Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2941

23.5.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/2941)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Coppa di Parma”

PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

1. **Naam van het product**

“Coppa di Parma”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw, departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier van de BOB “Coppa di Parma”:

— houden geen wijziging in van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of de beschermde geografische aanduiding, of van het gebruik van die naam;

— dreigen het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken; en

— brengen geen verdere beperkingen mee voor het in de handel brengen van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Wijziging van artikel 3*

Wijziging nr. 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

Beschrijving:

de naam van de gemeente “Senna Lodigiano” wordt gecorrigeerd in “Senna Lodigiana”.

Motivering:

het betreft een transcriptiefout die wordt gecorrigeerd, zonder dat dit het productiegebied wijzigt. De juiste naam is “Senna Lodigiana”, zoals blijkt uit artikel 1 van koninklijk besluit nr. 1126 van 11 januari 1863, waarbij verschillende gemeenten in de provincies Milaan, Alessandria, Brescia, Cremona, Turijn, Ascoli, Macerata, Coni, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna en Sassari een nieuwe benaming mogen gebruiken” (Staatsblad van het Koninkrijk Italië nr. 32 van 6.2.1863).

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van artikel 3*

Wijziging nr. 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

Beschrijving:

de naam van de gemeente wordt gecorrigeerd van “Segugnago” in “Secugnago”.

Motivering:

het betreft een transcriptiefout die wordt gecorrigeerd, zonder dat dit het productiegebied wijzigt. De juiste naam is “Secugnago”, zoals blijkt uit artikel 2 van Wetsbesluit nr. 251 van 6 maart 1992, betreffende de oprichting van de provincie Lodi (Staatsblad van de Republiek Italië nr. 77 van 1.4.1992). Het productiegebied blijft ongewijzigd.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Wijziging van artikel 3*

Wijziging nr. 3

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

Beschrijving:

de naam van de gemeente “Gardamiglio” wordt gecorrigeerd in “Guardamiglio”.

Motivering:

het betreft een transcriptiefout die wordt gecorrigeerd, zonder dat dit het productiegebied wijzigt. De juiste naam is “Guardamiglio”, zoals blijkt uit artikel 2 van Wetsbesluit nr. 251 van 6 maart 1992, betreffende de oprichting van de provincie Lodi (Staatsblad van de Republiek Italië nr. 77 van 1.4.1992).

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van artikel 3*

Wijziging nr. 4

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

Beschrijving:

de naam van de gemeente “S. Stefano Lodigiano” wordt vervangen door “Santo Stefano Lodigiano”.

Motivering:

ter verduidelijking wordt de naam van de gemeente voluit geschreven, overeenkomstig artikel 2 van Wetsbesluit nr. 251 van 6 maart 1992, betreffende de oprichting van de provincie Lodi (Staatsblad van de Republiek Italië nr. 77 van 1.4.1992), zonder dat het productiegebied wordt gewijzigd.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Wijziging van artikel 3*

Wijziging nr. 5

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

Beschrijving:

de naam van de gemeente “Castelnuovo B. D’Adda” wordt vervangen door “Castelnuovo Bocca d’Adda”.

Motivering:

ter verduidelijking wordt de naam van de gemeente voluit geschreven, overeenkomstig artikel 2 van Wetsbesluit nr. 251 van 6 maart 1992, betreffende de oprichting van de provincie Lodi (Staatsblad van de Republiek Italië nr. 77 van 1.4.1992), zonder dat het productiegebied wordt gewijzigd.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Wijziging van artikel 3*

Wijziging nr. 6

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

Beschrijving:

de naam van de gemeente “Piadina” wordt vervangen door “Piadena”.

Motivering:

het betreft een transcriptiefout die wordt gecorrigeerd, zonder dat dit het productiegebied wijzigt. De juiste naam is “Piadena”, zoals blijkt uit artikel 1 van wetsbesluit nr. 747 van 22 maart 1928 betreffende de fusie van de gemeenten Piadena en Vho tot één enkele gemeente met als benaming en hoofdstad “Piadena” (Staatsblad van het Koninkrijk Italië nr. 93 van 19.4.1928).

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

7. *Wijziging van artikel 3*

Wijziging nr. 7

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

Beschrijving:

de naam van de gemeente “Pieve S. Giacomo” wordt vervangen door “Pieve San Giacomo”.

Motivering:

ter verduidelijking wordt de naam van de gemeente voluit geschreven, overeenkomstig artikel 1 van Koninklijk Besluit nr. 4426 van 31 mei 1868 waarbij de gemeenten Gazzo en Silvella opgaan in de gemeente Pieve San Giacomo (Staatsblad van het Koninkrijk Italië nr. 173 van 27.6.1868), zonder dat het productiegebied wordt gewijzigd.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

8. *Wijziging van artikel 4*

Wijziging nr. 8

De wijziging heeft betrekking op artikel 4 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving:

vleessnijders worden toegevoegd aan de categorieën van marktdeelnemers die in het kader van de BGA worden gecontroleerd.

