, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, galimų naudoti ir penėjimo etapu), iš kurių gali būti gaunami riebalai, gali būti padarytas neigiamas poveikis riebalų kokybei.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

18. *5 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 18

Keičiamos produkto specifikacijos 5 straipsnio antra bei trečia pastraipos ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas.

Pakeitimu į kiaulių šėrimo penėjimo etapu taisykles įtraukiama nuoroda į leidžiamų žaliavų lentelę, pateiktą auginimo etapo aprašyme, ir nurodomi tam tikri penėjimo etapui skirti būtini reikalavimai.

Pagrindimas.

Šis pakeitimas leidžia susidaryti aiškų vaizdą apie pašarus, leidžiamus naudoti ir penėjimo etapu.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

19. *5 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 19

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio dalies „Sudedamosios dalys“ pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 3.2 punktas.

Aprašymas.

Pakeičiama mažiausia naudojamos druskos procentinė dalis – ji sumažinama nuo 2,6 iki 2,2 %.

Pagrindimas.

Sumažinant mažiausią naudojamos druskos kiekį siekiama derėjimo su Pasaulio sveikatos organizacijos maistingumo teiginiais, pagal kuriuos rekomenduojama mažinti kasdien suvartojamą natrio kiekį.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

20. *5 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 20

Keičiama produkto specifikacijos 5 straipsnio priešpaskutinė pastraipa; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas.

Pakeitimu išbraukiami žodžiai „nurodyta 7 straipsnyje“.

Pagrindimas.

Šis pakeitimas būtinas atsižvelgiant į tai, kad naujos produkto specifikacijos 7 straipsnyje pateikiama kitokia nuostata.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

21. *7 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 21

Keičiamas produkto specifikacijos 7 straipsnis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas.

Pakeitimu išbraukiama nuostata dėl kontrolės įstaigos.

Pagrindimas.

Ši nuostata išbraukiama atliekant būtiną specifikacijos atnaujinimą, kad ji derėtų su galiojančiais Europos Sąjungos teisės aktais.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

22. *8 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 22

Keičiamas produkto specifikacijos 8 straipsnis; bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas.

Pakeitimu 8 straipsnis pernumeruojamas į 7 straipsnį.

Pagrindimas.

Šis pakeitimas būtinas atsižvelgiant į naują produkto specifikacijos straipsnių tvarką.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Coppa di Parma“

ES Nr.: PGI-IT-0602-AM01 – 2025 2 28

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Coppa di Parma“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Coppa di Parma“ žymimas gaminys vartotojams pateikiamas nesuploto cilindro formos. Jis būna apie 25–40 cm ilgio ir ne mažesnio kaip 1,3 kg svorio. Pjaustant gaminį griežiniais neturi matytis geltonos spalvos arba minkštų riebalų dalių, nes šie požymiai rodo, kad gaminys blogai subrandintas. Gaminio viduje neturi būti pelėsio. Be to, SGN „Coppa di Parma“ žymimam gaminiui būdingos toliau nurodytos savybės.

Juslinės savybės. Juntamas mėsos gaminiui būdingas skonis. Jį gaminys įgyja vykstant tinkamam proteolitiniam skilimui raumens dalyje ir lipolitiniam skilimui riebalų dalyje, kuriuos lemia geras brandinimas. Nejuntama pašalinio karbolio rūgšties, žuvų miltų ar kt. skonio. Gaminiui būdingas tinkamas skonio intensyvumas, o jo malonus kvapas ir aromatas atsiskleidžia riebalų dalį subadžius arklio kaulo adata (tai netaikoma prie pagrindinės venos esančiai raumens daliai). Liečiamas ir pjaustomas gaminys būna vidutinio standumo, lengvai atsiskiria nuo apvalkalo, paviršius nebūna riebus ar padengtas riebiu sluoksniu, vidinė ir išorinė dalys – vienodos: tai liudija apie laipsnišką gaminio dehidrataciją ir brandinimą. Griežinys būna be dėmių, vientisos spalvos: raumens dalis – raudonos spalvos, o riebalų dalis paprastai būna rausvos spalvos. SGN „Coppa di Parma“ žymimas gaminys brandinamas ne trumpiau kaip 60 dienų.

