C/2025/2941

23.5.2025

**Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei** [1]

(C/2025/2941)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

**[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]**

**„Coppa di Parma”**

**PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025**

1. **Denumirea produsului**

„Coppa di Parma”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor – Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările aduse caietului de sarcini al IGP „Coppa di Parma”:

— nu includ o modificare a denumirii de origine protejate sau a indicației geografice protejate ori a utilizării denumirii respective;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic și

— nu presupun restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificare a articolului 3*

Modificarea 1

Modificarea vizează articolul 3 primul paragraf din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Descriere:

modificarea corectează denumirea comunei „Senna Lodigiano”, înlocuind-o cu „Senna Lodigiana”.

Motiv:

modificarea corectează o eroare de transcriere, fără a schimba aria de producție. Denumirea corectă este „Senna Lodigiana”, astfel cum se poate observa la articolul 1 din Decretul regal nr. 1126 din 11 ianuarie 1863, care a permis mai multor comune din provinciile Milano, Alessandria, Brescia, Cremona, Torino, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna și Sassari să adopte noi denumiri (Monitorul Oficial al Regatului Italiei nr. 32 din 6 februarie 1863).

Modificarea afectează documentul unic.

2. *Modificare a articolului 3*

Modificarea 2

Modificarea vizează articolul 3 primul paragraf din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Descriere:

modificarea corectează denumirea comunei „Segugnago”, înlocuind-o cu „Secugnago”.

Motiv:

modificarea corectează o eroare de transcriere, fără a schimba aria de producție. Denumirea corectă este „Secugnago”, astfel cum se poate observa la articolul 2 din Decretul legislativ nr. 251 din 6 martie 1992 de constituire a provinciei Lodi (Monitorul Oficial al Republicii Italiene nr. 77 din 1 aprilie 1992). Aria de producție rămâne neschimbată.

Modificarea afectează documentul unic.

3. *Modificare a articolului 3*

Modificarea 3

Modificarea vizează articolul 3 primul paragraf din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Descriere:

modificarea înlocuiește denumirea comunei „Gardamiglio” cu „Guardamiglio”.

Motiv:

modificarea corectează o eroare de transcriere, fără a schimba aria de producție. Denumirea corectă este „Guardamiglio”, astfel cum se poate observa la articolul 2 din Decretul legislativ nr. 251 din 6 martie 1992 de constituire a provinciei Lodi (Monitorul Oficial al Republicii Italiene nr. 77 din 1 aprilie 1992).

Modificarea afectează documentul unic.

4. *Modificare a articolului 3*

Modificarea 4

Modificarea vizează articolul 3 primul paragraf din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Descriere:

modificarea înlocuiește denumirea comunei „S. Stefano Lodigiano” cu „Santo Stefano Lodigiano”.

Motiv:

fără a schimba aria de producție, modificarea indică denumirea completă și corectă a comunei, astfel cum este prevăzută la articolul 2 din Decretul legislativ nr. 251 din 6 martie 1992 de constituire a provinciei Lodi (Monitorul Oficial al Republicii Italiene nr. 77 din 1 aprilie 1992).

Modificarea afectează documentul unic.

5. *Modificare a articolului 3*

Modificarea 5

Modificarea vizează articolul 3 primul paragraf din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Descriere:

modificarea înlocuiește denumirea comunei „Castelnuovo B. D'Adda" cu „Castelnuovo Bocca d'Adda".

Motiv:

fără a schimba aria de producție, modificarea indică denumirea completă și corectă a comunei, astfel cum este prevăzută la articolul 2 din Decretul legislativ nr. 251 din 6 martie 1992 de constituire a provinciei Lodi (Monitorul Oficial al Republicii Italiene nr. 77 din 1 aprilie 1992).

Modificarea afectează documentul unic.

6. *Modificare a articolului 3*

Modificarea 6

Modificarea vizează articolul 3 primul paragraf din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Descriere:

modificarea înlocuiește denumirea comunei „Piadina" cu „Piadena".

