C/2025/2941

23.5.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Indikazzjoni Ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/2941)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(L-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Coppa di Parma"

PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

1. **Isem il-prodott**

"Coppa di Parma"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☒ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xorb spirituż

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità nazzjonali jew grupp applikant li jikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru tal-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija - Dipartiment għas-Sovranità tal-Ikel u l-Isport Ekwestri

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għall-IĠP "Coppa di Parma":

— ma jinkludux bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta jew tal-indikazzjoni ġeografika protetta, jew fl-użu ta' dak l-isem;

— ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-Dokument Uniku; jew

— ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Emenda tal-Artikolu 3*

Emenda 1

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tikkoreġi l-isem tal-muniċipalità "Senna Lodigano" għal "Senna Lodigiana".

Raġuni:

L-emenda tikkoreġi żball tat-traskrizzjoni mingħajr ma tbiddel iż-żona tal-produzzjoni. L-isem korrett huwa "Senna Lodigiana", kif jidher fl-Artikolu 1 tad-Digriet Reġju Nru 1126 tal-11 ta' Jannar 1863 li jawtorizza diversi muniċipalitajiet fil-provinċji ta' Milan, Alessandria, Brescia, Cremona, Torino, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna u Sassari jadottaw ismijiet ġodda (Il-Gazzetta Uffiċjali tar-Renju tal-Italja Nru 32 tas-6 ta' Frar 1863).

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

2. *Emenda tal-Artikolu 3*

Emenda 2

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tikkoreġi l-isem tal-muniċipalità "Segugnago" għal "Secugnago".

Raġuni:

L-emenda tikkoreġi żball tat-traskrizzjoni mingħajr ma tbiddel iż-żona tal-produzzjoni. L-isem korrett huwa "Secugnago", kif jidher fl-Artikolu 2 tad-Digriet Leġiżlattiv Nru 251 tas-6 ta' Marzu 1992 li jistabbilixxi l-provinċja ta' Lodi (Il-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana Nru 77 tal-1 ta' April 1992). Iż-żona tal-produzzjoni tibqa' l-istess.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

3. *Emenda tal-Artikolu 3*

Emenda 3

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tissostitwixxi l-isem tal-muniċipalità "Gardamiglio" bi "Guardamiglio".

Raġuni:

L-emenda tikkoreġi żball tat-traskrizzjoni mingħajr ma tbiddel iż-żona tal-produzzjoni. L-isem korrett huwa "Guardamiglio", kif jidher fl-Artikolu 2 tad-Digriet Leġiżlattiv Nru 251 tas-6 ta' Marzu 1992 li jistabbilixxi l-provinċja ta' Lodi (Il-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana Nru 77 tal-1 ta' April 1992).

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

4. *Emenda tal-Artikolu 3*

Emenda 4

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tissostitwixxi l-isem tal-muniċipalità "S. Stefano Lodigiano" b'"Santo Stefano Lodigiano".

Raġuni:

Mingħajr ma tbiddel iż-żona tal-produzzjoni, l-emenda tagħti l-isem sħiħ korrett tal-muniċipalità kif stabbilit fl-Artikolu 2 tad-Digriet Leġiżlattiv Nru 251 tas-6 ta' Marzu 1992 li jistabbilixxi l-provinċja ta' Lodi (Il-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana Nru 77 tal-1 ta' April 1992).

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

5. *Emenda tal-Artikolu 3*

Emenda 5

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tissostitwixxi l-isem tal-muniċipalità "Castelnuovo B. D'Adda" b' "Castelnuovo Bocca d'Adda".

Raġuni:

Mingħajr ma tbiddel iż-żona tal-produzzjoni, l-emenda tagħti l-isem sħiħ korrett tal-muniċipalità kif stabbilit fl-Artikolu 2 tad-Digriet Leġiżlattiv Nru 251 tas-6 ta' Marzu 1992 li jistabbilixxi l-provinċja ta' Lodi (Il-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana Nru 77 tal-1 ta' April 1992).

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

6. *Emenda tal-Artikolu 3*

Emenda 6

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tissostitwixxi l-isem tal-muniċipalità "Piadina" bi "Piadena".

Raġuni:

L-emenda tikkoreġi żball tat-traskrizzjoni mingħajr ma tbiddel iż-żona tal-produzzjoni. L-isem korrett huwa "Piadena", kif jidher fl-Artikolu 1 tad-Digriet Reġju Nru 747 tat-22 ta' Marzu 1928 li jgħaqqad il-muniċipalitajiet ta' Piadena u Vho f'muniċipalità waħda bi "Piadena" bħala ċ-ċentru amministrattiv u l-isem tagħha (Il-Gazzetta Uffiċjali tar-Renju tal-Italja Nru 93 tad-19 ta' April 1928).

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

7. *Emenda tal-Artikolu 3*

Emenda 7

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tissostitwixxi l-isem tal-muniċipalità "Pieve S. Giacomo" bi "Pieve San Giacomo".

Raġuni:

Mingħajr ma temenda ż-żona tal-produzzjoni, l-emenda tagħti l-isem sħiħ korrett tal-muniċipalità, kif mogħti fl-Artikolu 1 tad-Digriet Reġju Nru 4426 tal-31 ta' Mejju 1868 li jabolixxi l-muniċipalitajiet ta' Gazzo u Silvella u jgħaqqadhom fi Pieve San Giacomo (Il-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana Nru 173 tas-27 ta' Ġunju 1868).

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

8. *Emenda tal-Artikolu 4*

Emenda 8

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda żżid il-fettieta fil-kategoriji tal-operaturi soġġetti għas-sistema ta' kontroll tal-IĠP.

Raġuni:

L-emenda hija meħtieġa minħabba li l-prodott imfettet huwa wieħed mill-forom li fihom il-"Coppa di Parma" tista' tiġi kkummerċjalizzata f'konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

9. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 9

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tispeċifika l-oriġini ġenetika tal-materja prima, filwaqt li tindika l-kombinazzjonijiet ġenetiċi kollha possibbli aċċettati kemm għall-annimali għat-tnissil maskili kif ukoll femminili.