Cheminės ir fizinės savybės	
Druska	< 5 %
Bendras baltymų kiekis	ne mažiau kaip 22 %
Vandens ir baltymų santykis	ne daugiau kaip 2,00
pH	> 5,7
Mikrobiologiniai kriterijai	
Bendras enterobakterijų skaičius	k.v.f./g < 10
E. Coli	k.v.f./g < 10
Stafilococcus Aureus	k.v.f./g < 100

SGN „Coppa di Parma“ žymimam gaminiui gaminti naudojama druska (2,2–3,5 %), natūralūs kvapai ir (arba) pipirai, ir (arba) kiti prieskoniai. Be to, gali būti naudojami: vynas, dekstrozė ir (arba) fruktozė, ir (arba) sacharozė – vadovaujantis teisės aktų reikalavimais, pirminės kultūros – laikantis gerosios praktikos, natrio ir (arba) kalio nitritas, natrio ir (arba) kalio nitratas, askorbo rūgštis ir jos druska – vadovaujantis teisės aktų reikalavimais.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Gyvuliai turi būti šeriami pagal pašarų naudojimą ir jų sudėtį reguliuojančias išsamias taisykles. Kiaulių pašarams daugiausia naudojami grūdų produktai ir šalutiniai pieno pramonės produktai. Pašaras iš grūdų gali būti tiek skystas (jovalas arba košė; tradiciškai ruošiami su išrūgomis), tiek sausas. Kiaulės šeriamos taip:

auginimo etapu leidžiama naudoti kukurūzus, sorgus, miežius, kviečius, kvietrugius, kukurūzų grūdų ir (arba) burbuolių košę, smulkius grūdus, žirnius, visos kukurūzų burbuolės pašarą, sėlenas ir kitus šalutinius kviečių perdirbimo produktus, produktus, gaunamus ekstrahuojant sojas, silosuotus kukurūzus, kukurūzų glitimo pašarą, išspaustą sausą burokėlių minkštimą, produktus, gaunamus ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas, produktus, gaunamus ekstrahuojant rapsų sėklas, kitas ankštinių sėklas, skrudintas nesmulkintas sojas ir (arba) sojų išspaudas, kukurūzų gemalų miltus, melasą, aukštoje temperatūroje išdžiovintas liucernas, džiovintus grūdų žlaugtus ir sunką, vaisių išspaudas ir pomidorų išspaudas, kaip premiksų užpildus, sėmenų išspaudas, sėmenų išspaudų pašarus, sėmenų miltus ir sėmenų miltų pašarus, riebalus, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, mieles, žuvų miltus, išrūgas, pasukas.

Auginimo etape kiaules reikia šerti, be kita ko, vadovaujantis toliau nurodytais reikalavimais: laikantis galiojančių Europos Sąjungos teisės aktų, gali būti naudojami mineralai bei priedai ir integruojami vitaminai. Bet kuriuo atveju iš grūdų gaunama sausoji medžiaga turi sudaryti ne mažiau kaip 45 % bendros sausosios medžiagos masės.

Penėjimo etape turi būti laikomasi visų kiaulių auginimo etapui nustatytų reikalavimų su šiomis išimtimis: nenaudojamos šios žaliavos: skrudintos nesmulkintos sojos ir (arba) sojų išspaudos, taip pat žuvų miltai; penėjimo etape iš grūdų gaunama sausoji medžiaga turi sudaryti ne mažiau kaip 55 % bendros sausosios medžiagos masės.

Labai svarbu, kad gaminant SGN „Coppa di Parma“ žymimą gaminį tradiciškai būtų naudojama tipiškų Italijos sunkiųjų kiaulių mėsa. Iš tiesų, šios centrinėje ir šiaurinėje Italijos dalyse auginamos kiaulės pasižymi tik joms būdingomis genetinėmis savybėmis. Šios kiaulės 9 mėnesius auginamos ypatingomis sąlygomis, kuriomis jos priauga daug svorio, o jų mėsoje susiformuoja didelis kiekis tarpraumeninių riebalų ir fermentų, visų pirma katepsinų, kurie vaidina itin svarbų vaidmenį brandinant SGN „Coppa di Parma“ žymimą gaminį.