Motiv:

modificarea corectează o eroare de transcriere, fără a schimba aria de producție. Denumirea corectă este „Piadena", astfel cum se poate observa la articolul 1 din Decretul regal nr. 747 din 22 martie 1928 de fuzionare a comunelor Piadena și Vho într-o singură comună cu centrul administrativ și denumirea „Piadena" (Monitorul Oficial al Regatului Italiei nr. 93 din 19 aprilie 1928).

Modificarea afectează documentul unic.

7. *Modificare a articolului 3*

Modificarea 7

Modificarea vizează articolul 3 primul paragraf din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Descriere:

modificarea înlocuiește denumirea comunei „Pieve S. Giacomo" cu „Pieve San Giacomo".

Motiv:

fără a modifica aria de producție, modificarea indică denumirea completă și corectă a comunei, astfel cum este prevăzută la articolul 1 din Decretul regal nr. 4426 din 31 mai 1868 de eliminare a comunelor Gazzo și Silvella și de fuzionare a acestora în Pieve San Giacomo (Monitorul Oficial al Republicii Italiene nr. 173 din 27 iunie 1868).

Modificarea afectează documentul unic.

8. *Modificare a articolului 4*

Modificarea 8

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului; documentul unic nu este modificat.

Descriere:

modificarea adaugă feliatorii la categoriile de operatori vizați de sistemul de control al IGP.

Motiv:

modificarea este necesară deoarece produsul feliat este una dintre formele în care „Coppa di Parma” poate fi comercializat în conformitate cu caietul de sarcini.

Modificarea nu vizează documentul unic.

9. *Modificare a articolului 5*

Modificarea 9

Modificarea vizează articolul 5 primul paragraf din caietul de sarcini și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere:

modificarea are drept scop precizarea originii genetice a materiei prime, fiind indicate toate combinațiile genetice posibile admise pentru animalele de reproducție, atât masculi, cât și femele.

Motiv:

modificarea are drept scop clarificarea combinațiilor permise de încrucișări pentru reproducție. Evaluarea rasei și a tipului genetic pentru ambele animale de reproducție este importantă pentru menținerea caracteristicilor porcilor grei, în special în ceea ce privește evaluarea compatibilității cu cele trei rase de referință din registrul genealogic italian destinate producției de porci grei.

Modificarea afectează documentul unic.

10. *Modificare a articolului 5*

Modificarea 10

Modificarea vizează articolul 5 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere:

modificarea introduce un tabel explicativ al cerințelor genetice referitoare la porcine, fiind indicate combinațiile admise și cele neadmise.

Motiv:

includerea tabelului oferă mai multă claritate în definirea singurelor combinații posibile pentru încrucișarea genetică.

Modificarea nu vizează documentul unic.

11. *Modificare a articolului 5*

Modificarea 11

Modificarea vizează articolul 5 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere:

modificarea introduce referirea la lista tipurilor genetice aprobate de Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor.

Motiv:

referirea la listă și actualizarea acesteia permit o mai bună monitorizare a lanțului de producție.

Modificarea nu vizează documentul unic.

12. *Modificare a articolului 5*

Modificarea 12

Modificarea vizează articolul 5 primul paragraf din caietul de sarcini și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere:

modificarea elimină interdicția explicită de a se utiliza animale de rasă pură din rasele Landrace belgian, Hampshire, Pietrain, Duroc și Spotted polonez.

Motiv:

modificarea este oportună deoarece interdicția de a se utiliza aceste rase reiese clar din reformularea caracteristicilor genetice permise, inclusiv prin intermediul tabelului.

Modificarea afectează documentul unic.

13. *Modificare a articolului 5*

Modificarea 13

Modificarea vizează articolul 5 primul paragraf din caietul de sarcini și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere:

modificarea înlocuiește criteriul greutății în viu medii per lot, de 160 kg ± 10 %, cu greutatea fiecărei carcase de porc greu, cuprinsă între 110,1 kg și 190,0 kg, specificând că această greutate trebuie constatată la momentul sacrificării.