Motivering:

deze toevoeging is noodzakelijk, omdat het productdossier voorziet in de mogelijkheid om "Coppa di Parma" in plakken in de handel te brengen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 9

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving:

de genetische oorsprong van de grondstof is gepreciseerd door alle genetische kruisingen te vermelden die zijn toegestaan voor mannelijke en vrouwelijke fokdieren.

Motivering:

verduidelijkt wordt welke combinaties van kruisingen van fokdieren toegestaan zijn. De beoordeling van de rassen en de genetische soorten van beide fokdieren is van belang om de kenmerken van zware varkens in stand te houden, met name wat betreft de beoordeling van de verenigbaarheid met de drie referentierassen van het Italiaanse stamboek, bestemd voor de productie van zware varkens.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

10. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 10

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving:

er wordt een verklarende tabel toegevoegd met betrekking tot de genetische vereisten waaraan de varkens moeten voldoen, met vermelding van de toegestane en niet-toegestane combinaties van kruisingen.

Motivering:

met de toevoeging van de tabel kan duidelijker worden bepaald welke combinaties van genetische kruisingen als enige mogelijk zijn.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

11. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 11

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving:

er wordt een verwijzing toegevoegd naar de lijst van genetische soorten die zijn toegestaan door het ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw.

Motivering:

de verwijzing naar de lijst en de bijwerking ervan maken het mogelijk een betere controle van de sector te garanderen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

12. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 12

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving:

het uitdrukkelijke verbod om zuivere rasdieren van de rassen Belgische Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc en Spotted Poland te gebruiken, wordt geschrapt.

Motivering:

deze wijziging is gepast, omdat het verbod op het gebruik van deze rassen al duidelijk voortvloeit uit de herformulering van de toegestane genetische vereisten, onder meer door middel van de tabel.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

13. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 13

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving:

het criterium van het gemiddelde levend gewicht per partij van 160 kilogram plus of min 10 % wordt vervangen door het gewicht van elk geslacht zwaar varken, dat tussen 110,1 en 190,0 kilogram moet liggen en moet worden vastgesteld op het moment van de slacht.

Motivering:

de vervanging van het criterium van het levend gewicht door dat van het geslacht gewicht zorgt voor een nauwkeuriger controle van de geschiktheidsvoorwaarden voor elk geslacht varken, aangezien deze methode doeltreffender, transparanter, gerichter en nauwkeuriger wordt geacht. De verhoging van het gewicht van het varken weerspiegelt de huidige trend in Europese varkenshouderijen en is te verklaren door verbetering van de genetica, het dierenwelzijn en de voeding.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

14. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 14

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving:

het criterium voor het bepalen van de leeftijd van de varkens ten behoeve van de slacht wordt toegevoegd.

Motivering:

het productdossier wordt verduidelijkt ten behoeve van de marktdeelnemers en om de controles te vergemakkelijken.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

15. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 15

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, tweede alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving:

de “opfokfase” wordt gedefinieerd als de eerste voedingsfase die in het gewijzigde productdossier is opgenomen, en er wordt gespecificeerd dat de opfokfase volgt op fasen van het zogen en spenen.

Motivering:

de “opfokfase” moet worden gedefinieerd om te verduidelijken dat deze fase volgt op de fasen van het zogen en spenen. Tijdens deze fase kunnen de varkens worden gevoederd met alle grondstoffen die krachtens de geldende wetgeving zijn toegestaan, om in hun voedingsbehoeften te voorzien en tegelijkertijd hun gezondheid en welzijn in stand te houden.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

16. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 16

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, tweede alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving:

het maximumgewicht van de varkens wordt aan het einde van de eerste fase — voortaan “opfokfase” genoemd — verhoogd van 80 naar 85 kilogram.

Motivering:

deze verhoging houdt verband met veranderingen in de genetica, het voederen en de toepassing van de voorschriften inzake dierenwelzijn (Richtlijn 2008/120/EG), waardoor varkens nu over het algemeen gemakkelijker in gewicht toenemen.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

17. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 17

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, tweede en derde alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving:

de twee delen waarin de in de eerste fase toegestane diervoeders en de tijdens de afmestfase toegestane diervoeders waren vermeld, worden samengevoegd in de “Tabel van toegestane grondstoffen”, die voor de opfokfase is toegevoegd en ook voor de afmestfase wordt gebruikt.

