C/2025/2941

23.5.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/2941)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Coppa di Parma”

PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Coppa di Parma”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija, Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Grozījumi ar AĢIN “Coppa di Parma” apzīmētā produkta specifikācijā:

— neparedz izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā vai aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē, vai to izmantojumā,

— nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu, vai

— nenosaka turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Grozījums 3. punktā*

1. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu pašvaldības nosaukumu *Senna Lodigiano* labo uz *Senna Lodigiana*.

Pamatojums:

ar šo grozījumu labo pārrakstīšanās kļūdu, nemainot ražošanas apgabalu. Pareizais nosaukums ir *Senna Lodigiana*, kā redzams 1. pantā karaļa 1863. gada 11. janvāra Dekrētā Nr. 1126, ar ko dažādām Milānas, Alesandrijas, Brešas, Kremonas, Turīnas, Askoli, Mačeratas, Kuneo, Pjačencas, Porto Mauričio, Ravennas un Sasāri provinces pašvaldībām atļauj pieņemt jaunus nosaukumus (Itālijas Karalistes 1863. gada 6. februāra Oficiālais vēstnesis Nr. 32).

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Grozījums 3. punktā*

2. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu pašvaldības nosaukumu *Segugnago* labo uz *Secugnago*.

Pamatojums:

ar šo grozījumu labo pārrakstīšanās kļūdu, nemainot ražošanas apgabalu. Pareizais nosaukums ir *Secugnago*, kā redzams 2. pantā 1992. gada 6. marta Leģislatīvajā dekrētā Nr. 251 par Lodi provinces izveidi (Itālijas Republikas 1992. gada 1. aprīļa Oficiālais vēstnesis Nr. 77). Ražošanas apgabals nemainās.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Grozījums 3. punktā*

3. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu pašvaldības nosaukumu *Gardamiglio* aizstāj ar *Guardamiglio*.

Pamatojums:

ar šo grozījumu labo pārrakstīšanās kļūdu, nemainot ražošanas apgabalu. Pareizais nosaukums ir *Guardamiglio*, kā redzams 2. pantā 1992. gada 6. marta Leģislatīvajā dekrētā Nr. 251 par Lodi provinces izveidi (Itālijas Republikas 1992. gada 1. aprīļa Oficiālais vēstnesis Nr. 77).

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Grozījums 3. punktā*

4. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu pašvaldības nosaukumu *S. Stefano Lodigiano* aizstāj ar *Santo Stefano Lodigiano*.

Pamatojums:

nemainot ražošanas apgabalu, ar šo grozījumu norāda pareizo pilno pašvaldības nosaukumu, kāds norādīts 2. pantā 1992. gada 6. marta Leģislatīvajā dekrētā Nr. 251 par Lodi provinces izveidi (Itālijas Republikas 1992. gada 1. aprīļa Oficiālais vēstnesis Nr. 77).

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Grozījums 3. punktā*

5. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu pašvaldības nosaukumu *Castelnuovo B. D'Adda* aizstāj ar *Castelnuovo Bocca d'Adda*.

Pamatojums:

nemainot ražošanas apgabalu, ar šo grozījumu norāda pareizo pilno pašvaldības nosaukumu, kāds norādīts 2. pantā 1992. gada 6. marta Leģislatīvajā dekrētā Nr. 251 par Lodi provinces izveidi (Itālijas Republikas 1992. gada 1. aprīļa Oficiālais vēstnesis Nr. 77).

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Grozījums 3. punktā*

6. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu pašvaldības nosaukumu *Piadina* aizstāj ar *Piadena*.

Pamatojums:

ar šo grozījumu labo pārrakstīšanās kļūdu, nemainot ražošanas apgabalu. Pareizais nosaukums ir *Piadena*, kā redzams 1. pantā karaļa 1928. gada 22. marta Dekrētā Nr. 747, ar ko *Piadena* un *Vho* pašvaldības apvieno vienā pašvaldībā, kuras administratīvais centrs un nosaukums ir *Piadena* (Itālijas Karalistes 1928. gada 19. aprīļa Oficiālais vēstnesis Nr. 93).

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

7. *Grozījums 3. punktā*

7. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu pašvaldības nosaukumu *Pieve S. Giacomo* aizstāj ar nosaukumu *Pieve San Giacomo*.

Pamatojums:

nemainot ražošanas apgabalu, ar šo grozījumu norāda pareizo pilno pašvaldības nosaukumu, kāds norādīts 1. pantā karaļa 1868. gada 31. maija Dekrētā Nr. 4426, ar ko likvidē *Gazzo* un *Silvella* pašvaldības un tās apvieno ar *Pieve San Giacomo* (Itālijas Republikas 1868. gada 27. jūnija Oficiālais vēstnesis Nr. 173).

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

8. *Grozījums 4. punktā*

8. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu; vienoto dokumentu tas neietekmē.

Apraksts:

ar šo grozījumu to operatoru kategorijām, uz kuriem attiecas ar AĢIN apzīmētā produkta kontroles sistēma, pievieno operatorus, kas produktu griež šķēlēs.