Motiv:

eliminarea greutății în viu și includerea criteriului greutății fiecărei carcase permit un control mai precis al cerințelor de eligibilitate pentru fiecare porc sacrificat, fiind o metodă mai transparentă, mai precisă, mai țintită și, în general, mai bună. Creșterea greutății porcilor este legată de tendința actuală din domeniul creșterii porcinelor în Europa, care rezultă din îmbunătățirea geneticii, a bunăstării animalelor și a nutriției.

Modificarea afectează documentul unic.

14. *Modificare a articolului 5*

Modificarea 14

Modificarea vizează articolul 5 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere:

modificarea introduce criteriul pentru calcularea vârstei porcinelor în scopul sacrificării.

Motiv:

modificarea are drept scop clarificarea caietului de sarcini pentru operatori și din motive de control.

Modificarea nu vizează documentul unic.

15. *Modificare a articolului 5*

Modificarea 15

Modificarea vizează articolul 5 al doilea paragraf din caietul de sarcini și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere:

modificarea definește „creșterea”, care este descrisă în caietul de sarcini supus modificării ca fiind prima fază de hrănire, specificând că faza creșterii este faza de după alăptare și înțărcare.

Motiv:

definirea „creșterii” este oportună pentru a se clarifica faptul că această fază începe după fazele de alăptare și înțărcare, timp în care porcii pot fi hrăniți cu toate materiile prime permise de normele în vigoare, astfel încât să se asigure satisfacerea nevoilor lor în materie de nutriție, de bunăstare a animalelor și de sănătate.

Modificarea afectează documentul unic.

16. *Modificare a articolului 5*

Modificarea 16

Modificarea vizează articolul 5 al doilea paragraf din caietul de sarcini și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere:

modificarea mărește greutatea maximă de la sfârșitul primei faze – numită acum „creșterea” – de la 80 kg la 85 kg.

Motiv:

această creștere este legată de evoluțiile din domeniul geneticii și al nutriției, precum și de aplicarea standardelor pentru bunăstarea animalelor (Directiva 2008/120/CE), care au condus la o îmbunătățire generalizată a capacității de creștere a porcilor.

Modificarea afectează documentul unic.

17. *Modificare a articolului 5*

Modificarea 17

Modificarea vizează al doilea și al treilea paragraf de la articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere:

modificarea fuzionează cele două părți referitoare la hrana admisă în prima fază și la hrana admisă în faza de îngrășare într-un singur „Tabel cu materiile prime admise”, care a fost introdus pentru faza de creștere și trebuie utilizat și pentru faza de îngrășare.

Se modifică denumirile următoarelor materii prime, ținându-se seama de nomenclatura prevăzută în legislația Uniunii Europene, mai exact în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, actualizat prin Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei:

— *„mais”* (porumb) se înlocuiește cu *„granturco”* (porumb);

— *„semola”* (griș) se înlocuiește cu *„farina”* (făină);

— *„farina disidrata di medica”* (făină deshidratată de lucernă) se înlocuiește cu *„erba medica essiccata ad alta temperatura”* (lucernă uscată la temperatură înaltă);

— *„expeller di lino”* (turtă din semințe de in) se înlocuiește cu *„panello di lino”* (turtă din semințe de in) și se adaugă următoarele denumiri: „hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in”, „făină de semințe de in”, „hrană pentru animale constând în făină din semințe de in”;

— *„marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori”* (tescovină de mere și de pere, coji de struguri sau de roșii ca suplimente alimentare) se înlocuiește cu *„residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele”* (reziduuri rezultate din stoarcerea fructelor și reziduuri rezultate din stoarcerea roșiilor, utilizate drept soluție-vehicul pentru preamestecuri);

— *„lievito di birra e/o di torula”* (drojdie de bere și/sau de Torula) se înlocuiește cu *„lieviti”* (drojdii);

— *„farina di estrazione di germe di mais”* (făină de extracție de germeni de porumb) se înlocuiește cu *„farina di germe di granturco”* (făină din germeni de porumb);

— *„distillers”* (reziduuri de distilerie) se înlocuiește cu *„trebbie e solubili di distilleria essiccati”* (borhot și solubile de distilerie uscate).