Raġuni:

L-emenda tiċċara l-kombinazzjonijiet permessi ta' inkroċju tar-razez. Il-valutazzjoni tar-razza u tat-tip ġenetiku taż-żewġ annimali għat-tnissil hija importanti għaż-żamma tal-karatteristiċi tal-majjali tqal, b'mod partikolari fir-rigward tal-valutazzjoni tal-kompatibbiltà mat-tliet razez ta' referenza fil-Ktieb tal-Merħla Taljana maħsuba għall-produzzjoni tal-majjali tqal.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

10. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 10

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda ddaħħal tabella li tispjega r-rekwiżiti ġenetiċi għall-majjali bil-kombinazzjonijiet permessi u mhux permessi.

Raġuni:

L-inklużjoni tat-tabella tipprovdi aktar ċarezza fid-definizzjoni tal-uniċi kombinazzjonijiet possibbli ta' inkroċjar ġenetiku.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

11. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 11

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

Din l-emenda ddaħħal referenza għal-lista tat-tipi ġenetiċi approvati mill-Ministeru tal-Agrikoltura, s-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija.

Raġuni:

Ir-referenza għal-lista u l-aġġornament tagħha jagħmluha possibbli li l-katina tal-produzzjoni tiġi mmonitorjata aħjar.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

12. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 12

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tneħħi l-projbizzjoni espliċita fuq l-użu ta' annimali ta' razza pura tar-razez Belgian Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc u Spotted Poland.

Raġuni:

L-emenda hija xierqa peress li l-projbizzjoni fuq l-użu ta' dawk ir-razez hija evidenti b'mod ċar mir-riformulazzjoni tal-karatteristiċi ġenetiċi permessi, inkluż permezz tat-tabella.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

13. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 13

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tissostitwixxi l-kriterju tal-piż ħaj medju għal kull lott ta' 160 kg ± 10 % b'piż ta' kull karkassa tal-majjal tqil individwali ta' bejn 110,1 kg u 190,0 kg, filwaqt li tispeċifika li dan irid jiġi aċċertat fil-ħin tal-iskarnar.

Raġuni:

L-eliminazzjoni tal-piż ħaj u l-inklużjoni tal-kriterju tal-piż individwali tal-karkassa jippermettu verifika aktar preċiża tar-rekwiżiti tal-eliġibbiltà għal kull majjal skarnat, peress li huwa metodu aktar trasparenti, akkurat, immirat u ġeneralment aħjar. Iż-żieda fil-piż tal-majjal hija marbuta max-xejra kurrenti fit-trobbija tal-majjali fl-Ewropa li tirriżulta minn titjib fil-ġenetika, fil-benesseri tal-annimali u fin-nutrizzjoni.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

14. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 14

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda ddaħħal il-kriterju għall-kalkolu tal-età tal-majjali għall-fini tal-iskarnar.

Raġuni:

L-emenda tiċċara l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għall-operaturi u għall-finijiet tal-kontroll.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

15. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 15

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tiddefinixxi "tkabbir" – li huwa deskritt fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li qed tiġi emendata bħala l-ewwel stadju tat-tmigħ – billi tispeċifika li t-tkabbir huwa l-istadju ta' wara t-treddigħ u l-ftim.

Raġuni:

Id-definizzjoni ta' "tkabbir" hija xierqa sabiex tagħmilha ċara li dan l-istadju jiġi wara l-istadji tat-treddigħ u tal-ftim, li matulu l-majjali jistgħu jiġu mitmugħa l-materja prima kollha permessa mir-regoli fis-seħħ sabiex jiġi żgurat li l-ħtiġijiet nutrizzjonali, tal-benesseri tal-annimali u tas-saħħa tagħhom jiġu ssodisfati.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

16. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 16

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda żżid il-piż massimu fi tmiem l-ewwel stadju – li issa jissejjaħ "tkabbir" – minn 80 kg għal 85 kg.

Raġuni:

Din iż-żieda hija marbuta mal-iżviluppi fil-ġenetika u n-nutrizzjoni, u mal-applikazzjoni tal-istandards tal-benesseri tal-annimali (id-Direttiva 2008/120/KE), li wasslu għal titjib ġeneralizzat fil-kapaċità tal-majjali għat-tkabbir.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

17. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 17

L-emenda tikkonċerna l-paragrafi 2 u 3 tal-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tgħaqqad iż-żewġ partijiet rigward l-għalf permess fl-ewwel stadju u l-għalf permess fil-fażi tat-tismin f'"Tabella ta' materja prima permessa" waħda, li ġiet introdotta fl-istadju tat-tkabbir u li trid tintuża wkoll għall-istadju finali.

L-ismijiet tal-materja prima li ġejja ġew emendati, b'kont meħud tan-nomenklatura prevista fir-regoli tal-Unjoni Ewropea stabbiliti fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif aġġornat bir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017:

— "qamħirrum" ma għadux jissejjaħ "*mais*" bit-Taljan iżda minflok jissejjaħ "*granturco*";

— "semolina" issa tissejjaħ "dqiq";

— "dqiq tal-alfalfa deidratat" issa tissejjaħ "alfalfa (imnixxfa f'temperaturi għoljin)";

— "espellent taż-żerriegħa tal-kittien" ma għadux jissejjaħ "*expeller di lino*" bit-Taljan, iżda minflok jissejjaħ "*panello di lino*", u żdiedu miegħu li ġejjin: "għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien", "grixa taż-żerriegħa tal-kittien", "għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien";

— "karfa tat-tuffieħ u tal-lanġas, qxur tal-għeneb jew tat-tadam bħala trasportaturi għal supplimenti nutrittivi" issa jissejħu "polpa tal-frott u polpa tat-tadam (karfa tat-tadam) bħala trasportaturi premixxeli";

— "ħmira tal-birrerija u/jew ħmira tat-torula" issa jissejħu "ħmejjer";

— "dqiq estratt mis-sufara tal-qamħirrum" (bl-użu tal-kelma "*mais*" bit-Taljan) issa jissejjaħ "dqiq mis-sufara tal-qamħirrum" (bl-użu tal-kelma "*granturco*" bit-Taljan);

— "ħbub tad-distillerija" issa jissejħu "ħbub u partikoli solubbli mnixxfa tad-distillerija".