De namen van de volgende grondstoffen zijn aangepast aan die van de nomenclatuur die overeenkomstig de EU-wetgeving is vastgesteld in Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals bijgewerkt bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie:

— in de Italiaanse versie wordt de term “maïs” vervangen door “granturco”;

— de term “gries van maïsgluten” wordt vervangen door “maïsglutenvoer”;

— “gedehydrateerd luzernemeel” wordt voortaan “kunstmatig gedroogde luzerne” genoemd;

— “lijnkoek” worden voortaan “lijnzaadschilfers; [lijnzaadkoek]” genoemd en de termen “lijnzaadschilfervoer; [lijnzaadkoekvoer]”, “lijnzaadschroot; [lijnzaadmeel]” en “lijnzaadschrootvoer; [lijnzaadmeelvoer]” zijn eraan toegevoegd;

— “appel- en perendraf, druivenpellen of tomatenvellen voor de darmtransit” worden voortaan “vruchtenpulp en tomatenpulp, als grondstoffen voor voormengsels” genoemd;

— “biergist en/of morulagist” wordt vervangen door “gist”;

— “maïskiemmeel” wordt voortaan “maïskiemschroot” genoemd;

— “distillatieresiduen” worden voortaan “distillers’ dried grains and solubles” genoemd.

De volgende grondstoffen zijn geschrapt:

— “ontpit Johannesbrood”;

— “eiwithoudende lysaten”;

— “gedroogde aardappelen”;

— “maniok”;

— “geperste en ingekuilde bietenpulp”;

— “sesamzaadmeel”;

— “kokosschroot”.

“Haver” valt onder de categorie “minder belangrijke graansoorten” en wordt geschrapt.

De toegestane hoeveelheden van de volgende grondstoffen zijn gewijzigd:

— “karnemelk”, uitsluitend voor de opfokfase (tot 250 gram droge stof per dier per dag);

— “maïsglutenvoer” (van maximaal 5 % naar 10 %);

— “maïs” (van maximaal 55 % naar 65 %);

— “sorghum” (van maximaal 40 % naar 55 %);

— “gerst” (van maximaal 40 % naar 55 %);

— “tarwe” (van maximaal 25 % naar 55 %);

— “triticale” (van maximaal 25 % naar 55 %);

— “geperste en droge bietenpulp” (van maximaal 4 % naar 10 %);

— “kunstmatig gedroogde luzerne” (van maximaal 2 % naar 4 %).

De volgende grondstoffen zijn toegevoegd:

— “maïsglutenvoer”, ook tijdens de afmestfase;

— “snijmaïs”, ook tijdens de afmestfase;

— “meel van hele maïskolven”;

— “distillers’ dried grains and solubles”, ook tijdens de afmestfase;

— “lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer], lijnzaadschroot [lijnzaadmeel], lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]”;

— “lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C”, ook voor de afmestfase;

— “producten verkregen door extractie van kool- en raapzaad”;

— “geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]”, alleen tijdens de opfokfase.

De grondstof “erwten en/of andere zaden van peulvruchten” is opgesplitst in twee vermeldingen: “erwten” en “andere zaden van peulvruchten”, en de hoeveelheden zijn verhoogd (“erwten” naar 25 % en “andere zaden van peulvruchten” naar 10 %).

In de Italiaanse versie zijn de woorden “di granturco” toegevoegd om de term “pastone di granella e/o pannocchia” te verduidelijken.

“Sojameel” wordt voortaan “producten verkregen door extractie van sojabonen” genoemd en het gebruik ervan is procentueel gelijkgetrokken (maximaal 20 %) voor de opfok- en de afmestfasen.

“Zonnebloemzaadmeel” is vervangen door “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”, waarvan het gebruik op 10 % wordt gesteld.

Voor de producten verkregen door extractie van sojabonen, zonnebloemzaad en kool- en raapzaad is in noot 4 bij de tabel een maximumgehalte aan ruw vet vastgesteld van 2,5 % van de droge stof.

De toleranties voor de verschillende grondstoffen zijn gespecificeerd overeenkomstig artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009 en het percentage van 10 % is geschrapt.

Voortaan mag het voer van de varkens worden aangevuld met mineralen en vitaminen en mogen additieven worden gebruiken.

Er is verduidelijkt dat voeders ook in “droge vorm” mogen worden aangeboden.

In noot 2 is een definitie van “distillers’ dried grains and solubles” opgenomen.

Naast het maximum van 2 % linolzuur is een maximumgehalte van 5 % aan vet in de droge stof van het voederrantsoen toegevoegd.

Motivering:

de toevoeging van de “Tabel van de toegestane grondstoffen” voor de opfok- en afmestfasen maakt het productdossier eenvoudiger te begrijpen.

De nomenclatuur van de grondstoffen is gewijzigd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017. Deze herziening van de terminologie was noodzakelijk om duidelijker aan te geven naar welk soort grondstof wordt verwezen.

De verwijzing naar “haver” is geschrapt, omdat deze grondstof onder de categorie “minder belangrijke graansoorten” valt.

“Ontpit Johannesbrood”, “eiwithoudende lysaten”, “gedroogde aardappelen”, “maniok”, “geperste en ingekuilde bietenpulp”, “sesamzaadmeel” en “kokosschroot” zijn verwijderd, omdat zij om technische redenen, om redenen in verband met de kwaliteit, vanwege ontoereikende beschikbaarheid of vanwege de geringe voedingswaarde weinig worden gebruikt voor het voederen van zware varkens.

