C/2025/2941

23.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/2941)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Coppa di Parma”

PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

1. **Nazwa produktu**

„Coppa di Parma”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChOG „Coppa di Parma”:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;

— nie grożą zniesieniem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; ani

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiana pkt 3*

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 3 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Opis:

zmiana polega na zastąpieniu nazwy gminy „Senna Lodigiano" nazwą „Senna Lodigiana".

Uzasadnienie:

zmiana polega na skorygowaniu błędu w transkrypcji, bez zmiany obszaru produkcji. Prawidłowa nazwa to „Senna Lodigiana", zgodnie z art. 1 dekretu królewskiego nr 1126 z dnia 11 stycznia 1863 r. uprawniającego niektóre gminy w prowincjach Milano, Alessandria, Brescia, Cremona, Torino, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna i Sassari do przyjęcia nowych nazw (Dziennik Urzędowy Królestwa Włoskiego nr 32 z 6 lutego 1863 r.).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana pkt 3*

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 3 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Opis:

zmiana polega na zastąpieniu nazwy gminy „Segugnago" nazwą „Secugnago".

Uzasadnienie:

zmiana polega na skorygowaniu błędu w transkrypcji, bez zmiany obszaru produkcji. Prawidłowa nazwa to „Secugnago", zgodnie z art. 2 dekretu legislacyjnego nr 251 z dnia 6 marca 1992 r., na mocy którego ustanowiono prowincję Lodi (Dziennik Urzędowy Republiki Włoskiej nr 77 z 1 kwietnia 1992 r.). Obszar produkcji pozostaje niezmieniony.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana pkt 3*

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 3 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Opis:

zmiana polega na zastąpieniu nazwy gminy „Gardamiglio" nazwą „Guardamiglio".

Uzasadnienie:

zmiana polega na skorygowaniu błędu w transkrypcji, bez zmiany obszaru produkcji. Prawidłowa nazwa to „Guardamiglio", zgodnie z art. 2 dekretu legislacyjnego nr 251 z dnia 6 marca 1992 r., na mocy którego ustanowiono prowincję Lodi (Dziennik Urzędowy Republiki Włoskiej nr 77 z 1 kwietnia 1992 r.).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Zmiana pkt 3*

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 3 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Opis:

zmiana polega na zastąpieniu nazwy gminy „S. Stefano Lodigiano" nazwą „Santo Stefano Lodigiano".

Uzasadnienie:

zmiana polega na określeniu prawidłowej nazwy gminy w pełnym brzmieniu, bez zmiany obszaru produkcji, zgodnie z art. 2 dekretu legislacyjnego nr 251 z dnia 6 marca 1992 r., na mocy którego ustanowiono prowincję Lodi (Dziennik Urzędowy Republiki Włoskiej nr 77 z 1 kwietnia 1992 r.).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Zmiana pkt 3*

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 3 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Opis:

zmiana polega na zastąpieniu nazwy gminy „Castelnuovo B. D'Adda" nazwą „Castelnuovo Bocca d'Adda".

Uzasadnienie:

zmiana polega na określeniu prawidłowej nazwy gminy w pełnym brzmieniu, bez zmiany obszaru produkcji, zgodnie z art. 2 dekretu legislacyjnego nr 251 z dnia 6 marca 1992 r., na mocy którego ustanowiono prowincję Lodi (Dziennik Urzędowy Republiki Włoskiej nr 77 z 1 kwietnia 1992 r.).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Zmiana pkt 3*

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 3 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Opis:

zmiana polega na zastąpieniu nazwy gminy „Piadina" nazwą „Piadena".

Uzasadnienie:

zmiana polega na skorygowaniu błędu w transkrypcji, bez zmiany obszaru produkcji. Prawidłowa nazwa to „Piadena", zgodnie z art. 1 dekretu królewskiego nr 747 z dnia 22 marca 1928 r., na mocy którego gminy Piadena i Vho połączono w jedną gminę, której centrum administracyjnym i nazwą jest „Piadena" (Dziennik Urzędowy Królestwa Włoskiego nr 93 z 19 kwietnia 1928 r.).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Zmiana pkt 3*

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 3 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Opis:

zmiana polega na zastąpieniu nazwy gminy „Pieve S. Giacomo" nazwą „Pieve San Giacomo".

Uzasadnienie:

zmiana polega na określeniu prawidłowej nazwy gminy w pełnym brzmieniu, bez zmiany obszaru produkcji, zgodnie z art. 1 dekretu królewskiego nr 4426 z dnia 31 maja 1868 r., na mocy którego zlikwidowano gminy Gazzo i Silvella i włączono je do gminy Pieve San Giacomo (Dziennik Urzędowy Królestwa Włoskiego nr 173 z 27 czerwca 1868 r.).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Zmiana pkt 4*

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis:

zmiana polega na dodaniu podmiotów krojących do kategorii podmiotów podlegających systemowi kontroli ChOG.