Tneħħiet il-materja prima li ġejja:

— "ħarrub mingħajr għadma"

— "liżati tal-proteina"

— “patata deidratata”

— “manjoka”

— “polpa tal-pitravi ppressata u insilata”

— “dqiq tal-ġunġlien”

— “dqiq estratt mill-ġewż tal-Indi”.

Il-kelma “ħafur” tneħħiet mill-kategorija ta’ “ċereali minuri”.

Inbidlu l-kwantitajiet tal-materja prima li ġejja:

— “xorrox tal-butir” għall-istadju tat-tkabbir biss (li jinbidel għal massimu tal 250 g ta’ materja niexfa għal kull annimal kuljum);

— “dqiq tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum” (minn mhux aktar minn 5 % sa 10 %);

— “qamħirrum” (minn mhux aktar minn 55 % sa 65 %);

— “sorgu” (minn mhux aktar minn 40 % sa 55 %);

— “xgħir” (minn mhux aktar minn 40 % sa 55 %);

— “qamħ” (minn mhux aktar minn 25 % sa 55 %);

— “tritikal” (minn mhux aktar minn 25 % sa 55 %);

— “polpa tal-pitravi deidratata” (minn mhux aktar minn 4 % sa 10 %);

— “alfalfa (imnixxfa f’temperaturi għoljin)”(minn mhux aktar minn 2 % sa 4 %);

Ġiet miżjuda l-materja prima li ġejja:

— “dqiq tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum”, anke matul il-fażi tat-tismin;

— “silaġġ tal-qamħirrum”, anke matul il-fażi tat-tismin;

— “dqiq tas-sbula sħiħa tal-qamħirrum”;

— “ħbub u partikoli solubbli mnixxfa tad-distillerija”, anke matul il-fażi tat-tismin;

— “għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien, grixa taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien”;

— “lipidi b’punt tat-tidwib ogħla minn 36 °C”, anke fil-fażi tat-tismin;

— “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-lift”;

— “fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja”, għall-istadju tat-tkabbir biss.

Il-materja prima “piżelli u/jew żrieragħ oħra tal-legumi” nqasmet f’żewġ entrati: “piżelli” u “żrieragħ oħra tal-legumi”, u żdiedu l-kwantitajiet (“piżelli” sa 25 % u “żrieragħ oħra tal-legumi” sa 10 %).

Fir-rigward ta’ “dqiq tal-ħbub u/jew taċ-ċifċiegħ tal-qamħirrum”, ġie speċifikat li dan jikkonċerna “ħbub tal-qamħirrum u/jew ċifċiegħ tal-qamħirrum”.

“Dqiq estratt mis-sojja” sar “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja”, u l-perċentwal tal-użu kemm matul l-istadju tat-tkabbir kif ukoll matul il-fażi tat-tismin ġie standardizzat għal mhux aktar minn 20 %.

“Dqiq tal-ġirasol” inbidel għal “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol”, li l-użu tiegħu ġie miżjud għal 10 %.

In-nota 4 tat-tabella tistabbilixxi kontenut massimu ta’ xaħam mhux raffinat ta’ mhux aktar minn 2,5 % tal-materja niexfa għal prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, taż-żrieragħ tal-ġirasol u taż-żerriegħa tal-lift.

Ir-referenza għat-tolleranzi fir-rigward tal-materja prima individwali f’konformità mal-Artikolu 17(2)(b) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009 ġiet emendata, u tħassret ir-referenza għall-perċentwal ta’ 10 %.

Żdiedet l-għażla li jintużaw minerali, vitamini u addittivi.

Ġiet introdotta referenza għall-għoti ta' għalf niexef.

Fin-nota 2 ġiet iċċarata d-definizzjoni ta' "ħbub u partikoli solubbli mnixxfa tad-distillerija".

Minbarra l-limitu massimu ta' 2 % għall-aċidu linolejku, l-emenda tintroduċi limitu massimu ta' xaħam ta' 5 % tal-materja niexfa fid-dieta.

Raġuni:

L-inklużjoni tat-"Tabella ta' materja prima permessa" kemm għall-istadju tat-tkabbir kif ukoll għall-fażi tat-tismin tagħmel l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott aktar faċli biex tinqara.

L-ismijiet tal-materja prima nbidlu skont id-dispożizzjonijiet tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament (UE) 2017/1017. L-aġġornament tat-terminoloġija huwa meħtieġ biex tingħata indikazzjoni aktar ċara tat-tip ta' materja prima li qed issir referenza għalih.

Ir-referenza għall-"ħafur" tneħħiet peress li taqa' taħt il-kategorija ta' "ċereali minuri".

It-termini "ħarrub mingħajr għadma", "liżati tal-proteini", "patata deidratata", "manjoka", "polpa tal-pitravi ppressata u insilata", "dqiq tal-ġunġlien", u "dqiq estratt mill-ġewż tal-Indi" tħassru, peress li din il-materja prima ftit li xejn tintuża fl-għalf tal-majjali tqal għal raġunijiet tekniċi jew ta' kwalità jew minħabba li hija diffiċli biex tinkiseb, jew ta' valur nutrittiv baxx.

Il-perċentwal li fih jista' jintuża d-"dqiq tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum" żdied peress li huwa materja prima li fiha livell għoli ta' proteina, li huwa utli fid-dieta (proteina mhux raffinata) u huwa diġestibbli ħafna.