Het gebruikspercentage van “maïsglutenvoer” is verhoogd, aangezien deze grondstof rijk is aan eiwitten die voedzaam (niet-gedifferentieerde eiwitten) en zeer verteerbaar zijn.

Het gebruikspercentage van bepaalde grondstoffen is verhoogd, aangezien deze van oudsher de basis vormen van het traditionele dieet van zware varkens: “karnemelk” (in de opfokfase), “maïs”, “sorghum”, “gerst”, “tarwe”, “triticale”, “geperste en droge bietenpulp”, “kunstmatig gedroogde luzerne” en “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”. Dankzij de vooruitgang die de afgelopen tien jaar in de diervoedersector is geboekt, dragen deze grondstoffen bovendien bij aan een betere inname van vezels en ondersteunen zij de vitale functies van varkens.

Door de wijziging van het gehalte aan lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C, mogen deze zowel tijdens de opfokfase als tijdens de afmestfase worden gebruikt. Met de toevoeging van de vereiste met betrekking tot een maximumgehalte van 5 % aan vet in de droge stof van het voederrantsoen en de instelling van een grenswaarde van 2 % voor linolzuur kan een goed gehalte aan vetbedekking bij het varken worden gewaarborgd bij gebruik van reuzel tijdens de afmestfase.

“Geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]” is toegevoegd, aangezien dit voeder tijdens de opfokfase essentiële energie levert voor de energiebehoeften van het varken.

“Voer van hele maïskolven” is een zeer vezelachtige grondstof die als alternatief voor zemelen wordt gebruikt als bron van vezels voor de dieren.

De verhoging van het percentage voor “erwten” zorgt voor een toereikend gehalte aan vetbedekking bij de varkens, aangezien erwten, in tegenstelling tot andere peulvruchten, een laag gehalte aan ongewenste bestanddelen hebben.

“Lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer]”, “lijnzaadschroot [lijnzaadmeel]” en “lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]” zijn toegevoegd, aangezien dit grondstoffen zijn die vergelijkbaar zijn met “lijnzaadschilfers [lijnzaadkoek]” (in het productdossier gehandhaafd) en opgenomen zijn in Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

“Snijmaïs” en “distillers’ dried grains and solubles” (laatstgenoemden zijn rijk aan vitamine B) vormen een uitstekende grondstof die voor een toereikend gehalte aan vetbedekking bij de varkens zorgt. Aangezien deze producten zeer vezelachtig zijn, verteren volwassen dieren ze bovendien beter dan jonge varkens. Deze twee voedermiddelen zijn voortaan ook toegestaan in de afmestfase.

Wat betreft “producten verkregen door extractie van kool- en raapzaad” is “kool- en raapzaad” toegevoegd aan de lijst van grondstoffen, want dankzij de genetische verbetering ervan konden nieuwe variëteiten worden geselecteerd die vrij zijn van glucosinolaten en erucazuur (ongewenste bestanddelen). De vermelding is geformuleerd in overeenstemming met de structuur die wordt gebruikt voor soja- en zonnebloemproducten.

De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — "kool- en raapzaadschroot" — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: "kool- en raapzaadschroot [kool- en raapzaadmeel]" en "kool- en raapzaadschrootvoer [kool- en raapzaadmeelvoer]". In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die tijdens extractie van kool- en raapzaad worden verkregen. Het is niet haalbaar om alle voedermiddelen op te sommen, die bovendien kunnen worden gewijzigd bij updates van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. Om een toereikende vetbedekking te waarborgen moet het maximumgehalte aan ruw vet 2,5 % van de droge stof bedragen. Deze vereiste is voortaan opgenomen in de noten bij de tabel van toegestane grondstoffen.

Voor "producten verkregen door extractie van sojabonen" is het percentage gelijkgetrokken op 20 % voor zowel de opfokfase als de afmestfase om een goed gehalte aan vetbedekking bij de varkens te waarborgen voor de productie van "Coppa di Parma". Aangezien het gehalte aan ruw vet van de grondstof een fundamenteel kenmerk is, moet het maximumgehalte aan ruw vet 2,5 % van de droge stof bedragen. Deze vereiste is voortaan opgenomen in de noten die zijn toegevoegd onder de tabel. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — "sojaschroot" — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: "sojaschroot [sojameel]" en "sojaschrootvoer [sojameelvoer]". In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die tijdens extractie van sojabonen worden verkregen en het is niet haalbaar om ze allemaal in de voedertabel op te sommen. Zij kunnen ook worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

Wat betreft "producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad", vastgesteld op 10 %, is het gehalte aan ruw vet van de grondstof belangrijk om een vetbedekking bij de varkens te waarborgen die geschikt is om een hoogwaardige grondstof te verkrijgen voor de productie van "Coppa di Parma". Om die reden voorziet de vereiste die voortaan is opgenomen in de noten bij de tabel, in een maximumgehalte aan ruw vet van 2,5 % in de droge stof. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — "zonnebloemzaadschroot" — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: "zonnebloemzaadschroot [zonnebloemzaadmeel]" en "zonnebloemzaadschrootvoer [zonnebloemzaadmeelvoer]". In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die tijdens extractie van zonnebloemzaad worden verkregen. Zij kunnen ook worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

De verwijzing naar de toleranties die van toepassing zijn op de verschillende grondstoffen maakt het mogelijk deze in overeenstemming te brengen met de geldende voorschriften voor diervoeders [artikel 17, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 767/2009].