Pamatojums:

šis grozījums ir vajadzīgs, jo šķēlēs sagrieztais produkts ir viens no veidiem, kādos produktu "Coppa di Parma" var tirgot saskaņā ar produkta specifikāciju.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

9. *Grozījums 5. punktā*

9. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu precizē izejvielas ģenētisko izcelsmi, norādot visas iespējamās ģenētiskās kombinācijas, kas pieņemamas gan vīriešu, gan sieviešu dzimuma vaislas dzīvniekiem.

Pamatojums:

ar šo grozījumu precizē atļautās vaislas dzīvnieku krustojumu kombinācijas. Abu vaislas dzīvnieku šķirnes un ģenētiskā tipa novērtēšana ir svarīga, lai saglabātu liela svara cūku īpašības; it īpaši tas attiecas uz saderības novērtēšanu ar trim Itālijas ciltsgrāmatā iekļautajām references šķirnēm, kas paredzētas liela svara cūku audzēšanai.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

10. *Grozījums 5. punktā*

10. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts:

ar šo grozījumu iekļauj tabulu, kurā izskaidrotas ģenētiskās prasības attiecībā uz cūkām un norādītas atļautās un neatļautās kombinācijas.

Pamatojums:

iekļautā tabula nodrošina lielāku skaidrību, definējot vienīgās iespējamās ģenētiskās krustošanas kombinācijas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

11. *Grozījums 5. punktā*

11. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts:

ar šo grozījumu iekļauj atsauci uz Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas apstiprināto ģenētisko tipu sarakstu.

Pamatojums:

atsauce uz minēto sarakstu un tā atjauninājumiem nodrošina produkta ķēdes labāku uzraudzību.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

12. *Grozījums 5. punktā*

12. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu svītro skaidro aizliegumu izmantot tīršķirnes dzīvniekus, kuri pieder pie šķirnēm "Belgian Landrace", "Hampshire," "Pietrain", "Duroc" un "Spotted Poland".

Pamatojums:

šis grozījums ir piemērots, jo aizliegums izmantot minētās šķirnes ir skaidri saprotams no atļauto ģenētisko īpašību jaunā formulējuma, arī tabulas veidā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

13. *Grozījums 5. punktā*

13. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu kritēriju par dzīvnieku vidējo dzīvsvaru katrā partijā, proti, 160 kg ± 10 %, aizstāj ar katra atsevišķa liela svara cūkas liemeņa svaru, proti, 110,1 kg līdz 190,0 kg, precizējot, ka tas ir jāpārbauda kaušanas laikā.

Pamatojums:

dzīvsvara svītrošana un atsevišķa liemeņa svara kritērija iekļaušana ļauj precīzāk pārbaudīt katras nokautās cūkas atbilstību prasībām, jo šī metode ir pārredzamāka, precīzāka, mērķorientētāka un kopumā labāka. Cūku svara pieaugums ir saistīts ar pašreizējo cūkkopības tendenci Eiropā, un to veicina uzlabota ģenētika, dzīvnieku labturība un uzturs.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

14. *Grozījums 5. punktā*

14. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts:

ar šo grozījumu iekļauj kaujamo cūku vecuma aprēķināšanas kritēriju.

Pamatojums:

ar šo grozījumu produkta specifikāciju padara skaidrāku gan operatoriem, gan kontroles vajadzībām.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

15. *Grozījums 5. punktā*

15. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 2. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts:

ar grozījumu definē "audzēšanu", kas grozāmajā produkta specifikācijā ir aprakstīta kā pirmais barošanas posms, precizējot, ka audzēšana ir posms pēc zīdīšanas un atšķiršanas.

Pamatojums:

“audzēšanas” definīcija ir piemērota, lai skaidri norādītu, ka šis posms sākas pēc zīdīšanas un atšķiršanas posmiem un ka tajā cūkas var barot ar visām izejvielām, kas atļautas spēkā esošajos noteikumos, lai nodrošinātu to uztura, labturības un veselības vajadzību apmierināšanu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

16. *Grozījums 5. punktā*

16. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 2. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu maksimālo svaru pirmā posma beigās, ko tagad sauc par “audzēšanas” posmu, no 80 kg palielina līdz 85 kg.

Pamatojums:

minētais palielinājums ir saistīts ar ģenētikas un uztura jomu attīstību un dzīvnieku labturības standartu (Direktīva 2008/120/EK) piemērošanu – to rezultātā ir vispārēji uzlabojusies cūku augšanas spēja.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

17. *Grozījums 5. punktā*

17. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 2. un 3. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu daļa par pirmajā posmā atļauto barību un daļa par nobarošanas posmā atļauto barību ir apvienotas vienā “Atļauto izejvielu tabulā”, kas iekļauta attiecībā uz audzēšanas posmu un izmantojama arī attiecībā uz nobarošanas posmu.