Se elimină următoarele materii prime:

— „păstăi de roșcove fără semințe”;

— „lizate proteice”;

— „cartofi deshidratați”;

— „manioc”;

— „pulpă de sfeclă presată și însilozată”;

— „făină de susan”;

— „făină de cocos”.

Cuvântul „ovăz” se elimină din categoria „cereale mărunte”.

Cantitatea următoarelor materii prime se modifică:

— „zară”, doar în faza de creștere (trece la maximum 250 g de substanță uscată per animal pe zi);

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb” (de la maximum 5 % la maximum 10 %);

— „porumb” (de la maximum 55 % la maximum 65 %);

— „sorg” (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „orz” (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „grâu” (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „triticală” (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „pulpă de sfeclă deshidratată” (de la maximum 4 % la maximum 10 %);

— „lucernă (uscată la temperatură înaltă)” (de la maximum 2 % la maximum 4 %);

Se adaugă următoarele materii prime:

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „porumb însilozat”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „urluială integrală din știuleți de porumb”;

— „borhot și solubile de distilerie uscate”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in, făină de semințe de in, hrană pentru animale constând în făină din semințe de in”;

— „lipide cu punct de topire de peste 36 °C”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „produse obținute prin extracție din semințe de rapiță”;

— „soia integrală prăjită și/sau turtă de soia”, doar în faza de creștere.

Materia primă „mazăre și/sau alte semințe de leguminoase” se împarte în două intrări: „mazăre” și „alte semințe de leguminoase”, cantitățile fiind majorate („mazăre” până la 25 % și „alte semințe de leguminoase” până la 10 %).

În ceea ce privește denumirea „urluială de boabe și/sau de știuleți”, se adaugă specificarea „de porumb”.

„Făina de extracție de soia” devine „produse obținute prin extracție din boabe de soia”, iar utilizarea acestei materii prime se uniformizează, cu o limită maximă de 20 %, în faza de creștere și în faza de îngrășare.

„Făina de floarea-soarelui” se înlocuiește cu „produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui”, iar proporția în care poate fi utilizată această materie primă se mărește până la maximum 10 %.

În cazul produselor obținute prin extracție din semințele de soia, de floarea-soarelui și de rapiță, în nota 4 la tabel, conținutul maxim de grăsimi brute nu trebuie să depășească 2,5 % din substanța uscată.

Se modifică referirea la toleranțele pentru fiecare materie primă, în conformitate cu articolul 17 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 767/2009, fiind eliminată referirea la procentajul de 10 %.

Se introduce posibilitatea utilizării de minerale, vitamine și aditivi.

Se introduce o trimitere la administrarea hranei uscate.

În nota 2, se clarifică definiția pentru „borhot și solubile de distilerie uscate”.

Pe lângă limita maximă de 2 % pentru acidul linoleic, modificarea introduce o limită maximă pentru grăsimi, de 5 % din substanța uscată a rației.

Motiv:

introducerea „Tabelului cu materii prime permise” fuzionat atât pentru faza de creștere, cât și pentru cea de îngrășare facilitează lectura caietului de sarcini.

Denumirile materiilor prime au fost modificate în conformitate cu dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 68/2013 al Comisiei, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Actualizarea terminologiei este necesară pentru a se indica mai clar tipul de materie primă la care se face referire.

Trimiterea la „ovăz” a fost eliminată fiindcă ovăzul se încadrează în categoria „cereale mărunte”.

Termenii „păstăi de roșcove fără semințe”, „lizate proteice”, „cartofi deshidratați”, „manioc”, „pulpă de sfeclă presată și însilozată”, „făină de susan” și „făină de cocos” au fost eliminați deoarece aceste materii prime nu sunt utilizate aproape niciodată pentru hrănirea porcilor grei, din motive tehnice sau de calitate sau fiindcă sunt dificil de procurat sau au o valoare nutrițională scăzută.

Procentul în care se poate utiliza „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb” a fost majorat deoarece este o materie primă cu un conținut ridicat de proteine, care este utilă în alimentație (proteină brută) și foarte ușor digerabilă.