De verwijzing naar de toediening van voeder in droge vorm biedt de veehouder de mogelijkheid te kiezen welke vorm hij zal toepassen.

De aanvulling van het voer met vitaminen en mineralen en het gebruik van additieven zorgen voor een goede spierontwikkeling, terwijl ook de vertering en de opname van nutriënten worden bevorderd.

De definitie van "distillers' dried grains and solubles" is verduidelijkt met verwijzing naar punt 1.12.9 in Deel C van de bijlage bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

Het maximumgehalte aan ruw vet in combinatie met de grenswaarde voor linolzuur zorgen voor een optimale vetbedekking bij de varkens voor de productie van "Coppa di Parma". Deze twee criteria zijn van essentieel belang, omdat bepaalde grondstoffen die nadelig kunnen zijn voor de kwaliteit van het vet, een grotere toegestane hoeveelheid hebben gekregen (maïs) of zijn toegevoegd (lipiden met een smeltpunt dat boven 36 °C ligt, ook tijdens de afmestfase).

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

18. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 18

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, tweede en derde alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving:

in het kader van de voorschriften voor de voedering van de varkens tijdens de afmestfase wordt verwezen naar de tabel van toegestane grondstoffen die is toegevoegd voor de opfokfase, met de nodige specificaties voor de afmestfase.

Motivering:

deze wijziging geeft duidelijkheid over de voeders die zijn toegestaan, ook tijdens de afmestfase.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

19. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 19

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 5, punt "Ingrediënten", eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.2 van het enig document.

Beschrijving:

het minimumpercentage voor het gebruik van zout wordt verminderd van 2,6 naar 2,2.

Motivering:

de vermindering van de toegestane minimumhoeveelheid zout is in overeenstemming met de voedingsaanbevelingen van de Wereldgezondheidsorganisatie voor de vermindering van de natriuminname in het dagelijkse voedingspatroon.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

20. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 20

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, voorlaatste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving:

de uitdrukking "als bedoeld in artikel 7" wordt geschrapt.

Motivering:

deze wijziging is noodzakelijk gezien de wijziging van de bepaling in artikel 7 van het nieuwe productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

21. *Wijziging van artikel 7*

Wijziging nr. 21

De wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving:

de bepaling met betrekking tot de controle-instantie wordt geschrapt.

Motivering:

deze schrapping is noodzakelijk om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende wetgeving van de Europese Unie.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

22. *Wijziging van artikel 8*

Wijziging nr. 22

De wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving:

artikel 8 wordt hernummerd tot artikel 7.

Motivering:

deze wijziging is noodzakelijk met het oog op de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Coppa di Parma”

EU-nr.: PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Coppa di Parma”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De “Coppa di Parma” BGA wordt in de handel gebracht in de vorm van een niet-afgeplatte cilinder met een lengte van 25 cm tot 40 cm en een gewicht van minstens 1,3 kg. Afgesneden plakken mogen geen geelkleurige vette delen, of zachte delen — bewijzen dat de rijping niet goed is verlopen — bevatten en moeten binnenin schimmelvrij zijn. De “Coppa di Parma” BGA moet voor het overige de volgende kenmerken vertonen:

Organoleptische kenmerken: de typische smaak van een vleesproduct, met een proteolytische afbraak in het magere gedeelte en toereikende lipolytische afbraak in het vette gedeelte als gevolg van een goede rijping, zonder een abnormale fenol-, vismeel- of andere smaak, en voor het overige voldoende doorsmakend. Een aangename geur en een aangenaam aroma die voor het product kenmerkend zijn, opgemeten aan de hand van bemonstering via een in het vette gedeelte — niet in het magere — naast de hoofdader, ingebracht paardenbot dat als spalk fungeert. Bij het aanraken en het snijden matig vaste consistentie; gemakkelijk loslatende darm; geen kunstmatige vet- of oxidatielaag, goede samenhang van binnenste en buitenste delen, hetgeen erop wijst dat het droog- en rijpingsproces geleidelijk is verlopen; plakken die uniform van kleur en zonder vlekken zijn; mager gedeelte rood, en vet gedeelte rozig van kleur. De “Coppa di Parma” is een product dat minimaal 60 dagen moet rijpen.