Ņemot vērā nomenklatūru, kas noteikta Eiropas Savienības noteikumos, kuri paredzēti Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas atjaunināta ar Komisijas Regulu (ES) 2017/1017, ir grozīti šādu izejvielu nosaukumi:

— kukurūzu itāļu valodā vairs nesauc par *mais*, bet sauc par *granturco*,

— mannas putraimus tagad sauc par miltiem,

— dehidrētus lucernas miltus tagad sauc par lucernu (sakaltēta augstā temperatūrā),

— linsēklu raušus itāļu valodā vairs nesauc par *expeller di lino*, bet sauc par *panello di lino*, un ir pievienotas šādas izejvielas: linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība,

— ābolu un bumbieru izspaidas, vīnogu vai tomātu mizas kā barības bagātinātāju nesējvielas tagad sauc par augļu mīkstumu un tomātu mīkstumu (tomātu čagām) kā premiksa nesējvielām,

— alus raugu un/vai torulas raugu tagad sauc par raugiem,

— kukurūzas dīgļu ekstrakcijas miltus (itāļu valodā izmantojot vārdu *mais*) tagad sauc par kukurūzas dīgļu miltiem (itāļu valodā izmantojot vārdu *granturco*),

— destilatoru graudus tagad sauc par destilatoru sausajiem graudiem un šķīstošajām daļām.

Svītrotas šādas izejvielas:

— attīrīta ceratonija,

— proteīnu lizāti,

— dehidratēti kartupeļi,

— manioka,

— presēts biešu mīkstums un skābbarība,

— sezama milti,

— kokosriekstu ekstrakcijas milti.

No kategorijas “mazāk lietoti graudaugi” ir svītrots vārds “auzas”.

Mainīti šādu izejvielu daudzumi:

— paniņas tikai audzēšanas posmā (daudzums mainīts uz maksimāli 250 g sausnas uz vienu dzīvnieku dienā),

— kukurūzas lipekļa milti un/vai kukurūzas lipekļa barība (no maksimāli 5 % uz maksimāli 10 %),

— kukurūza (no maksimāli 55 % uz maksimāli 65 %),

— sorgo (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %),

— mieži (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %),

— kvieši (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %),

— tritikāle (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %),

— dehidrēts biešu mīkstums (no maksimāli 4 % uz maksimāli 10 %),

— lucerna (sakaltēta augstā temperatūrā) (no maksimāli 2 % uz maksimāli 4 %).

Pievienotas šādas izejvielas:

— kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība, arī nobarošanas posmā,

— kukurūzas skābbarība, arī nobarošanas posmā,

— veselu kukurūzas vālīšu milti,

— destilatoru sausie graudi un šķīstošās daļas, arī nobarošanas posmā,

— linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība,

— lipīdi ar kušanas temperatūru virs 36 °C, arī nobarošanas posmā,

— produkti, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas,

— grauzdētas veselas sojas pupiņas un/vai sojas rauši, tikai audzēšanas posmā.

Izejviela “zirņi un/vai citas pākšaugu sēklas” ir sadalīta divās, proti, “zirņi” un “citas pākšaugu sēklas”, un ir palielināts to daudzums (“zirņi” – maksimāli 25 % un “citas pākšaugu sēklas” – maksimāli 10 %).

Attiecībā uz graudu un/vai vālīšu miltiem ir precizēts, ka tie ir kukurūzas graudu un/vai kukurūzas vālīšu milti.

Sojas ekstrakcijas milti ir pārdēvēti par produktiem, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas, un ir noteikts, ka to izmantojamais procentuālais daudzums gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā ir līdz 20 %.

Saulespuķu milti ir pārdēvēti par produktiem, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas, un to izmantojamais daudzums ir palielināts līdz 10 %.

Tabulas 4. piezīmē ir noteikts, ka maksimālais koptauku saturs produktos, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas, saulespuķu sēklas un rapšu sēklas, nedrīkst pārsniegt 2,5 % sausnas.

Grozītas norādītās pielaides attiecībā uz atsevišķām izejvielām saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 17. panta 2. punkta b) apakšpunktu, svītrojot norādītos 10 %.

Pievienota iespēja izmantot minerālvielas, vitamīnus un piedevas.

Iekļauta norāde par sausās barības došanu.

Tabulas 2. piezīmē precizēta destilatoru sauso graudu un šķīstošo daļu definīcija.

Papildus linolskābes maksimālajam 2 % daudzumam ar šo grozījumu ievieš maksimālo tauku saturu, nosakot, ka tas ir 5 % no barības sausnas.

Pamatojums:

apvienotās "Atļauto izejvielu tabulas" iekļaušana, kas izmantojama gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā, atvieglo produkta specifikācijas lasāmību.

Izejvielu nosaukumi ir mainīti saskaņā ar noteikumiem Komisijas Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Regulu (ES) 2017/1017. Terminoloģija bija jāatjaunina, lai skaidrāk norādītu minētās izejvielas veidu.

Vārds "auzas" ir svītrots, jo auzas ietilpst mazāk lietotu graudaugu kategorijā.

Termini "attīrīta ceratonija", "proteīnu lizāti", "dehidrēti kartupeļi", "manioka", "presēts biešu mīkstums un skābbarība", "sezama milti" un "kokosriekstu ekstrakcijas milti" ir svītroti, jo šīs izejvielas tehnisku vai ar kvalitāti saistītu iemeslu dēļ vai tādēļ, ka tās ir grūti iegūt vai tām ir zema uzturvērtība, liela svara cūku barošanā tiek izmantotas reti.

Kukurūzas glutēna miltu un/vai kukurūzas glutēna barības procentuālais daudzums ir palielināts, jo tā ir izejviela, kurā ir augsts proteīnu saturs un kura ir noderīga uzturā (kopproteīns) un viegli sagremojama.