Uzasadnienie:

zmiana jest konieczna, ponieważ produkt w postaci krojonej jest jedną z form, w jakich Coppa di Parma może być wprowadzana do obrotu zgodnie ze specyfikacją produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. *Zmiana pkt 5*

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis:

zmiana polega na doprecyzowaniu pochodzenia genetycznego surowca, ze wskazaniem wszystkich możliwych kombinacji genetycznych akceptowanych zarówno w przypadku samców, jak i samic zwierząt hodowlanych.

Uzasadnienie:

zmiana polega na doprecyzowaniu dozwolonych kombinacji krzyżówek hodowlanych. Ocena rasy i typu genetycznego obu zwierząt hodowlanych odgrywa kluczową rolę w zachowaniu cech charakterystycznych tuczników ciężkich, zwłaszcza w kontekście weryfikacji zgodności z trzema rasami referencyjnymi określonymi we włoskiej księdze hodowlanej, przeznaczonymi do produkcji tuczników ciężkich.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

10. *Zmiana pkt 5*

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit pierwszy specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis:

Zmiana polega na dodaniu tabeli wyjaśniającej wymogi genetyczne dotyczące świń z uwzględnieniem dozwolonych i niedozwolonych kombinacji.

Uzasadnienie:

dodanie tabeli zapewnia większą przejrzystość definicji jedynych możliwych kombinacji krzyżowania genetycznego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. *Zmiana pkt 5*

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit pierwszy specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis:

Zmiana polega na wprowadzeniu odniesienia do wykazu typów genetycznych zatwierdzonych przez Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.

Uzasadnienie:

odniesienie do wykazu i jego aktualizacja umożliwiają lepsze monitorowanie łańcucha produktów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. *Zmiana pkt 5*

Zmiana 12

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis:

zmiana polega na usunięciu wyraźnego zakazu wykorzystywania zwierząt czystorasowych ras: Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland.

Uzasadnienie:

zmiana jest właściwa, ponieważ zakaz wykorzystywania tych ras wyraźnie wynika z przeformułowania dozwolonych cech genetycznych, m.in. za pomocą tabeli.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

13. *Zmiana pkt 5*

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis:

zmiana polega na zastąpieniu kryterium średniej żywej wagi na partię wynoszącej 160 kg ±10 % masą każdej pojedynczej tuszy wieprzowej kategorii ciężkiej wynoszącą od 110,1 kg do 190,0 kg oraz doprecyzowaniu, że należy to sprawdzić w momencie uboju.

Uzasadnienie:

wyeliminowanie żywej wagi i wprowadzenie kryterium masy pojedynczej tuszy umożliwia dokładniejsze sprawdzenie, czy każda świnia poddana ubojowi spełnia wymogi kwalifikowalności, ponieważ metoda ta jest bardziej przejrzysta, dokładna, ukierunkowana i ogólnie lepsza. Zwiększenie masy świń jest związane z obecną tendencją w chowie świń w Europie wynikającą z postępu w dziedzinie genetyki, dobrostanu i żywienia zwierząt.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

14. *Zmiana pkt 5*

Zmiana 14

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit pierwszy specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis:

Zmiana polega na wprowadzeniu kryterium obliczania wieku świń do celów uboju.

Uzasadnienie:

zmiana polega na doprecyzowaniu specyfikacji produktu dla podmiotów gospodarczych i do celów kontroli.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

15. *Zmiana pkt 5*

Zmiana 15

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis:

Zmiana polega na sprecyzowaniu terminu „wzrost” – określonego w zmienianej specyfikacji produktu jako pierwszy etap żywienia – przez wskazanie, że etap wzrostu następuje po okresie ssania i po odsadzeniu.

Uzasadnienie:

sprecyzowanie terminu „wzrost” jest zasadne, aby wyjaśnić, że etap ten następuje po okresie ssania i po odsadzeniu, a w jego trakcie w żywieniu świń można wykorzystywać wszystkie surowce dozwolone na podstawie obowiązujących przepisów w celu zaspokojenia potrzeb żywieniowych oraz potrzeb związanych z dobrostanem i zdrowiem zwierząt.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

16. *Zmiana pkt 5*

Zmiana 16

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit drugi specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis:

Zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej masy na koniec pierwszego etapu, nazywanego obecnie „wzrostem”, z 80 kg do 85 kg.

Uzasadnienie:

zwiększenie to jest związane z rozwojem wiedzy w zakresie genetyki i żywienia oraz ze stosowaniem norm dobrostanu zwierząt (dyrektywy 2008/120/WE), które skutkują ogólną poprawą zdolności świń do wzrostu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

17. *Zmiana pkt 5*

Zmiana 17

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis:

Zmiana polega na połączeniu dwóch elementów dotyczących pasz dozwolonych na pierwszym etapie i pasz dozwolonych na etapie końcowym w jedną „Tabelę dozwolonych surowców”, wprowadzoną na etapie wzrostu i przeznaczoną również do stosowania na końcowym etapie tuczu.