Chemische en fysisch-chemische kenmerken:

Zout	< 5 %
Eiwit totaal	min. 22 %
Verhouding water/eiwit	max. 2,00
pH	> 5,7
Microbiologische parameters:	
Enterobacteriën totaal	CFU/g < 10
E. Coli	CFU/g < 10
Stafilococcus Aureus	CFU/g < 100

Voor de bereiding van de “Coppa di Parma” wordt van de volgende ingrediënten gebruik gemaakt: zout (2,2 à 3,5 %), natuurlijk aroma en/of peper en/of eventueel andere kruiden. Eveneens toegestane ingrediënten zijn: wijn, dextrose en/of fructose en/of sucrose, in overeenstemming met de wettelijke bepalingen, melkzuurbacteriën in overeenstemming met de goede praktijken, natriumnitriet/kaliumnitriet, natriumnitraat/kaliumnitraat, ascorbinezuur en zijn zout, in overeenstemming met de wettelijke bepalingen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De gedetailleerde voorschriften inzake de distributie en de samenstelling van het voederrantsoen moeten in acht worden genomen. De basis van het voeder van de varkens wordt hoofdzakelijk gevormd door granen en door bijproducten van de kaasmakerij. Voedermiddelen op basis van graan kunnen zowel in droge vorm als in de traditionele vloeibare vorm (gekookt of als mestvoer) worden gegeven, aangevuld met wei. Meer in het bijzonder is het voeder als volgt samengesteld:

Tijdens de opfokfase zijn de volgende grondstoffen toegestaan: maïs; sorghum; gerst; tarwe; triticale; schroot van maïskorrels en/of maïskolven; minder belangrijke graansoorten; erwten; "meel van hele maïskolven"; zemelen en andere bijproducten van de tarweverwerking; producten verkregen door extractie van sojabonen; kuilmaïs; maïsglutenvoer; geperste en droge bietenpulp; producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad; producten verkregen tijdens extractie van kool- en raapzaad; andere zaden van peulvruchten; "geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]; maïskiemschroot; melasse; kunstmatig gedroogde luzerne; distillers" dried grains and solubles; vruchtenpulp en tomatenpulp, als grondstoffen voor voormengsels; lijnzaadschilfers [lijnzaadkoek], lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer], lijnzaadschroot [lijnzaadmeel], lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]; lipiden met een smeltpunt dat boven 36 °C ligt; gist; vismeel; wei; karnemelk.

In de opfokfase moet voor de voeding ook rekening worden gehouden met de volgende criteria: de voeding mag worden aangevuld met vitaminen en mineralen, en additieven mogen worden gebruikt overeenkomstig de huidige wetgeving van de Europese Unie. In elk geval moet het aandeel droge stof uit granen ten minste 45 % van de totale inname uitmaken.

Tijdens de afmestfase moet aan alle specificaties voor de opfokfase worden voldaan, met de volgende verschillen: de grondstoffen "geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]" en "vismeel" zijn uitgesloten. In de afmestfase moet het aandeel droge stof uit granen ten minste 55 % van de totale inname uitmaken.

Voor de bereiding van de "Coppa di Parma" moet — zo wil het de traditie — gebruik worden gemaakt van vlees van Italiaanse zware varkens ("suino pesante"). Deze varkens, die typisch zijn voor het centrale deel van Noord-Italië, vertonen immers specifieke genetische kenmerken en worden gedurende ten minste negen maanden in bijzondere omstandigheden gehouden. Daardoor bereiken ze een hoog gewicht en heeft hun vlees een hoog gehalte aan intramusculair vet en een hoog gehalte aan enzymen, in het bijzonder cathepsine, die voor de rijping van de "Coppa di Parma" essentieel zijn.

De "Coppa di Parma" BGA wordt bereid van varkensvlees afkomstig van:

a) beren van de traditionele rassen Italiaanse Large White, Italiaanse Landrace en Italiaanse Duroc (veredelde rassen volgens het Italiaanse stamboek), raszuiver of kruisingen tussen de genoemde rassen, en zeugen van de traditionele rassen Italiaanse Large White en Italiaanse Landrace, raszuiver of kruisingen tussen deze rassen;

b) beren van de in punt a) genoemde traditionele rassen en zeugen die zijn verkregen door kruising of zeugen van andere genetische soorten en, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen "Large White", "Landrace" of "Duroc" voor de productie van zware varkens, indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;

c) beren en zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen Large White, Landrace of Duroc voor de productie van zware varkens, indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;

d) beren van de andere in punt c) genoemde genetische soorten en zeugen van de in punt a) genoemde traditionele rassen.

— Conform de traditie zijn dieren met ongunstige eigenschappen, vooral wat betreft stressgevoeligheid (PSS), in elk geval uitgesloten. Deze eigenschappen kunnen tegenwoordig ook objectief "post mortem" op dieren en op gerijpte producten worden gemeten.

— De gebruikte genetische typen moeten ervoor zorgen dat een hoog gewicht en een goed rendement, en hoe dan ook een geslacht gewicht (vastgesteld op het moment van de slacht) tussen 110,1 kg en 190,0 kg worden bereikt.