Paniņu (audzēšanas posmā), kukurūzas, sorgo, kviešu, tritikāles, dehidrēta biešu mīkstuma, lucernas (sakaltētas augstā temperatūrā) un produktu, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas, izmantojamais daudzums ir palielināts, jo šīs izejvielas vienmēr ir bijušas liela svara cūku tradicionālā uztura pamatā, kā arī, ņemot vērā pēdējā desmitgadē veiktos uzlabojumus barības nozarē, palīdz cūkām labāk uzņemt šķiedrvielas un uzlabo to dzīvībai svarīgās funkcijas.

Lipīdu ar kušanas temperatūru virs 36 °C izmantošana gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā ir ieviesta, jo jaunais barības tauku satura 5 % ierobežojums sausnā apvienojumā ar linolskābes 2 % ierobežojumu nodrošina, ka, nobarošanas posmā izmantojot kausētus cūku taukus, cūkām izveidojas pietiekami biezs tauku slānis.

Grauzdētas veselas sojas pupiņas un/vai sojas rauši ir pievienoti, jo audzēšanas posmā tie nodrošina cūkām vajadzīgo enerģiju.

Veselu kukurūzas vālīšu miltus, kas satur ļoti daudz šķiedrvielu, izmanto kā kliju alternatīvu šķiedrvielu nodrošināšanai dzīvnieku barībā.

Zirņu procentuālā daudzuma palielinājums nodrošina, ka cūkām veidojas pietiekami biezs tauku slānis, jo atšķirībā no citiem pākšaugiem tajos ir zema uzturvērtību mazinošu vielu koncentrācija.

Linsēklu raušu barība, linsēklu milti un linsēklu miltu barība ir pievienoti, jo šīs izejvielas ir līdzīgas linsēklu raušiem, kuri saglabāti produkta specifikācijā, un iekļautas Komisijas Regulā (ES) 2017/1017.

Kukurūzas skābbarība un ar B vitamīnu bagātie destilatoru sausie graudi un šķīstošās daļas tagad ir izmantojami arī nobarošanas posmā, un tās ir ideālas izejvielas, kas cūkām nodrošina pietiekami biezu tauku slāni, kā arī, ņemot vērā to augsto šķiedrvielu saturu, pieaugušas cūkas tās sagremo daudz labāk nekā jaunas cūkas.

Attiecībā uz produktiem, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas, – izejvielu sarakstā no jauna ir iekļautas rapšu sēklas, jo progress ģenētikas jomā ir ļāvis selekcionēt jaunas šķirnes, kuras nesatur glikozinolātus un erukskābi (uzturvērtību mazinošas vielas); ieraksts ir formulēts tā, lai tas atbilstu struktūrai, kas izmantota attiecībā uz sojas un saulespuķu produktiem.

Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz minētajiem produktiem attiecās viens ieraksts "rupja maluma rapšu milti", bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Komisijas Regulu (ES) 1017/2017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, "rupja maluma rapšu milti" un "rapšu miltu barība". Komisijas Regulā (ES) 1017/2017 ir uzskaitīti daudzi dažādi produkti, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas. Uzskaitīt visas barības sastāvdaļas nav iespējams, un Komisijas Regulas (ES) 1017/2017 atjaunināšanas gadījumā tās var mainīties. Lai nodrošinātu piemērotu tauku slāni, atļauto izejvielu tabulas piezīmēs ir noteikts, ka maksimālais koptauku saturs sausnā 2,5 %.

Attiecībā uz produktiem, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas, procentuālais daudzums ir standartizēts 20 % apmērā gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā, lai nodrošinātu, ka cūkām ir produkta "Coppa di Parma" ražošanai piemērots tauku slānis. Tā kā koptauku saturs izejvielā ir svarīga īpašība, ir noteikts, ka maksimālais koptauku saturs sausnā ir 2,5 %, un tas ir iekļauts piezīmēs, kas pievienotas aiz tabulas. Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts "sojas pupiņu milti", bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Regulu (ES) 1017/2017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, "sojas pupiņu milti" un "sojas pupiņu miltu barība". Regulā (ES) 2017/1017 ir uzskaitīti daudzi dažādi produkti, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas. Uzskaitīt tos visus nav iespējams, un Komisijas Regulas (ES) 1017/2017 atjauninājumu/grozījumu gadījumā tie var mainīties.

Attiecībā uz produktiem, kuri iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas, un kuru daudzums tagad ir noteikts 10 % apmērā, – koptauku saturs izejvielā ir svarīgs, lai nodrošinātu, ka cūkām izveidojas tauku slānis, kas piemērots produkta "Coppa di Parma" ražošanai; tāpēc tabulas piezīmēs ir iekļauts maksimālais koptauku saturs sausnā, proti, 2,5 %. Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts "saulgriezes sēklu milti", bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Komisijas Regulu (ES) 1017/2017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, "saulespuķu sēklu milti" un "saulespuķu sēklu miltu barība". Komisijas Regulā (ES) 1017/2017 ir uzskaitīti daudzi dažādi produkti, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas. Uzskaitīt tos visus nav iespējams, un Komisijas Regulas (ES) 1017/2017 atjauninājumu/grozījumu gadījumā tie var mainīties.

Norādītās pielaides attiecībā uz atsevišķām izejvielām ļauj panākt atbilstību spēkā esošajiem tiesību aktiem barības jomā, proti, Regulas (EK) Nr. 767/2009 17. panta 2. punkta b) apakšpunktam.