Gradul de utilizare a materiilor prime „zară” (în faza de creștere), „porumb”, „sorg”, „grâu”, „triticală”, „pulpă de sfeclă deshidratată”, „lucernă (uscată la temperatură înaltă)” și „produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui” a fost mărit deoarece aceste materii prime au stat întotdeauna la baza alimentației tradiționale a porcilor grei și, având în vedere îmbunătățirile aduse de sectorul hranei pentru animale în ultimul deceniu, contribuie la îmbunătățirea aportului de fibre și a funcțiilor vitale ale porcilor.

Utilizarea materiei prime „lipide cu punct de topire de peste 36 °C” a fost introdusă atât pentru faza de creștere, cât și pentru cea de îngrășare, deoarece adăugarea, pe lângă limita de 2 % pentru acidul linoleic, a noii limite de 5 % pentru grăsimea din substanța uscată a rației garantează că, în cazul în care se utilizează untură în faza de îngrășare, porcii au un nivel adecvat de acoperire cu grăsime.

A fost adăugată materia primă „soia integrală prăjită și/sau turtă de soia” deoarece, în faza de creștere, ea oferă energia esențială pentru a satisface necesarul de energie al porcilor.

„Urluială integrală din știuleți de porumb”, foarte bogată în fibre, este utilizată ca alternativă la tărâțe pentru a asigura aportul de fibre al animalelor.

Mărirea procentului pentru „mazăre” asigură că porcii au un nivel adecvat de acoperire cu grăsime și, spre deosebire de alte leguminoase, mazărea conține o concentrație scăzută de factori antinutriționali.

Materiile prime „hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in”, „făină de semințe de in” și „hrană pentru animale constând în făină din semințe de in” au fost adăugate deoarece sunt similare cu „turta din semințe de in”, care a fost păstrată în caietul de sarcini al produsului, și sunt incluse în Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei.

Materiile prime „porumb însilozat” și „borhot și solubile de distilerie uscate”, acestea din urmă fiind bogate în vitamina B, au fost adăugate acum și pentru faza de îngrășare, fiind materii prime ideale, care asigură un nivel adecvat de acoperire cu grăsime în cazul porcilor și, datorită conținutului lor ridicat de fibre, sunt digerate mult mai bine de porcii adulți decât de cei tineri.

În ceea ce privește „produsele obținute prin extracție din semințe de rapiță”, „rapița” a fost introdusă pentru prima dată pe lista materiilor prime deoarece progresul în domeniul geneticii a permis selectarea de noi soiuri care nu conțin glucozinolați și acid erucic (factori antinutriționali); rubrica a fost formulată astfel încât să corespundă structurii utilizate pentru produsele din soia și din floarea-soarelui.

Produsele erau înainte incluse într-o singură rubrică, și anume „făină din semințe de rapiță”, în Regulamentul (UE) nr. 575/2011 și au fost apoi împărțite în două rubrici, „făină din semințe de rapiță” și „hrană pentru animale constând în făină din semințe de rapiță”, în 2013, în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei. Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei enumeră numeroase produse diferite obținute în timpul extracției semințelor de rapiță. Nu este fezabil ca toate materiile prime furajere să fie enumerate și este posibil ca ele să se schimbe în cazul actualizărilor aduse Regulamentului (UE) 2017/1017 al Comisiei. În notele la tabelul materiilor prime permise a fost stabilit un conținut maxim de grăsimi brute de 2,5 % din substanța uscată, pentru a se asigura un grad adecvat de acoperire cu grăsime.