L-użu ta' "xorrox tal-butir" (matul l-istadju tat-tkabbir), "qamħirrum", "sorgu", "qamħ", "tritikal", "polpa tal-pitravi deidratata", "alfalfa (imnixxfa f'temperaturi għoljin)" u "prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol" żdied peress li din il-materja prima dejjem kienet il-pedament tad-dieti tradizzjonali ta' majjali tqal u wkoll, fid-dawl tat-titjib li sar mis-settur tal-għalf matul l-aħħar għaxar snin, tgħin biex ittejjeb il-konsum tal-fibra u l-funzjonijiet vitali tal-majjali.

L-użu ta' "lipidi b'punt ta' tidwib ogħla minn 36 °C" ġie introdott kemm għall-istadju tat-tkabbir kif ukoll għall-fażi tat-tismin, peress li l-fatt li l-limitu l-ġdid ta' 5 % fuq ix-xaħam fil-materja niexfa fid-dieta ġie miżjud mal-limitu ta' 2 % fuq l-aċidu linolejku jiżgura li, jekk jintuża x-xaħam matul il-fażi tat-tismin, il-majjali jkollhom livell adegwat ta' kopertura tax-xaħam.

"Fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja" żdiedet peress li, matul l-istadju tat-tkabbir, tipprovdi enerġija li hija essenzjali biex jintlaħqu l-ħtiġijiet tal-enerġija tal-majjali.

"Dqiq tas-sbula sħiħa tal-qamħirrum", li fih ħafna fibra, jintuża bħala alternattiva għan-nuħħala għat-tmigħ tal-fibra lill-annimali.

Iż-żieda fil-perċentwal ta' "piżelli" tiżgura livell adegwat ta' kopertura tax-xaħam, peress li għal kuntrarju ta' legumi oħra, dawn fihom konċentrazzjoni baxxa ta' fatturi antinutrittivi.

Ġew introdotti "għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien", "grixa taż-żerriegħa tal-kittien", "għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien" peress li huma materja prima simili għall-"espellent tal-kittien", li nżamm fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u huma inklużi fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017.

"Silaġġ tal-qamħirrum" u "ħbub u partikoli solubbli mnixxfa tad-distillerija", b'dawn tal-aħħar rikki fil-vitamina B, issa ġew miżjuda għall-fażi tat-tismin wkoll, u huma materja prima ideali li tiżgura livell adegwat ta' kopertura tax-xaħam fil-majjali u, minħabba l-kontenut għoli ta' fibra tagħhom, jiġu ddiġeriti ħafna aħjar mill-majjali adulti milli mid-driefeġ.

Fir-rigward ta' "prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-lift", il-"lift" ġie introdott għall-ewwel darba fil-lista ta' materja prima minħabba li l-progress fil-ġenetika ppermetta l-għażla ta' varjetajiet ġodda li huma ħielsa mill-glukosinolati u l-aċidu eruċiku (fatturi antinutrittivi); l-entrata ġiet ifformulata biex taqbel mal-istruttura użata għal prodotti tas-sojja u tal-ġirasol.

Il-prodotti qabel kienu koperti minn entrata waħda, eż. “smida taż-żerriegħa tar-rapa” fir-Regolament (UE) Nru 575/2011, u mbagħad maqsuma f'żewġ entrati, “grixa taż-żerriegħa tal-lift” u “għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-lift”, fl-2013 fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 1017/2017. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 2017/1017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba matul l-estrazzjoni tal-lift. Mhuwiex fattibbli li jiġu elenkati l-materjali tal-għalf kollha u dawn jistgħu jinbidlu jekk isiru aġġornamenti għar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 2017/1017. Ġie stabbilit kontenut massimu ta' xaħam mhux raffinat ta' 2,5 % tal-materja niexfa fin-noti tat-tabella tal-materja prima permessa sabiex tiġi żgurata kopertura xierqa tax-xaħam.

Fir-rigward ta' “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja”, il-perċentwal ġie standardizzat għal 20 % kemm fl-istadju tat-tkabbir kif ukoll fil-fażi tat-tismin, sabiex jiġi żgurat li l-majjali jkollhom kopertura tax-xaħam xierqa għall-produzzjoni tal-“Coppa di Parma”. Peress li l-kontenut ta' xaħam mhux raffinat tal-materja prima huwa karatteristika ewlenija, ġie stabbilit kontenut massimu ta' xaħam mhux raffinat ta' 2,5 % tal-materja niexfa u ġie inkluż fin-noti mdaħħla wara t-tabella. Il-prodotti qabel kienu koperti minn entrata waħda, eż. “smida tal-fażola tas-sojja” fir-Regolament (UE) Nru 575/2011, u mbagħad maqsuma f'żewġ entrati, “grixa (tal-fażola) tas-sojja” u “għalf tal-grixa (tal-fażola) tas-sojja”, fl-2013 fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament (UE) Nru 1017/2017. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja. Mhuwiex fattibbli li jiġu elenkati kollha fit-tabella tal-għalf u dawn jistgħu jinbidlu jekk isiru aġġornamenti/emendi tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 2017/1017.

Fir-rigward ta' “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol”, issa ffissati għal 10 %: il-kontenut ta' xaħam mhux raffinat tal-materja prima huwa importanti sabiex jiġi żgurat li l-majjali jkollhom kopertura tax-xaħam xierqa għall-produzzjoni tal-“Coppa di Parma”; għalhekk, fin-noti tat-tabella ġie inkluż kontenut massimu ta' xaħam mhux raffinat ta' 2,5 % tal-materja niexfa. Il-prodotti qabel kienu koperti minn entrata waħda, eż. “smida taż-żerriegħa tal-ġirasol” fir-Regolament (UE) Nru 575/2011, u mbagħad maqsuma f'żewġ entrati, “grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol” u “għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol”, fl-2013 fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament (UE) Nru 1017/2017. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 2017/1017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba waqt l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol. Mhuwiex fattibbli li jiġu elenkati kollha fit-tabella tal-għalf u dawn jistgħu jinbidlu jekk isiru aġġornamenti/emendi tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 2017/1017.