— De minimale slachtleeftijd is negen maanden.

— Er mag geen vlees worden gebruikt dat afkomstig is van beren of van zeugen.

— De varkens moeten perfect gezond zijn wanneer ze worden geslacht en moeten perfect leegbloeden.

De delen van het varken die voor de bereiding van de "Coppa di Parma" BGA worden gebruikt, zijn het spierweefsel van de nek dat aan de nekwervels vastzit en een gedeelte van de borstwervels (de spiermassa die vastzit aan het kanaal dat wordt gevormd door de doornuitsteeksels, de wervellichamen en de dwarsuitsteeksels van de borstwervels).

Het gebruikte vlees mag op generlei wijze ingevroren zijn geweest.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De hierna vermelde productiefasen van de "Coppa di Parma" moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden:

— het uitsnijden van de vleesdelen die voor de bereiding van het product worden gebruikt;

— het (mechanisch of manueel) pekelen, dat zes tot veertien dagen in beslag kan nemen;

— het in de darm stoppen van het product, hetzij in één enkele natuurdarm wanneer het product bestemd is om in zijn geheel of in delen te worden verkocht, hetzij in een samengestelde natuurdarm, waarbij meerdere anatomische delen achter elkaar worden gevoegd, wanneer het product bestemd is om in plakken te worden verkocht;

— het samenbinden van het product, hetzij met een touwtje (er wordt geen net gebruikt) wanneer het product bestemd is om in zijn geheel of in delen te worden verkocht, hetzij met een plastic net wanneer het product bestemd is om in plakken te worden verkocht;

— het droogstoken gedurende een periode van acht tot tien uur;

— het drogen gedurende een totale periode van minstens vijftien dagen;

— het rijpen gedurende een minimale perioden van zestig tot negentig dagen, afhankelijk van het gewicht van de coppa.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het in plakken snijden en verpakken van de "Coppa di Parma" BGA mag uitsluitend plaatsvinden in in het productiegebied gevestigde installaties, onder toezicht van de erkende controle-instantie en op de wijze die in het controleprogramma is vastgesteld.

De "Coppa di Parma" die in zijn geheel wordt verkocht, mag alleen op het werkblad van de detailhandelaar en in aanwezigheid van de klant in plakken worden gesneden.

Immers, omdat het een dermate verfijnd product is — rijk aan onverzadigde vetzuren en arm aan bewaarmiddelen — en omdat het product tijdens het snijden en verpakken vrij agressieve invloeden kan ondergaan, is het noodzakelijk dat vaklui die over een specifieke kennis van het product beschikken, deze handelingen voor hun rekening nemen. Het is met name absoluut noodzakelijk dat de tijdspanne waarin de plakken coppa met de lucht in aanraking komen, zo kort mogelijk wordt gehouden teneinde te voorkomen dat het product bruin zou kleuren.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De "Coppa di Parma" mag in de handel worden gebracht: in zijn geheel, uitsluitend voorzien van een etiket; in delen, vacuümverpakt of verpakt onder beschermende atmosfeer; in plakken, vacuümverpakt of verpakt onder beschermende atmosfeer.

De benaming "Coppa di Parma", gevolgd door de vermelding "Indicazione Geografica Protetta" of door het acroniem "IGP" (vertaald in de taal van het land waar het product in de handel wordt gebracht), moeten in onuitwisbare letters, klaar en duidelijk, goed te onderscheiden van andere eventuele vermeldingen en gevolgd door het grafische symbool van de Europese Unie en door het merkteken van de onderneming, op het etiket worden aangebracht.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de "Coppa di Parma" BGA beslaat het gehele administratieve grondgebied van de provincies Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia alsook gemeenten langsheen de Po die deel uitmaken van het administratieve grondgebied van de volgende provincies:

— 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;

— Milaan: 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.

Vanuit geografisch oogpunt wordt het productiegebied gekenmerkt door heuvelachtige zones — die in dalen overgaan — en die zich uitstrekken tot aan de noordelijke oevers van de Po.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het productiegebied van de "Coppa di Parma" BGA wordt gekenmerkt door zowel heuvelachtige als vlakke zones en door meren en zoutmijnen. In de heuvels van de regio Parma gingen de in de vlakten toegepaste technieken en het gebruik van het zout van Salsomaggiore steeds hand in hand. Het is aan de aanwezigheid van deze zoutmijnen te danken dat de praktijken van het inzouten en van de verwerking van het varkensvlees vanaf de veertiende eeuw hebben geleid tot de bereiding van producten die zowel op nationaal als op internationaal vlak op erkenning kunnen bogen. Ook de "Coppa di Parma" heeft in dat verband zijn plaats veroverd. Dat is te danken aan de vaklui in de regio die dankzij opleiding onderlegd zijn in de productie van de coppa en in de loop der eeuwen hebben bijgedragen aan de verspreiding van het recept buiten de grenzen van de provincie Parma door het in de andere, in punt 4 genoemde provincies, in omloop te brengen.