Zmieniono nazwy następujących surowców, z uwzględnieniem nomenklatury przewidzianej w przepisach Unii Europejskiej określonych w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013, zaktualizowanym rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017:

— „kukurydza” nie jest już określana w języku włoskim jako *mais*, lecz jako *granturco*;

— „semolina” jest obecnie nazywana „mąką”;

— „odwodniona mączka z lucerny” jest obecnie nazywana „lucerną (suszoną w wysokiej temperaturze)”;

— „makuch z siemienia lnianego” nie jest już określany w języku włoskim jako *expeller di lino*, lecz jako *panello di lino*, i dodano do niego następujące elementy: „makuch paszowy z siemienia lnianego”, „śruta poekstrakcyjna lniana”, „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana”;

— „wytłoczyny z jabłek i gruszek, skórki winogron lub pomidorów regulujące tranzyt jelitowy” są obecnie nazywane „pulpą owocową i pulpą pomidorową (miazgą pomidorową) jako nośniki dla premiksów”;

— „drożdże piwne lub drożdże torula” są obecnie określane jako „drożdże”;

— „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy” z użyciem słowa *mais* w języku włoskim jest obecnie nazywana „śrutą poekstrakcyjną z zarodków kukurydzy” z użyciem słowa *granturco* w języku włoskim;

— „wywar gorzelniany zbożowy” jest obecnie określany jako „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”.

Usunięto następujące surowce:

— „strąki szarańczynu strąkowego bez ziaren”;

— „lizaty białkowe”;

— „odwodnione ziemniaki”;

— „maniok”;

— „prasowane i kiszone wysłodki buraczane”;

— „mączka sezamowa”;

— „śruta poekstrakcyjna z orzechów kokosowych”.

Wyraz „owies” usunięto z kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu”.

Zmieniono ilość następujących surowców:

— „maślanka” wyłącznie na etapie wzrostu (której ilość zmienia się na maksymalnie 250 g suchej masy na sztukę na dzień);

— „kukurydziana mąka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany” (z do 5 % na do 10 %);

— „kukurydza” (z do 55 % na do 65 %);

— „sorgo” (z do 40 % na do 55 %);

— „jęczmień” (z do 40 % na do 55 %);

— „pszenica” (z do 25 % na do 55 %);

— „pszenżyto” (z do 25 % na do 55 %);

— „odwodnione wysłodki buraczane” (z do 4 % na do 10 %);

— „lucerna (suszona w wysokiej temperaturze)” (z do 2 % na do 4 %).

Dodano następujące surowce:

— „kukurydziana mąka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany”, również na końcowym etapie tuczu;

— „kiszonka z kukurydzy”, również na końcowym etapie tuczu;

— „mąka kukurydziana z całej kolby”;

— „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, również na końcowym etapie tuczu;

— „makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana”;

— „tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C”, również na końcowym etapie tuczu;

— produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku;

— „całe nasiona soi toastowane lub wytłok sojowy”, wyłącznie na etapie wzrostu.

Surowiec „groch lub inne nasiona roślin strączkowych” podzielono na dwie grupy: „groch” oraz „inne nasiona roślin strączkowych”, a ich ilości zwiększono („grochu” do 25 %, a „innych nasion roślin strączkowych” do 10 %).

W odniesieniu do „mąki z ziaren lub kolb” doprecyzowano, że wyrażenie to dotyczy „ziaren lub kolb kukurydzy”.

„Śrutę poekstrakcyjną sojową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi”, a udział procentowy ich wykorzystania zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu ujednolicono do poziomu do 20 %.

„Mąkę słonecznikową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, których wykorzystanie zwiększono do 10 %.

W uwadze 4 do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego nieprzekraczającą 2,5 % suchej masy dla produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi, słonecznika i rzepaku.

Zmieniono odniesienie do tolerancji dla poszczególnych surowców zgodnie z art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009, usuwając odniesienie do wartości procentowej wynoszącej 10 %.

Dodano możliwość stosowania minerałów, witamin i dodatków.

Wprowadzono odniesienie do podawania suchej paszy.

W uwadze 2 doprecyzowano definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą”.

Oprócz maksymalnego limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego zmiana przewiduje maksymalny limit tłuszczu wynoszący 5 % suchej masy w diecie.

Uzasadnienie:

wprowadzenie połączonej „Tabeli dozwolonych surowców” zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu, ułatwia odczytywanie specyfikacji produktu.

Nazwy surowców zmieniono zgodnie z przepisami rozporządzenia Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2017/1017. Aktualizacja terminologii jest potrzebna w celu wyraźniejszego wskazania rodzaju surowca, o którym mowa.

Odniesienie do „owsa” usunięto, gdyż wchodzi on w zakres kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu”.