SGN „Coppa di Parma“ žymimas gaminys gaminamas iš toliau nurodytų kiaulių palikuonių mėsos:

a) grynaveislių arba tarpusavyje sukryžmintų tradicinių veislių „Large White Italiana“, „Landrace Italiana“ ir „Duroc Italiana“, patobulintų pagal Italijos veislinių gyvūnų kilmės knygą (it. *Libro Genealogico Italiano*), kuilių ir grynaveislių arba tarpusavyje sukryžmintų tradicinių veislių „Large White Italiana“ bei „Landrace Italiana“ paršavedžių;

b) a punkte nurodytų tradicinių veislių kuilių ir kryžmintų paršavedžių arba kitų genetinių tipų paršavedžių, jei jie išvesti pagal veislių „Large White“, „Landrace“ ir „Duroc“ selekcijos ir (arba) kryžminimo programas, vykdytas sunkiųjų kiaulių auginimo tikslais, suderinamais su Italijos veislinių gyvūnų kilmės knygoje nustatytais tikslais;

c) kitų genetinių tipų kuilių ir paršavedžių, jei jie išvesti pagal veislių „Large White“, „Landrace“ ir „Duroc“ selekcijos ir (arba) kryžminimo programas, vykdytas sunkiųjų kiaulių auginimo tikslais, suderinamais su Italijos veislinių gyvūnų kilmės knygoje nustatytais tikslais;

d) c punkte nurodytų kitų genetinių tipų kuilių ir a punkte nurodytų tradicinių veislių paršavedžių.

— Laikantis tradicijų, vis dėlto neleidžiama naudoti kiaulių, kurios turi netinkamų genetinių savybių, visų pirma – polinkį į kiaulių streso sindromą, mėsos; dabar tokias savybes galima objektyviai nustatyti tiriant paskerstus gyvulius ir brandintus gaminius.

— Turi būti naudojami tokie genetiniai tipai, kurie padėtų užtikrinti, kad kiaulės priaugtų daug svorio, pasižymėtų gera išeiga ir bet kokiu atveju kiekviena skerdena skerdimo metu svertų 110,1 kg – 190,0 kg.

— Skerdžiamos ne jaunesnės kaip devynių mėnesių kiaulės.

— Negalima naudoti kuilių ir paršavedžių mėsos.

— Skerdžiamos kiaulės turi būti puikios sveikatos būklės; paskerdus išleidžiamas visas kraujas.

SGN „Coppa di Parma“ žymimam gaminiui gaminti turi būti naudojama kaklo raumens dalies, prisitvirtinusios prie kaklo slankstelių ir dalies krūtinės slankstelių (kanalo, kurį sudaro keterinės ir skersinės slankstelių ataugos ir slankstelių kūnai), mėsa.

Turi būti naudojama anksčiau nebuvusi užšaldyta mėsa.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Nustatytoje geografinėje vietovėje turi vykti šie SGN „Coppa di Parma“ žymimo gaminio gamybos etapai:

— mėsos išpjovos paruošimas gaminiui gaminti,

— sūdymas, kuris gali būti atliekamas rankiniu arba mechaniniu būdu ir trukti 6–14 dienų,

— kimšimas į natūralias žarnas, kai produktas skirtas parduoti nepjaustytas arba supjaustytas griežiniais, arba į suformuotas natūralias žarnas, kurios gali būti sudarytos iš kelių anatominių dalių, kai produktas skirtas parduoti iš anksto supjaustytas,

— rišimas ne tinkleline virvele, kai produktas skirtas parduoti nepjaustytas arba supjaustytas griežiniais, arba naudojant elastingų virvelių tinklelį, kai produktas skirtas parduoti iš anksto supjaustytas,

— terminis apdorojimas, kurio trukmė – 8–10 val.,

— vytinimas, kurio bendra trukmė – ne mažiau kaip 15 dienų,

— brandinimas, kuris, atsižvelgiant į gaminio svorį, trunka ne mažiau kaip 60–90 dienų.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

SGN „Coppa di Parma“ žymimas gaminys gali būti pjaustomas ir pakuojamas tik 4 punkte nurodytoje gamybos vietovėje esančiose įmonėse, kontroliuojant patvirtintai institucijai pagal kontrolės plane nustatytą tvarką.