Norāde par sausās barības došanu ļauj lauksaimniekam izvēlēties, kuru metodi izmantot.

Vitamīnu un minerālvielu piedevu, kā arī citu barības piedevu izmantošana nodrošina pienācīgu muskuļu augšanu un veicina gremošanu un barības vielu uzsūkšanos.

Destilatoru sauso graudu un šķīstošo daļu definīcija ir precizēta, izmantojot Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 1.12.9. punktā sniegto formulējumu.

Maksimālais tauku saturs, kas pievienots linolskābes saturam, nodrošina optimāla biezuma tauku slāni cūkām, kuras izmanto produkta "Coppa di Parma" ražošanai; šie divi kritēriji ir būtiski, jo ir vai nu palielināts tādu izejvielu (kukurūzas) daudzums, kas ir potenciāli tauku avoti, kuri var negatīvi ietekmēt cūku tauku slāņa kvalitāti, vai arī šādas izejvielas ir iekļautas (lipīdi ar kušanas temperatūru virs 36 °C).

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

18. *Grozījums 5. punktā*

18. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 2. un 3. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu noteikumos par cūku barošanu nobarošanas posmā dota atsauce uz audzēšanas posmam paredzēto "Atļauto izejvielu tabulu", iekļaujot noteiktus ar nobarošanas posmu saistītus precizējumus.

Pamatojums:

grozījums nodrošina skaidru priekšstatu par barību, kas atļauta arī nobarošanas posmā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

19. *Grozījums 5. punktā*

19. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta iedaļas "Sastāvdaļas" 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.2. punktu.

Apraksts:

ar šo grozījumu minimālo sāls saturu no 2,6 % samazina līdz 2,2 %.

Pamatojums:

minimālā izmantojamā sāls daudzuma samazināšana atbilst Pasaules Veselības organizācijas ieteikumiem par uzturvērtību, kuros ieteikts samazināt sāls daudzumu cilvēku uzturā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

20. *Grozījums 5. punktā*

20. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta priekšpēdējo rindkopu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts:

ar šo grozījumu svītro vārdus "minēts 7. punktā."

Pamatojums:

grozījums ir vajadzīgs, jo jaunās produkta specifikācijas 7. punktā ir ietverts cits noteikums.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

21. *Grozījums 7. punktā*

21. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts:

ar šo grozījumu svītro noteikumu par kontroles iestādi.

Pamatojums:

šis atjauninājums ir vajadzīgs, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

22. *Grozījums 8. punktā*

22. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts:

ar šo grozījumu 8. punktu pārdēvē par 7. punktu.

Pamatojums:

grozījums ir vajadzīgs, ņemot vērā produkta specifikācijas punktu jauno struktūru.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Coppa di Parma”

ES Nr.: PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Coppa di Parma”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar AĢIN “Coppa di Parma” apzīmēto produktu piedāvājot tirdzniecībā, tam ir cilindriska nesaplacināta forma. Produkts ir 25 līdz 40 cm garš un sver vismaz 1,3 kg. Pēc sagriešanas šķēlēs speķa daļas nedrīkst izskatīties dzeltenīgas, tās nedrīkst būt arī mīkstas, kas liecinātu par sliktu nogatavināšanu, nedrīkst būt arī redzamu iepelējuma pazīmju. Turklāt ar AĢIN “Coppa di Parma” apzīmētajam produktam ir turpmāk izklāstītās īpašības.

Organoleptiskās īpašības: labi nogatavinātam gaļas produktam raksturīga garša – liesajā daļā pietiekami noārdījušās olbaltumvielas un treknajā daļā pietiekami noārdījušies tauki; bez neraksturīgas piegaršas, ko piešķirtu fenolskābe, zivju milti vai citas vielas, pareizajā intensitātes pakāpē; šim produktam raksturīgā patīkami aromātiskā smarža izdalās, treknumu, nevis liesumu, galvenās dzīslas tuvumā durstot ar īpašu adatu, kura izgatavota no zirga kaula; konsistence, nosakot pēc taustes un sagriežot šķēlēs, vidēji stingra; apvalks viegli atdalāms; virsa nav taukaina vai apsūbējusi; iekšējās un ārējās daļas ir viendabīgas, un tas liecina par atūdeņošanās un nogatavināšanās pakāpeniskumu; nogrieztās šķēles krāsa vienmērīga, bez plankumiem; liesums sarkanīgs, bet treknums viegli iesārts. “Coppa di Parma” ir produkts, kura minimālais nogatavināšanas laiks ir 60 dienas.