Usunięto terminy „szarańczyn bez ziaren”, „lizaty białkowe”, „ziemniaki suszone”, „maniok”, „kiszonka z prasowanych wysłodków buraczanych”, „mączka sezamowa” i „mączka z koncentratu kokosowego”, ponieważ surowce te rzadko wykorzystuje się do żywienia tuczników ciężkich ze względów technicznych lub związanych z jakością lub dlatego, że trudno jest je pozyskać lub mają niską wartość odżywczą.

Zwiększono proporcję, w której można stosować „gluten kukurydziany lub paszę z glutenu kukurydzianego”, ponieważ jest to surowiec o wysokiej zawartości białka, który jest przydatny w diecie (białko nieoczyszczone) oraz wysoce przyswajalny.

Zwiększono stosowanie „maślanki” (na etapie wzrostu), „kukurydzy”, „sorgo”, „pszenicy”, „pszenżyta”, „suszonych wysłodków buraczanych”, „lucerny (suszonej w wysokiej temperaturze)” oraz „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, ponieważ surowce te zawsze stanowiły podstawę tradycyjnej diety tuczników ciężkich, oraz – w świetle ulepszeń wprowadzonych przez sektor pasz w ostatnich dziesięciu latach – przyczyniają się do poprawy wchłaniania włókna pokarmowego oraz funkcji życiowych świń.

Wprowadzono stosowanie „tłuszczów o temperaturze topnienia powyżej 36 °C” zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu, ponieważ do limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego w paszy dodano nowy limit tłuszczu wynoszący 5 % suchej masy w diecie, co gwarantuje, że w przypadku stosowania smalcu na końcowym etapie tuczu świnie mają odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej.

Dodano termin „całe nasiona soi toastowane lub wytłok sojowy”, ponieważ na etapie wzrostu dostarczają one energii niezbędnej do zaspokojenia potrzeb energetycznych świń.

„Mąkę kukurydzianą z całej kolby”, która jest bardzo bogata we włókno pokarmowe, stosuje się jako alternatywę dla otrębów do żywienia zwierząt włóknem pokarmowym.

Zwiększenie proporcji „groszku” zapewnia świniom odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej oraz roślina ta – w przeciwieństwie do innych roślin strączkowych – cechuje się niskim stężeniem substancji antyodżywczych.

Dodano terminy „makuch paszowy z siemienia lnianego”, „śruta poekstrakcyjna lniana”, „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana”, ponieważ są to surowce podobne do „makucha z siemienia lnianego”, utrzymanego w specyfikacji produktu, oraz są zawarte w rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017.

Na końcowym etapie tuczu dodano również „kiszonkę z kukurydzy” i „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, bogaty w witaminę B; surowce te idealnie sprzyjają osiągnięciu odpowiedniego poziomu okrywy tłuszczowej u świń, a ze względu na wysoką zawartość włókna pokarmowego są one o wiele lepiej trawione przez świnie dorosłe niż przez młodsze zwierzęta.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku” do wykazu surowców wprowadzono niedawno rzepak, ponieważ postęp w dziedzinie genetyki umożliwił selekcję nowych odmian, które nie zawierają glukozynolanów i kwasu erukowego (substancji antyodżywczych); treść pozycji sformułowano z zachowaniem struktury stosowanej w przypadku produktów z soi i słonecznika.

Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna rzepakowa", w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie – „śruta poekstrakcyjna rzepakowa" i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion rzepaku" – w 2013 r. w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013, zmienionym rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku. Nie jest możliwe ujęcie wszystkich materiałów paszowych; ich wykaz może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017. W uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy, aby zapewnić odpowiednią okrywę tłuszczową.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi" udział procentowy zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu ujednolicono do poziomu 20 %, aby zagwarantować okrywę tłuszczową świń odpowiednią do produkcji Coppa di Parma. Ponieważ zawartość tłuszczu surowego w surowcu jest kluczową cechą charakterystyczną, określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy i uwzględniono ją w uwagach dodanych pod tabelą. Produkty te były wcześniej ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna sojowa", w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, następnie podzielonej na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna sojowa" i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion soi" – w 2013 r. w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem (UE) 1017/2017. W rozporządzeniu (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi. Nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/zmiany rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika", obecnie ustalonych na poziomie 10 %: zawartość tłuszczu surowego w surowcu jest ważna, aby zagwarantować, by świnie miały odpowiednią okrywę tłuszczową nadającą się do produkcji Coppa di Parma; w związku z tym w uwagach do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna słonecznikowa" – w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika" i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion słonecznika" – w 2013 r. w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem Komisji (UE) 1017/2017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika. Nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/zmiany rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

Odniesienie do zakresu tolerancji dla poszczególnych surowców umożliwia dostosowanie się do obowiązujących przepisów dotyczących pasz, a mianowicie do art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

Odniesienie do podawania suchej paszy umożliwia rolnikowi wybór metody, którą należy zastosować.