Ir-referenza għat-tolleranzi fir-rigward tal-materja prima individwali tagħmilha possibbli li tikkonforma mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ dwar l-għalf, jiġifieri l-Artikolu 17(2)(b) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009.

Ir-referenza għall-amministrazzjoni tal-għalf niexef tippermetti lill-bidwi jagħżel liema metodu jrid juża.

L-użu ta' supplimenti ta' vitamini u minerali, u ta' addittivi, jiżgura tkabbir muskolari xieraq u jgħin id-diġestjoni u l-assorbiment tan-nutrijenti.

Id-definizzjoni ta' “ħbub u partikoli solubbli mnixxfa tad-distillerija” ġiet iċċarata billi ntużat il-formulazzjoni fil-punt 1.12.9 tar-Regolament (UE) 2017/1017.

Il-limitu massimu tax-xaħam, miżjud mal-limitu tal-aċidu linolejku, jiżgura livell ottimali ta' kopertura tax-xaħam għall-majjali użati fil-produzzjoni tal-“Coppa di Parma”; dawn iż-żewġ kriterji huma essenzjali, peress li l-materja prima li hija sors potenzjali ta' xaħmijiet li kapaċi jkollhom impatt negattiv fuq il-kwalità tal-kopertura tax-xaħam tal-majjali jew żdiedet (qamħirrum) jew ġiet introdotta (lipidi b'punt ta' tidwib ogħla minn 36 °C).

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

18. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 18

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, il-paragrafi 2 u 3, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda, fir-regoli dwar l-għalf tal-majjali relatati mal-fażi tat-tismin, tirreferi lura għat-“Tabella ta' materja prima permessa” inkluża fl-istadju tat-tkabbir, b'ċerti speċifikazzjonijiet meħtieġa għall-fażi tat-tismin.

Raġuni:

L-emenda tipprovdi stampa ċara tal-għalf permess matul il-fażi tat-tismin ukoll.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

19. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 19

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, it-taqsima "Ingredjenti", il-paragrafu 1, tal-Ispeċifikazzjoni u l-punt 3.2 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tnaqqas il-kontenut minimu ta' melħ minn 2,6 għal 2,2.

Raġuni:

It-tnaqqis fil-kwantità minima ta' melħ li jista' jintuża huwa konformi mar-rakkomandazzjonijiet nutrizzjonali tal-Organizzazzjoni Dinjija tas-Saħħa, li jissuġġerixxu tnaqqis fil-melħ fid-dieti tan-nies.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

20. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda 20

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, il-paragrafu ta' qabel tal-aħħar, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tneħħi l-kliem "imsemmija fl-Artikolu 7".

Raġuni:

L-emenda hija meħtieġa minħabba li l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott il-ġdida fih dispożizzjoni differenti.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

21. *Emenda tal-Artikolu 7*

Emenda 21

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tneħħi d-dispożizzjoni dwar il-korp ta' kontroll.

Raġuni:

Dan huwa aġġornament meħtieġ biex l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tinġieb f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

22. *Emenda tal-Artikolu 8*

Emenda 22

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; din ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni:

L-emenda tagħti numru ġdid lill-Artikolu 8 bħala l-Artikolu 7.

Raġuni:

L-emenda hija meħtieġa minħabba l-istruttura tal-artikolu l-ġdid tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

“Coppa di Parma”

Nru tal-UE: PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

“Coppa di Parma”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 16 — PREPARATI TA’ LAĦAM, TA’ ĦUT JEW TA’ KRUSTAĊEJ, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA’ INSETTI

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f’(1)*

Meta tiġi rilaxxata għall-konsum, l-IĠP “Coppa di Parma” tkun fil-forma ta’ ċilindru mhux iċċattjat. Hija twila madwar 25 sa 40 cm, u tiżen mill-inqas 1,3 kg. Meta tinqata’, il-ftieti jista’ ma jkollhomx partijiet tax-xaħam sofor jew rotob, li huma sinjali ta’ maturazzjoni fqira, u jista’ ma jkun hemm l-ebda moffa interna. L-IĠP “Coppa di Parla” għandha wkoll il-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi organolettiċi: it-togħma tipika ta’ prodott tal-laħam b’degradazzjoni proteolitika suffiċjenti fil-partijiet dgħaf u degradazzjoni lipolitika fil-partijiet xaħmin, minħabba maturazzjoni tajba, mingħajr togħmiet estranji ta’ aċidu karboliku, ħut mitħun jew sustanzi oħra, u l-grad it-tajjeb ta’ intensità; ir-riħa u l-fragranza pjaċevoli li huma karatteristiċi tal-prodott jiġu rilaxati billi jittaqqbu l-partijiet xaħmin, u mhux il-partijiet dgħaf, b’labbra magħmula mill-għadam taż-żwiemel qrib il-vina ewlenija; konsistenza medja mal-mess u meta tinqata’; il-budellat huwa faċli li jitneħħa; mhijiex żejtnija u mingħajr patina tal-wiċċ; il-partijiet interni u esterni huma omoġenji, li huwa s-sinjal ta’ deidratazzjoni u maturazzjoni gradwali xierqa; il-kulur tal-fett huwa uniformi u ħieles mit-tbajja’; il-partijiet dgħaf huma ta’ kulur aħmar u l-partijiet xaħmin jagħtu fir-roża. Il-“Coppa di Parma” hija prodott li jeħtieġ perjodu ta’ maturazzjoni ta’ mill-inqas 60 jum.