Ķīmiskās un fizikālķīmiskās īpašības

Sāls	< 5 %
Kopējais olbaltumvielu saturs	min. 22 %
Ūdens/olbaltumvielu attiecība:	maks. 2,00
pH	> 5,7
Mikrobioloģiskie parametri	
Kopējais enterobaktēriju (zarnu baktēriju) daudzums	kvv/g < 10
E. coli	kvv/g < 10
Staphylococcus aureus	kvv/g < 100

“Coppa di Parma” pagatavošanā izmanto šādas sastāvdaļas: sāls (2,2–3,5 %), dabīgās aromātvielas un/vai pipari, un/vai citas pieejamas garšvielas. Var izmantot arī vīnu, dekstrozi un/vai fruktozi, un/vai saharozi, ievērojot tiesību aktu prasības, ierauga kultūras, izmantojot paraugpraksē gūtās atziņas, nātrija/kālija nitrītu, nātrija/kālija nitrātu, askorbīnskābi un tās sāli, ievērojot tiesību aktu prasības.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Attiecībā uz lopbarības devas sastāvu un barošanu ir jāievēro detalizēti noteikumi. Cūku barošanā pamatā izmanto graudaugu produktus, kā arī piena rūpniecības blakusprodukts. Barību uz graudaugu bāzes var dot vai nu šķidrā veidā (pārtikas atkritumi vai putra), ko tradicionāli sajauc ar sūkalām, vai sausā veidā. Konkrētāk, barības sastāvu veido šādi:

audzēšanas posmā ir atļautas šādas izejvielas: kukurūza, sorgo, mieži, kvieši, tritikāle, kukurūzas graudu milti un/vai kukurūzas vālīšu milti, mazāk lietoti graudaugi, zirņi, veselu kukurūzas vālīšu milti, kviešu klijas un citi kviešu pārstrādes blakusprodukti, produkti, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas, kukurūzas skābbarība, kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība, dehidrēts biešu mīkstums, produkti, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas, produkti, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas, citas pākšaugu sēklas, grauzdētas veselas sojas pupiņas un/vai sojas rauši, kukurūzas dīgļu milti, melase, lucerna (sakaltēta augstā temperatūrā), destilatoru sausie graudi un šķīstošās daļas, augļu mīkstums un tomātu mīkstums (tomātu čagas) kā premiksa nesējvielas, linsēklu rauši, linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība, lipīdi ar kušanas temperatūru virs 36 °C, raugi, zivju milti, sūkalas, paniņas.

Attiecībā uz barošanu audzēšanas posmā jāņem vērā arī šādas norādes: barību var papildināt ar vitamīniem un minerālvielām, un var izmantot piedevas saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem. No graudaugiem iegūtas sausnas saturs nedrīkst būt mazāks par 45 % no kopējā daudzuma.

Nobarošanas posmā jāievēro visas norādes, kas attiecas uz audzēšanas posmu, ar šādiem izņēmumiem: izslēgtas izejvielas "grauzdētas veselas sojas pupiņas un/vai sojas rauši" un "zivju milti"; no graudaugiem iegūtas sausnas saturs nobarošanas posmā nedrīkst būt mazāks par 55 % no kopējā daudzuma.

Produkta "Coppa di Parma" ražošanā nav iespējams iztikt bez tipisko Itālijas liela svara cūku gaļas izmantošanas, kā to paredz tradīcija. Šādas cūkgaļas lietošana ir izplatīta Itālijas centrālajā un ziemeļu daļā, jo šīm cūkām ir noteiktas ģenētiskās īpašības, un tās audzē vismaz deviņus mēnešus, turot īpašos apstākļos, kādos šie dzīvnieki sasniedz lielu svaru, un no tiem iegūst gaļu ar paaugstinātu caurauguša speķa saturu, kā arī lielāku enzīmu, it īpaši katepsīnu, saturu, kam ir būtiska nozīme "Coppa di Parma" nogatavināšanā.

Ar AĢIN "Coppa di Parma" apzīmēto produktu iegūst no tādu cūku gaļas, kas ir šādu cūku pēcnācējas:

a) atbilstīgi Itālijas ciltsgrāmatai uzlabotu tradicionālo šķirņu "Italian Large White", "Italian Landrace" un "Italian Duroc" tīršķirnes vai krustojuma kuiļi un tradicionālo šķirņu "Italian Large White" un "Italian Landrace" tīršķirnes vai krustojuma sivēnmātes;

b) tradicionālo šķirņu kuiļi, kas minēti a) apakšpunktā, un krustojuma sivēnmātes vai citu ģenētisko tipu sivēnmātes, ja tās audzētas saskaņā ar selekcijas un/vai krustošanas shēmām, kurās iesaistītas minētās šķirnes; "Large White", "Landrace" vai "Duroc" šķirņu dzīvnieki liela svara cūku ražošanai, ja mērķi ir saderīgi ar Itālijas ciltsgrāmatā noteiktajiem mērķiem;

c) citu ģenētisko tipu kuiļi un sivēnmātes, ja tie audzēti atbilstīgi selekcijas un/vai krustošanas shēmām, kurās šķirnes "Italian Large White", "Landrace" un "Duroc" izmanto liela svara cūku ražošanai un kuru mērķi ir saderīgi ar Itālijas ciltsgrāmatas mērķiem;

d) iepriekš c) apakšpunktā minēto citu ģenētisko tipu kuiļi un a) apakšpunktā minēto tradicionālo šķirņu sivēnmātes.

— Saskaņā ar tradicionālo praksi jebkurā gadījumā ir izslēgtas cūkas, kurām ir nepiemērotas īpašības, it īpaši cūku stresa sindroms (CSS); mūsdienās šādas īpašības var objektīvi noteikt dzīvniekiem pēc kaušanas un konservētos produktos.