Stosowanie dodatków witaminowych i dodatków mineralnych oraz innych dodatków zapewnia właściwy wzrost mięśni oraz wspomaga trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

Definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą" doprecyzowano przez zastosowanie brzmienia w pkt 1.12.9 rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

Ustalenie maksymalnego limitu tłuszczu w odniesieniu do limitu kwasu linolowego pozwala osiągnąć optymalny poziom okrywy tłuszczowej świń przeznaczonych do produkcji Coppa di Parma; oba te kryteria mają zasadnicze znaczenie, ponieważ zwiększono udział surowców (kukurydzy) lub wprowadzono surowce (tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C), które są potencjalnym źródłem tłuszczów mających negatywny wpływ na jakość okrywy tłuszczowej świń.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

18. *Zmiana pkt 5*

Zmiana 18

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit drugi i trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis:

Zmiana w przepisach dotyczących żywienia świń na końcowym etapie tuczu polega na wprowadzeniu odniesienia do „Tabeli dozwolonych surowców" włączanych na etapie wzrostu, z pewnymi specyfikacjami niezbędnymi na końcowym etapie tuczu.

Uzasadnienie:

zmiana zapewnia przejrzysty obraz paszy dozwolonej również na końcowym etapie tuczu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

19. *Zmiana pkt 5*

Zmiana 19

Zmiana dotyczy pkt 5 podpunkt „Składniki" akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Opis:

Zmiana polega na zmniejszeniu minimalnej procentowej zawartości soli z 2,6 do 2,2.

Uzasadnienie:

zmniejszenie minimalnej ilości soli, którą można stosować, jest zgodne z zaleceniami żywieniowymi Światowej Organizacji Zdrowia, zgodnie z którymi należy ograniczyć zawartość soli w diecie ludzi.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

20. *Zmiana pkt 5*

Zmiana 20

Zmiana dotyczy pkt 5 przedostatni akapit specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis:

Zmiana polega na skreśleniu słów „o których mowa w pkt 7".

Uzasadnienie:

zmiana jest konieczna, ponieważ pkt 7 nowej specyfikacji produktu zawiera inny przepis.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

21. *Zmiana pkt 7*

Zmiana 21

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis:

zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego organu kontrolnego.

Uzasadnienie:

aktualizacja jest konieczna, aby dostosować specyfikację produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

22. *Zmiana pkt 8*

Zmiana 22

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis:

Zmiana polega na zmianie numeracji pkt 8 na pkt 7.

Uzasadnienie:

zmiana jest konieczna ze względu na nową strukturę punktów specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Coppa di Parma”

Nr UE: PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Coppa di Parma”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 16 - PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH LUB Z OWADÓW

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

W chwili wprowadzenia do obrotu produkt objęty ChOG „Coppa di Parma” ma kształt cylindryczny, niespłaszczony. Produkt ma 25–40 cm długości i musi ważyć co najmniej 1,3 kg. Po odkrojeniu plaster nie może zawierać cząsteczek tłuszczu w kolorze żółtym ani miękkich części wskazujących na nieprawidłowy proces dojrzewania; musi być wolny od pleśni. Ponadto produkt objęty ChOG „Coppa di Parma” posiada następujące właściwości:

Organoleptyczne cechy charakterystyczne: produkt ma smak charakterystyczny dla wyrobów mięsnych; dzięki właściwemu dojrzewaniu chuda część produktu jest w wystarczającym stopniu poddana rozkładowi proteolitycznemu, a część tłusta – lipolitycznemu; nie występują obce smaki kwasu karbolowego, mączki rybnej lub innych substancji; poziom intensywności smaku jest właściwy; charakterystyczną cechą produktu jest przyjemny zapach i aromat dzięki nakłuciu części tłustych (nie chudych) w okolicach żyły głównej szpilą z końskiej kości; konsystencja jest średnio twarda, zarówno z zewnątrz, jak i po przekrojeniu; osłonka łatwo odchodzi; powierzchnia nie jest mazista ani pokryta nalotem; część zewnętrzna i część wewnętrzna produktu są jednolite, co wskazuje na poddanie produktu stopniowemu suszeniu i dojrzewaniu; kolor plastra jest jednolity, bez plam; część chuda ma kolor czerwony, a tłusta – lekko różowy. „Coppa di Parma” musi dojrzewać przez co najmniej 60 dni.