Karatteristiċi kimiċi u fiżikokimiċi:

Melħ	< 5 %
Total ta’ proteini	min. ta’ 22 %
Proporzjon ta’ ilma/proteini:	massimu ta’ 2,00
pH	> 5,7
Parametri mikrobijoloġiċi:	
Total ta’ enterobacteriaceae	cfu/g < 10
E. coli	cfu/g < 10
Staphylococcus aureus	cfu/g < 100

L-ingredjenti użati għat-tħejjija tal-“Coppa di Parma” huma l-melħ (2,2 % sa 3,5 %), aromatizzanti naturali u/jew bżar u/jew possibbilment ħwawar oħra. Jistgħu jintużaw ukoll dawn li ġejjin: l-inbid, id-destrożju u/jew il-fruttożju u/jew is-sukrożju, f’konformità mad-dispożizzjonijiet legali, il-kulturi starter skont l-aħjar prattika, in-nitrit tas-sodju/tal-potassju, in-nitrat tas-sodju/tal-potassju, l-aċidu askorbiku u l-melħ tiegħu, f’konformità mad-dispożizzjonijiet legali.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Hemm regoli dettaljati li jridu jiġu rispettati fir-rigward tal-użu u l-kompożizzjoni tal-porzjon tal-għalf. L-għalf tal-majjali huwa prinċipalment ibbażat fuq prodotti taċ-ċereali u prodotti sekondarji tal-industrija tal-ħalib. L-għalf ibbażat fuq iċ-ċereali jista' jingħata jew f'forma likwida (brodu jew maxx), tradizzjonalment imħallat max-xorrox, jew niexef. B'mod aktar speċifiku, l-għalf huwa magħmul kif ġej:

Dawn li ġejjin huma permessi matul l-istadju tat-tkabbir: Qamħirrum; Sorgu; Xgħir; Qamħ; Tritikal; Dqiq tal-ħbub tal-qamħirrum u/jew taċ-ċifċieġħ tal-qamħirrum; Ċereali minuri; Piżelli; Dqiq tas-sbula sħiħa tal-qamħirrum; Nuħħala tal-qamħ u prodotti sekondarji oħra tal-ipproċessar tan-nuħħala; Prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol; Silaġġ tal-qamħirrum; Dqiq tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum; Polpa tal-pitravi deidratata; Prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol; Prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-lift; Żrieragħ oħra tal-legumi; Fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja; Dqiq missufara tal-qamħirrum; Għasel iswed; Alfalfa (imnixxfa f'temperaturi għoljin); Ħbub u partikoli solubbli mnixxfa taddistillerija; Polpa tal-frott u polpa tat-tadam (karfa tat-tadam) bħala trasportaturi premixxeli; Espellent taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien, grixa taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien"; Lipidi b'punt tat-tidwib ogħla minn 36 °C; Ħmejjer; Ħut mitħun; Xorrox; Xorrox tal-butir.

L-għalf matul il-fażi tat-tkabbir irid iqis ukoll l-ispeċifikazzjonijiet li ġejjin: id-dieta tista' tiġi ssupplimentata b'vitamini u minerali, u l-addittivi jistgħu jintużaw skont il-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ. Il-materja niexfa miċ-ċereali ma tridx tkun inqas minn 45 % tat-total.

Matul il-fażi tat-tismin, l-ispeċifikazzjonijiet kollha stabbiliti għall-istadju tat-tkabbir iridu jiġu rrispettati, bl-eċċezzjonijiet li ġejjin: il-materja prima "fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja" u "ħut mitħun" huma esklużi; il-materja niexfa miċ-ċereali matul il-fażi tat-tismin ma tridx tkun inqas minn 55 % tat-total.

Element fundamentali għat-tħejjija tal-"Coppa di Parma" huwa l-użu tradizzjonali tal-laħam mill-majjali tqal tipiċi Taljani. Dawn l-annimali, li huma tipiċi tal-Italja ċentrali u tat-Tramuntana, għandhom ġenotip speċifiku u jitrabbew għal mill-inqas 9 xhur f'kundizzjonijiet partikolari li jippermettulhom jilħqu piżijiet għoljin u jipproduċu laħam b'kontenut għoli ta' xaħam intramuskolari u livelli għoljin ta' enzimi, b'mod partikolari l-cathepsins, li huma essenzjali għall-maturazzjoni tal-"Coppa di Parma".

L-IĠP "Coppa di Parma" hija prodotta mil-laħam ta' majjali li huma wlied:

(a) fħula tar-razez tradizzjonali Italian Large White, Italian Landrace u Italian Duroc, kif imtejba mill-Ktieb tal-Merħla Taljana, jew ta' razza pura jew inkroċjati bejniethom, u majjali nisa tar-razez tradizzjonali Italian Large White u Italian Landrace, jew ta' razza pura jew inkroċjati bejniethom;

(b) fħula tar-razez tradizzjonali msemmija f'(a) u majjali nisa inkroċjati jew majjali nisa ta' tipi ġenetiċi oħra sakemm dawn jitrabbew taħt skemi ta' selezzjoni u/jew ta' inkroċjar li jinvolvu r-razez Large White, Landrace jew Duroc għall-produzzjoni ta' majjali tqal, li l-għanijiet tagħhom huma kompatibbli ma' dawk tal-Ktieb tal-Merħla Taljana;

(c) fħula u majjali nisa ta' tipi ġenetiċi oħra sakemm dawn jiġu mrobbija taħt skemi ta' għażla u/jew ta' inkroċjar li jinvolvu r-razez Large White, Landrace jew Duroc għall-produzzjoni ta' majjali tqal, li l-għanijiet tagħhom huma kompatibbli ma' dawk tal-Ktieb tal-Merħla Taljana;

(d) fħula tat-tipi ġenetiċi l-oħra msemmija f'(c), u majjali nisa tar-razez tradizzjonali msemmija f'(a).