În ceea ce privește „produsele obținute prin extracție din boabe de soia”, procentul a fost standardizat la 20 % atât în faza de creștere, cât și în cea de îngrășare, pentru a se asigura că porcii au un grad de acoperire cu grăsime adecvat pentru producția de „Coppa di Parma”. Întrucât conținutul de grăsimi brute al materiei prime este o caracteristică esențială, un conținut maxim de grăsimi brute de 2,5 % din substanța uscată a fost stabilit și inclus în notele introduse după tabel. Produsele erau înainte incluse într-o singură rubrică, și anume „făină de soia (boabe)”, în Regulamentul (UE) nr. 575/2011 și au fost apoi împărțite în două rubrici, „făină de soia (boabe)” și „făină de soia (boabe) utilizată ca furaj”, în 2013, în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Regulamentul (UE) 2017/1017 enumeră numeroase produse diferite obținute în timpul extracției boabelor de soia. Nu este fezabil ca toate acestea să fie enumerate și este posibil ca ele să se schimbe în cazul actualizărilor/modificărilor aduse Regulamentului (UE) 2017/1017 al Comisiei.

În ceea ce privește „produsele obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui”, stabilite în prezent la 10 %: conținutul de grăsimi brute al materiei prime este important pentru a se asigura că porcii au un grad adecvat de acoperire cu grăsime, potrivit pentru producția de „Coppa di Parma”; prin urmare, în notele la tabel a fost inclus un conținut maxim de grăsimi brute de 2,5 % din substanța uscată. Produsele erau înainte incluse într-o singură rubrică, și anume „făină din semințe de floarea-soarelui”, în Regulamentul (UE) nr. 575/2011 și au fost apoi împărțite în două rubrici, „făină din semințe de floarea-soarelui” și „hrană pentru animale constând în făină din semințe de floarea-soarelui”, în 2013, în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei enumeră numeroase produse diferite obținute în timpul extracției semințelor de floarea-soarelui. Nu este fezabil ca toate acestea să fie enumerate și este posibil ca ele să se schimbe în cazul actualizărilor/modificărilor aduse Regulamentului (UE) 2017/1017 al Comisiei.

Referirea la toleranțele pentru fiecare materie primă permite alinierea la legislația în vigoare privind hrana pentru animale, și anume articolul 17 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 767/2009.

Trimiterea la administrarea hranei uscate permite agricultorului să aleagă metoda pe care să o utilizeze.

Utilizarea suplimentelor de vitamine și minerale și a aditivilor asigură o dezvoltare musculară adecvată și facilitează digestia și absorbția nutrienților.

Definiția pentru „borhot și solubile de distilerie uscate” a fost clarificată prin utilizarea formulării de la punctul 1.12.9 din Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei.

Limita maximă pentru grăsimi, adăugată pe lângă limita pentru acidul linoleic, asigură un nivel optim de acoperire cu grăsime pentru porcii destinați producției de „Coppa di Parma”; aceste două criterii sunt esențiale, deoarece materiile prime care reprezintă potențiale surse de grăsimi care pot avea un impact negativ asupra calității stratului de grăsime al porcilor au fost fie crescute (porumb), fie introduse (lipide cu punct de topire de peste 36 °C).

Modificarea afectează documentul unic.

18. *Modificare a articolului 5*

Modificarea 18

Modificarea vizează al doilea și al treilea paragraf de la articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere:

în cadrul reglementării alimentației porcinelor în faza de îngrășare, modificarea prevede trimiterea la „Tabelul cu materiile prime admise” introdus pentru faza de creștere, precum și unele precizări necesare pentru faza de îngrășare.

Motiv:

modificarea oferă o imagine clară a hranei admise și în faza de îngrășare.

Modificarea afectează documentul unic.

19. *Modificare a articolului 5*

Modificarea 19

Modificarea vizează primul paragraf al secțiunii „Ingrediente” de la articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 3.2 din documentul unic.

Descriere:

modificarea reduce conținutul minim de sare de la 2,6 la 2,2.

Motiv:

reducerea cantității minime de sare care poate fi utilizată este în concordanță cu recomandările nutriționale ale Organizației Mondiale a Sănătății, care recomandă reducerea cantității de sare din alimentația oamenilor.

Modificarea afectează documentul unic.

20. *Modificare a articolului 5*

Modificarea 20

Modificarea vizează articolul 5 penultimul paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere:

modificarea elimină cuvintele „menționat la articolul 7”.

Motiv:

modificarea este necesară deoarece articolul 7 din noul caiet de sarcini conține o dispoziție diferită.