5.2. *Specificiteit van het product*

De "Coppa di Parma" BGA onderscheidt zich van andere producten van dezelfde handelscategorie door zijn typische en stevige smaak, door zijn matig vaste consistentie, zijn homogeniteit, het feit dat het product vetarm is en de uniformiteit van zijn kleur — een roodkleurig mager, en een rooskleurig vet gedeelte.

De andere kenmerken waardoor de "Coppa di Parma" zich onderscheidt van andere soortgelijke producten afkomstig van de aangrenzende gebieden, zijn de zachtheid van de plakken en de relatief geringe hoeveelheid specerijen bij het kruiden. De verklaring voor deze kenmerken moet worden gezocht in de korte rijpingstijd en in het feit dat niet is voorzien in gedetailleerde voorschriften met betrekking tot het gebruik van kruiden; een en ander leidt ertoe dat de "Coppa di Parma" kan bogen op een smaak en een aroma die voor varkensvlees zeer typisch zijn en tevens op plakken die bijzonder zacht zijn.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De faam van de "Coppa di Parma" BGA wordt geïllustreerd door de overvloedige bibliografie die verwijzingen naar het product bevat of waarin citaten met betrekking tot het product zijn opgenomen. Reeds aan het einde van de zeventiende eeuw wordt naar de "Coppa di Parma" verwezen met bewoordingen zoals "bondiola" of "salame investito", m.a.w. "in een darm gestopt". Aan het begin van de achttiende eeuw wordt de "Coppa di Parma" in de memoires van een reiziger een typisch streekproduct genoemd. Een in 1723 opgestelde lijst voorziet in het feit dat, wie deel wil kunnen uitmaken van de coöperatie van de "lardaroli", een bepaald aantal "salami" en "bondiole" moet bezitten. In een document waarin de vertegenwoordigers van de coöperatie van de "lardaroli" worden beoordeeld (1750) en in een schorsingsdocument van 21 april 1764 wordt eveneens naar de "Coppa di Parma" verwezen. Uit dezelfde periode dateren de contracten die door de administratoren van het Hof voor de voedselleveringen aan de hofkeuken werden gesloten. Er zijn betrouwbare rekeningen bewaard gebleven die het verbruik van "coppa" aan het hof van hertog Don Ferdinando Borbone laten zien. Documenten van de negentiende eeuw vertellen ons hoeveel "coppa" op de markten in de regio werd verkocht. Volgens de berekeningen werden in 1940 ongeveer tweehonderd stuks "coppa" uit de provincie Parma uitgevoerd.

De “Coppa di Parma” dankt zijn bijzondere kenmerken aan een reeks concrete factoren die voor een band met de regio zorgen; het betreft factoren in de ruime zin die dus ook verwijzen naar natuurelementen en menselijke inbreng en allemaal verband houden met de varkenshouderij, met bereidingstechnieken, met de ruimten waarin de rijping plaatsvindt en vooral met de interactie tussen al die factoren. De productie van de “Coppa di Parma” BGA is van bij het begin van de productie tot de dag van vandaag ononderbroken voortgezet. De industriële bereiding van de “Coppa di Parma” BGA werd voorafgegaan door een fase van artisanale bereiding die ervoor heeft gezorgd dat de karakteristieke kenmerken van het product gehandhaafd bleven. Het klimaat en het milieu (temperatuur en vochtgehalte) zijn typisch voor de heuvels en de vlakte van de Po-regio, de historische bakermat van de “Coppa di Parma”. Het gebied waar grondstoffen hun oorsprong vonden en werden verwerkt, is hetzelfde gebied dat als productiegebied werd afgebakend, dat de gehele tijd onaangetast is blijven voortbestaan en waar de tradities in ere worden gehouden die voor de faam van de coppa hebben gezorgd.

De “Coppa di Parma” is een van de meest courante fijne vleeswaren in het geografische gebied en maakt altijd deel uit van de producten die in de belangrijkste slagerijen die er zijn gevestigd aan de klant worden aangeboden. Wanneer voor het product reclame wordt gemaakt, is het onderscheidende kenmerk waar de producenten van “Coppa di Parma” vooral de aandacht op vestigen, de smeuïgheid van de plakken; deze moeten zacht en mogen nooit droog zijn. Daarmee is het bewijs geleverd dat de rijping van korte duur was en is tevens het typische aroma van het product gewaarborgd. De smeuïgheid van de “Coppa di Parma” leidt ertoe dat het product gebruikt kan worden in hartige taarten en als pizzabeleg zoals blijkt uit bepaalde recepten waarin uitdrukkelijk en onomwonden naar het product met deze BGA wordt verwezen. Voor het overige moet ook benadrukt worden dat de “Coppa di Parma” nooit weg te denken valt op de stands van producenten die deelnemen aan de belangrijkste lokale beurzen voor agrovoeding.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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