Właściwości chemiczne i chemiczno-fizyczne:

Sól	< 5 %
Całkowita zawartość białek	min. 22 %
stosunek woda/białko:	maksymalnie 2,00
pH	> 5,7
Parametry mikrobiologiczne:	
Całkowita zawartość enterobakterii	cfu/g < 10
E. coli	cfu/g < 10
Staphylococcus aureus	cfu/g < 100

Do produkcji „Coppa di Parma” używa się następujących składników: soli (2,2–3,5 %), aromatów naturalnych lub pieprzu, lub ewentualnie innych przypraw. Można również użyć następujących składników: wina, dekstrozy lub fruktozy, lub sacharozy, zgodnie z przepisami prawa, enzymów bakteryjnych, zgodnie z dobrymi praktykami, azotanu(III) sodu/potasu, azotanu(V) sodu/potasu, kwasu askorbinowego i jego soli, zgodnie z przepisami prawa.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

W odniesieniu do zastosowania i składu dawek żywnościowych należy przestrzegać szczegółowo określonych zasad. Żywienie świń opiera się zasadniczo na produktach zbożowych oraz na serowarskich produktach ubocznych. Zgodnie z tradycją paszę zbożową można podawać w postaci płynnej (papki lub masy ciastowatej) z dodatkiem serwatki, lub w postaci suchej. Skład paszy jest następujący:

Na etapie wzrostu dozwolone są następujące surowce: kukurydza; sorgo; jęczmień; pszenica; pszenżyto; mąka z ziaren kukurydzy lub mąka z kolb kukurydzy; inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu; groch; mąka kukurydziana z całej kolby; otręby i inne produkty powstałe w wyniku przetwarzania pszenicy; produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika; kiszonka z kukurydzy; kukurydziana mąka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany; odwodnione wysłodki buraczane; produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika; produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku; inne nasiona roślin strączkowych; całe nasiona soi toastowane lub wytłok sojowy; śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy; melasa; lucerna, suszona w wysokiej temperaturze; suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą; pulpa owocowa i pulpa pomidorowa (miazga pomidorowa) jako nośniki dla premiksów; makuch z siemienia lnianego, makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana; tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C; drożdże: mączka rybna; serwatka; maślanka.

W żywieniu na etapie wzrostu należy również uwzględnić następujące specyfikacje: dietę można uzupełniać witaminami i minerałami oraz można stosować dodatki, zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej. Zawartość suchej masy ze zbóż nie może być w żadnym przypadku mniejsza niż 45 % łącznej ilości.

Na końcowym etapie tuczu należy przestrzegać wszystkich specyfikacji określonych dla etapu wzrostu, z następującymi wyjątkami: wyłączone są surowce „całe nasiona soi toastowane lub wytłok sojowy" oraz „mączka rybna"; zawartość suchej masy ze zbóż na końcowym etapie tuczu nie może być mniejsza niż 55 % łącznej ilości:

Do produkcji „Coppa di Parma" niezbędne jest, zgodnie z tradycją, użycie mięsa pochodzącego od typowych włoskich tuczników ciężkich. Świnie tej odmiany, charakterystycznej dla obszarów położonych w centralnych i północnych Włoszech i posiadającej szczególne cechy genetyczne, przez dziewięć miesięcy hoduje się w specjalnych warunkach umożliwiających osiągnięcie wysokiej wagi oraz uzyskanie mięsa o wysokiej zawartości tłuszczu wewnątrzmięśniowego i enzymów, w szczególności katepsyn, które mają zasadnicze znaczenie w procesie dojrzewania „Coppa di Parma".

Produkt objęty ChOG „Coppa di Parma" otrzymuje się z mięsa świń, które są potomstwem:

a) knurów tradycyjnych ras Large White Italiana, Landrace Italiana i Duroc Italiana, uszlachetnionych według specyfikacji określonej we włoskiej księdze hodowlanej, czystej rasy albo krzyżówek tych ras, oraz loch tradycyjnych ras Large White Italiana i Landrace Italiana, czystej rasy lub krzyżówek tych ras;

b) knurów ras tradycyjnych wymienionych w lit. a) oraz loch będących krzyżówkami lub loch innych typów genetycznych, pod warunkiem że są one hodowane w ramach programów selekcji lub krzyżowania z rasami Large White, Landrace lub Duroc, przeznaczonych do produkcji tuczników ciężkich, których cele są zgodne z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej;

c) knurów i loch innych typów genetycznych, pod warunkiem że są one hodowane w ramach programów selekcji lub krzyżowania z rasami Large White, Landrace lub Duroc, przeznaczonych do produkcji tuczników ciężkich, których cele są zgodne z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej;

d) knurów innych typów genetycznych wymienionych w lit. c) oraz loch ras tradycyjnych wymienionych w lit. a);

— zgodnie z tradycją, w żadnym razie nie dopuszcza się użycia mięsa zwierząt posiadających cechy niepożądane, w szczególności jeżeli chodzi o syndrom stresowy (PSS), których nasilenie można obecnie obiektywnie zmierzyć poprzez badanie poubojowe zwierząt lub badanie produktów suszonych;

— typy genetyczne świń, których mięso wykorzystuje się do produkcji wyrobu, muszą gwarantować osiągnięcie odpowiednio dużej masy i odpowiedniej wydajności, a w każdym przypadku masę pojedynczej tuszy wynoszącą od 110,1 kg do 190,0 kg, odnotowaną w momencie uboju;

— minimalny wiek ubojowy wynosi dziewięć miesięcy,

— użycie mięsa knurów i macior jest zabronione:

— świnie poddawane ubojowi muszą wykazywać bardzo dobry stan zdrowia, a po uboju należy je poddać całkowitemu wykrwawieniu.