— f'konformità mal-prattika tradizzjoni, l-annimali b'karatteristiċi mhux favorevoli, u b'mod partikolari s-sindromu tal-istress tal-ħnieżer (PSS, Porcine Stress Syndrome), fi kwalunkwe każ mhumiex permessi; illum il-ġurnata, tali karatteristiċi jistgħu jiġu identifikati b'mod oġġettiv fl-annimali *post mortem* u fil-prodotti ppreservati;

— it-tipi ġenetiċi użati jridu jkunu kapaċi jiksbu piżijiet għoljin u effiċjenza tajba, u li fi kwalunkwe każ il-piż medju ta' karkassa individwali jkun ta' bejn 110,1 kg u 190,0 kg, irreġistrat fil-ħin tal-iskarnar;

— l-età minima meta jinqatlu hija ta' 9 xhur;

— il-fħula u l-majjali nisa ma jistgħux jintużaw;

— il-majjali jridu jinqatlu meta jkunu fi stat eċċellenti ta' saħħa u jiġu żvinati kompletament.

Il-qatgħat tal-laħam użati fil-produzzjoni tal-IĠP "Coppa di Parma" huma mill-parti muskolari tal-għonq imwaħħla mal-vertebri ċervikali u xi wħud mill-vertebri toraċiċi (massa muskolari fil-kruvatura ffurmata mill-proċessi spinużi, mill-vertebri u mill-proċessi trasversali).

Il-laħam li jintuża ma jrid ikun għadda minn l-ebda proċess ta' ffriżar.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi kollha fil-produzzjoni tal-IĠP "Coppa di Parma" iridu jitwettqu fiż-żona ġeografika identifikata:

— il-preparazzjoni tal-qatgħa li trid tintbagħat għall-ipproċessar;

— it-tmelliħ, li jista' jsir manwalment jew mekkanikament u jista' jdum bejn 6 ijiem u 14-il jum;

— it-tqegħid tal-mili fil-budellat, li jinvolvi l-użu ta' budellat naturali għall-prodotti għall-bejgħ sħaħ jew f'biċċiet, jew, fil-każ ta' prodotti li għandhom jitfettu qabel ma jiġu kkummerċjalizzati, budellat naturali rikostitwit b'biċċiet minn diveri partijiet tal-ġisem imwaħħla;

— l-irbit, li jitwettaq bl-użu ta' spag għall-imballaġġ (mhux f'forma ta' xibka) għal prodotti għall-bejgħ sħaħ jew f'biċċiet, jew, fil-każ ta' prodotti li jridu jitfettu qabel ma jiġu kkummerċjalizzati, lastiku f'forma ta' xibka;

— it-trattament bl-istim għal bejn 8 u 10 sigħat;

— it-tnixxif għal total ta' mhux inqas minn 15-il jum;

— il-maturazzjoni għal perjodu ta' bejn 60 u 90 jum skont il-piż tal-prodott.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

It-tfettit u l-imballaġġ tal-IĠP "Coppa di Parma" jistgħu jsiru biss f'postijiet fiż-żona tal-produzzjoni msemmija fil-punt 4 hawn taħt u taħt is-superviżjoni tal-korp awtorizzat skont l-arranġamenti fil-pjan ta' kontroll.

L-IĠP "Coppa di Parma", meta tiġi rilaxxata għall-konsum sħiħa, tista' titfettet biss mill-bejjiegħ bl-imnut, fuq bank u fil-preżenza tal-konsumatur finali.

Minħabba d-delikatezza tal-prodott, li huwa rikk fl-aċidi xaħmin mhux saturati u li ma tantx fih preżervattivi, u minħabba li l-fażi tat-tfettit u tal-imballaġġ tista' tkun stressanti, jaf ikun meħtieġ li dawn l-operazzjonijiet jitwettqu minn persunal kwalifikat b'għarfien speċifiku tal-prodott. B'mod partikolari, l-ftieti iridu jkunu esposti għall-arja għall-iqsar żmien possibbli, sabiex jiġi evitat li jsiru kannella.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-IĠP "Coppa di Parma" tista' tiġi rilaxxata għall-konsum: sħiħa, sempliċiment b'tikketta mwaħħla; f'biċċiet, ippakkjati f'vakwu jew f'atmosfera protettiva; imfetta, ippakkjata f'vakwu jew f'atmosfera protettiva.

L-isem "Coppa di Parma", segwit mit-terminu "Indicazione Geografica Protetta" [Indikazzjoni Ġeografika Protetta] jew l-abbrevjazzjoni "IGP" [IĠP] (tradotta bil-lingwa tal-pajjiż fejn il-prodott jiġi kkummerċjalizzat) irid jidher fuq it-tikketta b'karattri ċari u li ma jitħassrux li jistgħu faċilment jiġu distinti minn kwalunkwe test ieħor, segwit mil-logo Komunitarju u l-marka tal-kumpanija.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-IĠP "Coppa di Parma" hija magħmula mit-territorju amministrattiv kollu tal-Provinċji ta' Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova u Pavia, u mill-muniċipalitajiet tul ix-Xmara Po li jappartjenu għat-territorju amministrattiv tal-provinċji li ġejjin:

— 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,

— Milan: 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.