— Izmantotajiem ģenētiskajiem tipiem ir jābūt tādiem, lai izaudzētu dzīvniekus ar lielu svaru un labiem rādītājiem; jebkurā gadījumā kaušanas laikā reģistrētajam atsevišķa liemeņa svaram jābūt no 110,1 kg līdz 190,0 kg.

— Minimālais kaušanas vecums ir deviņi mēneši.

— Kuiļu un sivēnmāšu gaļas izmantošana ir aizliegta.

— Kaušanai izvēlas cūkas ļoti labā veselības stāvoklī, un kautķermeņi ir pilnīgi jāatasiņo.

Gaļas izcirtumus, ko izmanto ar AĢIN "Coppa di Parma" apzīmētā produkta ražošanā, iegūst no kakla muskuļaudu daļas, kas pieguļ kakla skriemeļiem, un no krūšu daļas (muskuļaudu masa, kas ietilpst mugurkaula kanālā un ko veido skriemeļu izaugumi, skriemeļu ķermeņi un šķērsizaugumi).

Izmantotā gaļa nedrīkst būt nekādā veidā sasaldēta.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Šādiem produkta "Coppa di Parma" ražošanas posmiem jānoris noteiktajā ģeogrāfiskā apgabalā:

— izcirtumu sagatavošana pārstrādei,

— iesālīšana, ar rokām vai mehāniski; sāls uzsūkšanās var ilgt no 6 līdz 14 dienām,

— iepildīšana dabīgos zarnu apvalkos, ja produktus paredzēts pārdot veselus vai daļās, vai dabīgos apvalkos, kas veidoti, savienojot vairākus zarnu gabalus, ja produktu paredzēts tirgot šķēlēs,

— pārsiešana ar auklu, ja produktu paredzēts pārdot veselu vai daļās, vai ievietošana elastīgā tīkliņā, ja produktu paredzēts pārdot šķēlēs,

— tvaicēšana astoņas līdz desmit stundas,

— žāvēšana vismaz 15 dienas,

— nogatavināšana 60 līdz 90 dienas atkarībā no gabala svara.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Ar AĢIN "Coppa di Parma" apzīmēto produktu sagriezt šķēlēs un iepakot var vienīgi telpās, kas atrodas turpmāk 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ja uzraudzību veic iestāde, kas pilnvarota saskaņā ar kontroles plānā paredzētajiem noteikumiem.

Ja ar AĢIN "Coppa di Parma" apzīmēto produktu pārdod veselā gabalā, to drīkst sagriezt šķēlēs vienīgi mazumtirgotājs – uz vietas veikalā un patērētāja klātbūtnē.

Tādēļ, ņemot vērā to, ka šis produkts ir īpaša delikatese, kura bagāta ar nepiesātinātām taukskābēm un kurā ir maz konservantu, un to, ka sagriešanas un iepakošanas dažādie posmi var tam kaitēt, minētās darbības ir jāveic darbiniekiem, kuriem par šo produktu ir īpašas zināšanas. Sevišķi svarīgi ir tas, lai produkta šķēles saskares laiks ar gaisu būtu iespējami īss, pretējā gadījumā nav iespējams novērst produkta iebrūninašanos.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Ar AĢIN "Coppa di Parma" apzīmēto produktu var nodot patēriņam veselu, tikai ar piestiprinātu etiķeti, daļās, kas ievietotas vakuumiepakojumā vai aizsargatmosfērā, šķēlēs, kas ievietotas vakuumiepakojumā vai aizsargatmosfērā.

Nosaukums "Coppa di Parma", pēc kura ir norāde "Indicazione Geografica Protetta" [Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] vai akronīms "IGP" [AĢIN] (tulkoti tās valsts valodā, kurā šo produktu tirgo), etiķetē jānorāda, izmantojot skaidri salasāmas un neizdzēšamas rakstzīmes, kas krasi atšķiras no pārējā teksta, un pēc tiem jābūt Kopienas logotipam un uzņēmuma zīmolam.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN "Coppa di Parma" apzīmētā produkta ražošanas apgabals aptver visu Parmas, Modēnas, Redžo nell'Emīlijas, Mantujas un Pāvijas provinces administratīvo teritoriju, kā arī to pašvaldību teritoriju, kas izvietotas gar Po upes baseinu un ietilpst šādu provinču administratīvajā teritorijā:

— 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,*

— Milāna: *San Colombano al Lambro,*

— Kremona: *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*.

Ģeogrāfiskajā ziņā šo ražošanas apgabalu raksturo paugurains apvidus, kas pakāpeniski pārvēršas līdzenumā un plešas līdz pat Po upes baseina ziemeļu malai.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Ar AĢIN "Coppa di Parma" apzīmētā produkta ražošanas apgabalam raksturīga pauguru un līdzenumu mija, kā arī tas, ka tur ir daudz ezeru un sālsraktuvju. Parmas paugurainē piekoptajā līdzenumiem raksturīgajā ražošanas darbībā vienmēr veiksmīgi izmantots Salsamadžorē [*Salsomaggiore*] iegūtais sāls. Saistībā ar šīm sālsraktuvēm jau kopš 14. gadsimta cūkgaļas sālīšana un pārstrāde izvērtās par tādu produktu ražošanu, kurus pazīst gan visas valsts, gan starptautiskā līmenī. "Coppa di Parma" izgatavošana aizsākās tieši šādos apstākļos tādēļ, ka reģionā radās profesionāļi, kas bija specializējušies šāda veida ražošanā, un gadsimtu gaitā viņi sekmēja receptes izplatīšanos ārpus Parmas provinces robežām, aptverot arī citas provinces, kas norādītas 4. punktā.