Kawałki mięsa wykorzystywane do produkcji wyrobu objętego ChOG „Coppa di Parma" pochodzą z umięśnionej części karku, przylegającej do kręgów szyjnych, oraz z części kręgów piersiowych (masy mięśniowej zawartej w bruździe utworzonej przez wyrostki kolczyste, trzony kręgowe i wyrostki poprzeczne).

Mięso użyte do produkcji wyrobu nie może być poddawane żadnemu procesowi zamrażania.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Następujące etapy produkcji „Coppa di Parma" muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

— przygotowanie mięsa służącego do wyrobu produktu,

— peklowanie, zarówno ręczne, jak i mechaniczne, które może trwać 6–14 dni,

— umieszczanie w osłonkach, naturalnych w przypadku produktu przeznaczonego do sprzedaży w całości lub w postaci krojonej lub odtworzonych z naturalnych, w których umieszcza się również mięso pochodzące z różnych struktur anatomicznych, w przypadku produktu przeznaczonego do obrotu w postaci krojonej,

— wiązanie za pomocą sznurka w przypadku produktu przeznaczonego do sprzedaży w całości lub w postaci krojonej lub za pomocą siatki z włókna elastycznego w przypadku produktu przeznaczonego do obrotu w postaci krojonej,

— parzenie przez 8–10 godzin,

— suszenie, którego całkowity czas wynosi co najmniej 15 dni,

— dojrzewanie przez co najmniej 60–90 dni w zależności od masy produktu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Czynności związane z krojeniem i pakowaniem produktu objętego ChOG „Coppa di Parma" można wykonywać jedynie w zakładach znajdujących się na obszarze produkcji określonym w pkt 4 poniżej pod kontrolą upoważnionego organu, zgodnie z zasadami określonymi w planie kontroli.

Jeżeli chodzi o produkt objęty ChOG „Coppa di Parma" wprowadzany do obrotu w całości, krojenie może wykonywać sprzedawca danego stoiska w sklepie i w obecności konsumenta końcowego.

Ze względu na delikatny charakter produktu, który jest bogaty w nienasycone kwasy tłuszczowe i zawiera niewielkie ilości konserwantów, oraz mając na uwadze potencjalnie inwazyjny charakter procesu krojenia i pakowania, konieczne jest wykonywanie tych czynności przez pracowników posiadających szczegółową wiedzę na temat produktu. W szczególności konieczne jest, aby czas kontaktu plastra z powietrzem był jak najkrótszy, aby zapobiec brązowieniu produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt objęty ChOG „Coppa di Parma" można wprowadzać do obrotu w całości, jedynie z etykietą; w postaci pojedynczego kawałka, w opakowaniu próżniowym lub wykonanym w atmosferze ochronnej; w postaci krojonej, w opakowaniu próżniowym lub wykonanym w atmosferze ochronnej.

Na etykiecie należy umieścić nazwę „Coppa di Parma", po której następuje informacja „Indicazione Geografica Protetta" („Chronione Oznaczenie Geograficzne") lub skrót „IGP" („ChOG") przetłumaczone na język państwa, w którym produkt wprowadza się do obrotu, pisane wyraźnymi, nieścieralnymi znakami, które można łatwo odróżnić od wszelkich innych napisów figurujących na etykiecie; po nich występuje wspólnotowy symbol graficzny i znak handlowy przedsiębiorstwa.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji wyrobu objętego ChOG „Coppa di Parma" obejmuje całe terytorium administracyjne prowincji Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia oraz gmin położonych wzdłuż pasa rzeki Pad, będących częścią terytorium administracyjnego następujących prowincji:

— 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.

Z geograficznego punktu widzenia obszar charakteryzuje się występowaniem terenów pagórkowatych obniżających się w kierunku równiny i rozciągających do północnej części pasa rzeki Pad.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar produkcji wyrobu objętego ChOG „Coppa di Parma" charakteryzuje się jednoczesnym występowaniem terenów pagórkowatych i równin, oraz jezior i kopalń soli. Na parmeńskich wzgórzach od zawsze możliwe było łączenie technik wykorzystywanych na terenach równinnych i wydobycia soli w Salsomaggiore. W związku z występowaniem kopalń soli od XIV wieku peklowanie i obróbka mięsa wieprzowego umożliwiły produkcję wyrobów cieszących się uznaniem zarówno w kraju, jak i na świecie. „Coppa di Parma" wpisuje się dokładnie w ten kontekst z uwagi na kwalifikacje miejscowych pracowników, specjalizujących się w tego rodzaju produkcji, którzy przez stulecia przyczyniali się do rozpowszechniania receptury poza granicami prowincji Parmy, również na terytorium prowincji określonych w pkt 4.