Mill-aspett ġeografiku, iż-żona tal-produzzjoni hija kkaratterizzata minn żoni bl-għoljiet li jispiċċaw fi pjanura, u li jestendu sal-medda ta' maġenb ix-xmara Po tan-naħa tat-Tramuntana.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Iż-żona tal-produzzjoni tal-IĠP "Coppa di Parma" hija kkaratterizzata mill-preżenza kemm ta' żoni bl-għoljiet kif ukoll ċatti, u lagi u minjieri tal-melħ. Fl-għoljiet ta' Parma, dejjem kien possibbli li t-tekniki tal-pjanura jitlaqqgħu mal-melħ ta' Salsomaggiore. Fil-fatt, minħabba l-preżenza tal-minjieri tal-melħ, sa mis-seklu 14, it-tmelliħ u l-ipproċessar tal-laħam tal-majjal wasslu għall-manifattura ta' prodotti li huma rikonoxxuti kemm fil-livell nazzjonali kif ukoll f'dak internazzjonali. Dan huwa l-ambjent li pproduċa l-"Coppa di Parma", bis-saħħa tal-iżvilupp ta' forza tax-xogħol fiż-żona li speċjalizzat fil-produzzjoni tagħha u li kkontribwixxiet matul is-sekli biex ir-riċetta tinfirex barra l-provinċja ta' Parma u tiġi stabbilita wkoll fil-provinċji l-oħra elenkati fil-punt 4.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

L-IĠP "Coppa di Parma" hija differenti minn prodotti oħra tal-istess kategorija kummerċjali minħabba t-togħma distintiva tagħha bil-grad it-tajjeb ta' intensità, il-konsistenza medja, l-omoġeneità u n-nuqqas ta' xaħam tagħha, u l-kulur uniformi tagħha (aħmar fil-parti dgħifa u roża fil-parti xaħmija).

Karatteristiċi oħra li jiddistingwu l-"Coppa di Parma" minn *coppe* oħra prodotti f'żoni ġirien huma l-irtubija tal-fett u l-kwantità baxxa ta' ħwawar użati matul l-ippreservar. Dawn il-karatteristiċi huma dovuti għall-perjodu qasir ta' maturazzjoni u n-nuqqas ta' speċifikazzjonijiet dettaljati dwar l-użu tal-ħwawar; b'riżultat ta' dan, il-"Coppa di Parma" żżomm it-togħma u l-aroma tipika tal-laħam tal-majjal u l-ftieti huma dejjem tarjin.

5.3. *Għad-DOP: rabta kawżali bejn il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku jew għall-IĠP: kwalità partikolari, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn tal-prodott*

Ir-reputazzjoni tal-IĠP "Coppa di Parma" hija attestata minn biblijografija estensiva ta' referenzi u ċitazzjonijiet. Dokumenti li jmorru lura sal-aħħar tas-seklu 17 jirreferu għall-"Coppa di Parma" bħala *bondiola* jew *salame investito*, jiġifieri zalzett f'budellat. Noti tal-vjaġġaturi mill-bidu tas-seklu 18 isemmu l-"Coppa di Parma" bħala prodott tipiku lokali. F'inventarju tal-1723 huwa ddikjarat li, biex wieħed isir membru tal-għaqda ta' *lardaroli* [preservaturi tal-laħam], wieħed kellu jkollu ċertu għadd ta' zalzett u *bondiole*. Il-"Coppa di Parma" tissemma wkoll f'evalwazzjoni prodotta minn uffiċjali mill-għaqda ta' preservaturi tal-laħam (1750) u proklamazzjoni datata l-21 ta' April 1764. Xi kuntratti rreġistrati mill-amministraturi tad-Dar Irjali għall-forniment ta' prodotti tal-ikel fil-kċejjen irjali wkoll imorru lura għall-istess perjodu. Hemm evidenza konkreta tal-kwantitajiet ta' *coppe* u *bondiole* kkunsmati fil-qorti tad-Duka Ferdinandu I. Dokumenti mis-seklu 19 juru l-volumi ta' *coppe* mibjugħa fis-swieq lokali. Fl-1940, il-Provinċja ta' Parma esportat total ta' 200 *coppa*.

Il-karatteristiċi partikolari tal-IĠP “Coppa di Parma” huma dovuti għal sensiela ta’ rabtiet preċiżi ħafna mal-ambjent, meqjusa fl-aktar sens wiesa’ biex jiġu inklużi l-fatturi ġeografiċi u umani naturali li jaffettwaw l-annimali, it-tekniki tal-produzzjoni, il-kundizzjonijiet tal-maturazzjoni u, fuq kollox, kif dawn kollha jinteraġixxu. Hemm kontinwità ċara fil-produzzjoni tal-IĠP “Coppa di Parma” mill-oriġini tagħha sal-lum. L-industrijalizzazzjoni tal-produzzjoni tal-IĠP “Coppa di Parma” seħħet wara fażi ta’ produzzjoni fuq skala żgħira li ppreservat il-karatteristiċi tradizzjonali tal-prodott mingħajr tibdil. Il-klima u t-temperatura u l-umdità tal-arja huma tipiċi tal-għoljiet tal-Wied Po li fihom storikament oriġinat l-IĠP “Coppa di Parma”. Il-materja prima u l-ingredjenti tal-produzzjoni ġejjin minn żona li effettivament ġiet definita u nżammet matul iż-żmien permezz tar-rispett għat-tradizzjonijiet li għamlu l-prodott tant famuż.

Il-“Coppa di Parma” hija wieħed mill-prodotti tal-laħam ippreservat li jinsabu l-aktar fiż-żona ġeografika u dejjem tidher fil-listi ta’ prodotti disponibbli għall-klijenti tal-istabbilimenti ewlenin tal-preservazzjoni tal-laħam hemmhekk. Fost il-karatteristiċi distintivi tipikament enfasizzati mill-produtturi tal-“Coppa di Parma” fir-reklamar tagħhom hemm kemm hu tari l-perżut imfettet – meta jinqata’, irid ikun tari u qatt niexef, li juri li l-perjodi qosra ta’ maturazzjoni ġew osservati u huwa garanzija tat-togħma distintiva tiegħu. Kemm hu tari l-laħam ifisser li l-“Coppa di Parma” tintuża bħala ingredjent f’torti mielħa u f’pizez mimlijin, kif muri mill-fatt li hija mitluba espliċitament u b’mod prominenti f’xi riċetti. Ta’ min jinnota wkoll il-fatt li l-“Coppa di Parma” hija dejjem preżenti fil-bankarelli tal-produtturi fil-fieri agroalimentari ewlenin fiż-żona.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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