5.2. *Produkta specifika*

Ar AĢIN "Coppa di Parma" apzīmētais produkts no citiem šīs tirdzniecības kategorijas produktiem atšķiras ar tipisko, ļoti labi līdzsvaroto garšas stiprumu un aromātiskumu, ar vidēji stingru konsistenci, viendabīgumu un zemo taukvielu saturu, kā arī vienmērīgo krāsojumu, kas liesumā ir sarkans, bet speķa daļās – viegli iesārts.

Citas "Coppa di Parma" īpašības, kas to atšķir no citiem līdzīgiem produktiem, kurus ražo kaimiņu apgabalos, ir gaļas šķēles mīkstums un sālīšanas laikā pievienoto garšvielu nelielais daudzums. Šīs īpašības ir izskaidrojamas ar īso nogatavināšanas periodu un ar to, ka nav sīku norādījumu par lietojamo garšvielu daudzumu; tas ļauj "Coppa di Parma" saglabāt cūkgaļai raksturīgo garšu un smaržu, un nogrieztās šķēlītes vienmēr ir mīkstas.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Par AĢIN "Coppa di Parma" labo slavu liecina bagātīgais rakstu avotu klāsts, kurā ir atsauces uz šo produktu un citāti no tam veltītiem aprakstiem. Jau 17. gadsimta beigu dokumentos produkts "Coppa di Parma" ir minēts, izmantojot tādus apzīmējumus kā *bondiola* vai *salame investito*, t. i., zarnu apvalkā iepildīta desa. 18. gadsimta sākumā "Coppa di Parma" ir minēts ceļotāju atmiņās kā produkts, kas īpaši raksturīgs šai vietai. Kādā inventāra sarakstā, kas izveidots 1723. gadā, ir teikts, ka, lai iestātos *lardaroli* [gaļas sālītāju] cunftē, rīcībā bija jābūt noteiktam skaitam desu un *bondiole*. "Coppa di Parma" minēts arī *lardaroli* cunftes pārstāvju veiktā novērtējumā (1750), kā arī sludinājumā, kas izdots 1764. gada 21. aprīlī. Tas notika tajā pašā laikā, kad karaļa pils pārvaldnieki slēdza līgumus par pārtikas preču piegādi karaliskās virtuves vajadzībām. Ir pieejamas konkrētas ziņas par *coppe* un *bondiole* patēriņu hercoga Ferdinanda I galmā. 19. gadsimta dokumenti ļauj izsekot *coppe* daudzumam, kas pārdots šā reģiona tirgos. 1940. gadā *coppe* eksports no Parmas provinces skaitliskā izteiksmē sasniedza 200 gabalu.

Produktu ar AĢIN "Coppa di Parma" it īpaši raksturo daudzveidīgā un ļoti konkrētā saikne ar apkārtējo vidi, ko plašāk saprot, ietverot dabiskos ģeogrāfiskos faktorus un cilvēkfaktorus, ciktāl tie ietekmē dzīvniekus, ražošanas paņēmienus, nogatavināšanas apstākļus, un visvairāk – visu šo faktoru mijiedarbību. Ar AĢIN "Coppa di Parma" apzīmētā produkta ražošanu no pašiem iesākumiem un līdz pat mūsdienām raksturo pilnīga nepārtrauktība. Ar AĢIN "Coppa di Parma" apzīmētā produkta ražošanas industrializācija notika jau tādā amatprasmes attīstības posmā, kad bija iespējams saglabāt šā produkta tradicionālās īpašības. Klimats un apkārtējās vides apstākļi (temperatūra un mitrums) ir tipiski pauguriem Po ielejā, kurā likti produkta ar AĢIN "Coppa di Parma" izgatavošanas pamati. Izejmateriālu izcelsmes un ražošanas apgabals atbilst tai teritorijai, kas tika noteikta un saglabāta laika gaitā, ievērojot tradīcijas, kas šo produktu padarījušas slavenu.

"Coppa di Parma" pieder pie tiem sālītajiem produktiem, kas šajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir visiecienītākie, un vienmēr ir to produktu sarakstā, kuri tiek piedāvāti klientiem lielākajos gaļas izstrādājumu veikalos visā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Komerciālajās reklāmās "Coppa di Parma" ražotāji parasti uzsver šķēles maigumu – nogrieztajai šķēlei jābūt mīkstai, un tā nedrīkst būt sausa; šīs īpašības pierāda, ka nogatavināšana ir veikta īsā laikā, bet tā ir arī garantija, ka saglabāsies raksturīgā smarža. Gaļas maiguma dēļ produktu "Coppa di Parma" izmanto par sastāvdaļu sāļos pīrāgos un pildītās picās, kā par to liecina daudzas kulinārijas receptes, kurās ir sastopamas skaidras un labi pamatotas norādes par šādu izmantojumu. Turklāt ir svarīgi pieminēt, ka "Coppa di Parma" vienmēr ieņem godpilnu vietu to ražotāju stendos, kuri piedalās lielākajos vietēja mēroga lauksaimniecības produktu gadatirgos.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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