SGN „Coppa di Parma“ žymimas gaminys, skirtas parduoti nepjaustytas, turi būti pjaustomas tik ant mažmenininko prekystalio galutinio pirkėjo akivaizdoje.

Kadangi šiame gaminyje yra daug nesočiųjų riebalų rūgščių ir mažai konservantų, o pjaustomas ir pakuojamas gaminys gali būti pažeidžiamas, būtina, kad šiuos veiksmus atliktų specialių žinių apie gaminį turintis personalas. Itin svarbu, kad griežinių sąlytis su oru truktų kuo trumpiau ir gaminys neparuduotų.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

SGN „Coppa di Parma“ žymimas gaminys gali būti pateikiamas vartoti nepjaustytas ir paženklintas viena etikete, supjaustytas gabalais ir supakuotas vakuuminėje pakuotėje ar apsauginėje atmosferoje arba supjaustytas griežiniais ir supakuotas vakuuminėje pakuotėje ar apsauginėje atmosferoje.

Etiketėje įskaitomais ir nenutrinamais rašmenimis, kurie aiškiai skiriasi nuo kitų etiketėje pateiktų užrašų, nurodomas pavadinimas „Coppa di Parma“ ir nuoroda „Indicazione Geografica Protetta“ (Saugoma geografinė nuoroda) arba santrumpa „IGP“ (SGN), išversta į šalies, kurioje produktas parduodamas, kalbą, taip pat grafinis Bendrijos simbolis ir įmonės prekės ženklas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Coppa di Parma“ žymimo gaminio gamybos vietovė apima visą Parmos, Modenos, Emilijos Redžo, Mantujos ir Pavijos provincijų administracinę teritoriją ir prie Po upės esančias savivaldybes, kurios sudaro toliau nurodytų provincijų administracinę teritoriją:

— Lodžio provincijoje: *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 provincijoje – San Colombano al Lambro savivaldybę,

— Kremonos provincijoje: *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*.

Geografiniu požiūriu gamybos vietovėje vyrauja kalvotos zonos, kurias palaipsniui pakeičia lygumos, besidriekiančios iki šiaurinių Po upės pakrančių.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

SGN „Coppa di Parma“ žymimo gaminio gamybos vietovė yra kalvų ir lygumų regionas, kuriame yra ežerų ir druskos kasyklų. Parmos provincijos kalvotose vietovėse visada buvo naudojamos lygumų vietovių technologijos ir Salsomadžorės savivaldybėje kasama druska. Iš tiesų, naudojant druskos kasyklose išgaunamą druską jau nuo XIV a. buvo sūdoma bei apdorojama kiauliena, iš kurios buvo pradėti gaminti nacionaliniu ir tarptautiniu lygmenimis pripažįstami gaminiai. Šis kiaulienos gaminys pradėtas gaminti būtent šioje vietovėje; joje rengiami specialistai įgijo specialių su gaminio gamyba susijusių žinių ir bėgant amžiams prisidėjo prie jo recepto paskleidimo už Parmos provincijos ribų. Taip šis gaminys įsitvirtino ir kitose 4 punkte nurodytose provincijose.

5.2. *Produkto ypatumai*

SGN „Coppa di Parma“ žymimas gaminys iš kitų tos pačios prekių kategorijos gaminių išsiskiria jam būdingu tinkamo intensyvumo skoniu, vidutiniu standumu, masės vientisumu, liesumu ir tolygia raudona raumens dalies spalva bei rausva riebalų dalies spalva.