5.2. *Specyfika produktu*

Produkt objęty ChOG „Coppa di Parma" odróżnia się od innych produktów należących do tej samej kategorii handlowej poprzez swój charakterystyczny smak o optymalnej intensywności, średnio twardą konsystencję, jednolitość, niską zawartość tłuszczu oraz jednolity kolor, czerwony w częściach chudych i lekko różowy w częściach tłustych.

Pozostałymi charakterystycznymi cechami produktu „Coppa di Parma", odróżniającymi go od innych podobnych wyrobów wytwarzanych na terytoriach sąsiadujących, są aksamitna konsystencja mięsa i niewielka ilość przypraw użytych do macerowania. Cechy te wynikają z krótkiego okresu dojrzewania i braku szczegółowych regulacji dotyczących stosowania przypraw, dzięki czemu możliwe jest zachowanie smaku i zapachu charakterystycznych dla mięsa wieprzowego oraz wyjątkowo aksamitnej konsystencji mięsa „Coppa di Parma".

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwościami produktu (w przypadku ChOG).*

O renomie produktu objętego ChOG „Coppa di Parma" świadczy bogata literatura, zawierająca odwołania do produktu oraz cytaty na jego temat. Już pod koniec XVII wieku wzmiankowano o „Coppa di Parma", używając takich terminów jak *bondiola* lub *salame investito*, czyli „nakładane do jelit". Na początku XVIII wieku podróżnicy pisali w swoich wspomnieniach o produkcie „Coppa di Parma" jako o typowym wyrobie regionalnym. W spisie sporządzonym w 1723 r. pisano, że aby stać się członkiem stowarzyszenia masarskiego *lardaroli*, należy posiadać określoną ilość salami i *bondiole*. W ocenie przedstawicieli stowarzyszenia *lardaroli* (1750 r.) oraz w zakazie z dnia 21 kwietnia 1764 r. również jest mowa o produkcie „Coppa di Parma". Z tego samego okresu pochodzą umowy zawarte przez zarządców dworu królewskiego na dostawy żywności do królewskich kuchni. Dostępne są wiarygodne zapiski dotyczące spożycia *coppe* i *bondiole* na dworze księcia Ferdynanda Burbona. Dokumenty z XIX wieku zawierają informacje o ilościach *coppe* sprzedawanych na lokalnych rynkach. W 1940 r. ilość *coppe* wywiezionych z prowincji Parmy wynosiła około 200 sztuk.

Szczególne właściwości produktu objętego ChOG „Coppa di Parma” wynikają z szeregu konkretnych związków ze środowiskiem, w szerokim rozumieniu tego słowa, uwzględniającym czynniki geograficzne naturalne i związane z działalnością człowieka, które dotyczą jakości wieprzowiny, z technik przygotowania produktu i warunków dojrzewania, a w szczególności ze związków między nimi. Proces produkcji wyrobu objętego ChOG „Coppa di Parma” od samych jej początków aż do dnia dzisiejszego charakteryzuje się całkowitą ciągłością. Przemysłowa produkcja wyrobu objętego ChOG „Coppa di Parma” nastąpiła po etapie produkcji rzemieślniczej, dzięki któremu możliwe było zachowanie tradycyjnych cech produktu. Klimat oraz cechy otoczenia (temperatura i poziom wilgotności) są charakterystyczne dla obszaru Niziny Padańskiej, w którym narodziła się tradycja wytwarzania produktu objętego ChOG „Coppa di Parma”. Obszar pochodzenia surowców oraz produkcji odpowiada obszarowi określonemu i zachowanemu z biegiem czasu, z poszanowaniem tradycji, którym produkt zawdzięcza swoją renomę.

„Coppa di Parma” zalicza się do najpopularniejszych produktów peklowanych na omawianym obszarze geograficznym i niezmiennie figuruje na liście produktów oferowanych klientom przez największe masarnie tego obszaru geograficznego. W reklamach producenci „Coppa di Parma” zazwyczaj kładą nacisk na miękką konsystencję plastrów produktu, które po odkrojeniu muszą być aksamitne i nie mogą być suche; spełnienie tych warunków świadczy o tym, że proces dojrzewania był krótki i zapewnia charakterystyczny zapach produktu. Z uwagi na swoją miękkość „Coppa di Parma” wykorzystuje się jako składnik w słonych tartach (*torte salate*) i nadziewanych pizzach (*pizze ripiene*), o czym świadczą liczne przepisy, w których w wyraźny i oczywisty sposób wymienia się produkt o tej nazwie. Ponadto należy zauważyć, że „Coppa di Parma” niezmiennie zajmuje ważne miejsce na stoiskach producentów biorących udział w najważniejszych lokalnych targach rolno-spożywczych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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