SGN „Coppa di Parma“ žymimas gaminys nuo kitų kaimyninėse vietovėse gaminamų sprandinių taip pat skiriasi savo griežinių minkštumu ir nedideliu prieskonių, naudojamų mirkymo etape, kiekiu. Šios savybės – trumpai trunkančio brandinimo ir nenustatytų išsamių taisyklių, susijusių su prieskonių naudojimu, rezultatas. Todėl šis gaminys išlaiko kiaulienai būdingą skonį ir aromatą, o jo griežiniai išlieka minkšti.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

SGN „Coppa di Parma“ žymimo gaminio gerą vardą liudija daugelis dokumentų, kuriuose pateikiamos nuorodos į šį gaminį. Jau XVII a. pabaigoje randama nuorodų į Parmos sprandinę, kuri vadinama „bondiola“ arba „salame investito“, t. y. prikimšta dešra. XVIII a. pradžioje ši sprandinė kaip tipiškas vietos gaminys minimas keliautojų prisiminimuose. 1723 m. sudarytame inventoriuje nurodoma, kad norintys priklausyti bakalėjininkų (it. *lardaroli*) korporacijai turi turėti tam tikrą skaičių dešrų ir menčių. Be to, Parmos sprandinė minima 1750 m. bakalėjininkų korporacijos meistrų vertinime ir 1764 m. balandžio 21 d. paskelbtame viešame pranešime. Randama ir to paties laikotarpio karaliaus rūmų administratorių sudarytų susitarimų dėl karališkų virtuvių aprūpinimo maisto produktais. Turima patikimų duomenų apie tai, kiek sprandinių ir menčių suvartota kunigaikščio Don Ferdinando Borbonės rūmuose. XIX a. dokumentuose pateikiama duomenų apie tai, kiek sprandinių parduota vietovės turguose. 1940 m. iš Parmos provincijos eksportuota apie 200 vnt. gaminių.

SGN „Coppa di Parma“ žymimam gaminiui būdingas savybes lemia įvairaus pobūdžio konkretus ryšys su aplinka, kuris suprantamas plačiąja prasme ir apima gamtinius vietovės ir žmogaus veiklos veiksnius, susijusius su naudojama kiauliena, paruošimo būdais, brandinimo aplinka ir, visų pirma, šių veiksnių sąveika. SGN „Coppa di Parma“ žymimas gaminys be pertraukų gaminamas iki šių dienų. Vienas iš šio gaminio gamybos industrializacijos etapų buvo jo gamyba meistrų gamybos cechuose, kuriuose buvo išsaugotos nepakitusios tradicinės gaminio savybės. Vietovėje, kurioje istoriškai susiformavo SGN „Coppa di Parma“ žymimo gaminio gamybos tradicijos, vyrauja Po upės lygumų ir kalvų regionui būdingas klimatas ir oro sąlygos (temperatūra ir drėgmė). Žaliavų kilmės ir apdorojimo vietovės ribos buvo įtvirtintos ir išsaugotos bėgant laikui, kartu išlaikant tradicijas, kurios lėmė gerą gaminio vardą.

SGN „Coppa di Parma“ žymimas gaminys – vienas iš nurodytoje geografinėje vietovėje labiausiai paplitusių mėsos gaminių. Jį visada galima rasti gaminių, kuriuos savo pirkėjams siūlo pagrindinės šios vietovės mėsos gaminių parduotuvės, sąrašuose. Reklamuodami SGN „Coppa di Parma“ žymimą gaminį gamintojai be kitų šiam gaminiui būdingų savybių paprastai nurodo griežinių minkštumą (pjaustant jie niekada neturi būti sausi), nes tai liudija apie trumpą gaminio brandinimo laiką ir padeda užtikrinti jam būdingą aromatą. Dėl savo minkštumo šis gaminys naudojamas kaip sudedamoji nesaldžių pyragų ir įdarytų picų dalis. Tai matyti iš kai kurių receptų, kuriuose daroma aiški nuoroda į šį saugoma geografine nuoroda žymimą gaminį. Be to, labai svarbu paminėti, kad SGN „Coppa di Parma“ žymimą gaminį visada galima rasti pagrindinėse vietos žemės ūkio ir maisto produktų mugėse dalyvaujančių gamintojų stenduose.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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