Modificarea nu vizează documentul unic.

21. *Modificare a articolului 7*

Modificarea 21

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere:

modificarea elimină dispoziția referitoare la organismul de control.

Motiv:

aceasta este o actualizare necesară pentru alinierea caietului de sarcini la legislația în vigoare a Uniunii Europene.

Modificarea nu vizează documentul unic.

22. *Modificare a articolului 8*

Modificarea 22

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere:

modificarea renumerotează articolul 8 ca articolul 7.

Motiv:

modificarea este necesară având în vedere noua structură a articolelor din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

**„Coppa di Parma”**

**Nr. UE: PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025**

**DOP ( ) IGP (X)**

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Coppa di Parma”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

La momentul comercializării, produsul „Coppa di Parma” IGP are formă cilindrică, deloc aplatizată. Dimensiunile variază între 25 și 40 cm, iar greutatea trebuie să fie de minimum 1,3 kg. La tăiere, felia nu trebuie să prezinte bucăți de grăsime moale sau de culoare galbenă, care indică o maturare necorespunzătoare, și nici mucegaiuri în interior. În plus, „Coppa di Parma” IGP prezintă următoarele caracteristici:

Caracteristici organoleptice: gust tipic al unui produs din carne, cu suficientă degradare proteolitică în partea slabă și lipolitică în partea grasă, datorată unei maturări corespunzătoare; nu prezintă gusturi străine de acid fenic, făină de pește sau alte substanțe; intensitatea gustului este optimă. Mirosul și parfumul plăcute caracteristice produsului sunt evidențiate prin înțeparea cu os de cal în părțile grase, nu în cele slabe, aproape de vena principală. Consistența la atingere și la tăiere este medie. Membrana, neunsuroasă și fără patină la suprafață, se desprinde ușor. Părțile interne și cele externe sunt omogene, arătând că au avut loc o deshidratare și o maturare treptate. Culoarea feliei este uniformă, fără pete, roșie în partea slabă și ușor rozie în partea grasă. „Coppa di Parma” este un produs care trebuie maturat minimum 60 de zile.

Caracteristici chimice și chimico-fizice:

| | |
|---|---|
| Sare | < 5 % |
| Total proteine | minimum 22 % |
| Raport apă/proteine | maximum 2,00 |
| pH | > 5,7 |
| Parametri microbiologici: | |
| Total enterobacterii | u.f.c/g < 10 |
| Escherichia coli | u.f.c/g < 10 |
| Staphylococcus aureus | u.f.c/g < 100 |

Ingredientele utilizate pentru prepararea produsului „Coppa di Parma” sunt: sarea (2,2-3,5 %), aromele naturale și/sau piperul și/sau, eventual, alte condimente. În plus, se pot folosi vinul, dextroza și/sau fructoza și/sau zaharoza, în funcție de dispozițiile legale, culturile starter, în conformitate cu bunele practici, nitritul de sodiu/potasiu, nitratul de sodiu/potasiu, acidul ascorbic și sarea acestuia, în conformitate cu dispozițiile legale.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Trebuie respectate reguli detaliate privind utilizarea și alcătuirea rației alimentare. Alimentația porcinelor se bazează mai ales pe producția de cereale și pe subprodusele activității de prelucrare a produselor lactate. Hrana pe bază de cereale poate fi furnizată fie în formă lichidă (lături sau pastă) și, în mod tradițional, cu zer de lapte, fie uscată. Mai precis, alimentația este alcătuită din următoarele elemente:

În faza de creștere sunt permise următoarele: porumb; sorg; orz; grâu; triticală; urluială de boabe și/sau de știuleți de porumb; cereale mărunte; mazăre; urluială integrală din știuleți de porumb; tărâțe de grâu și alte subproduse rezultate din prelucrarea grâului; produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui; porumb însilozat; făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb; pulpă de sfeclă deshidratată; produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui; produse obținute prin extracție din semințe de rapiță; alte semințe de leguminoase; soia integrală prăjită și/sau turtă de soia; făină din germeni de porumb; melasă; lucernă (uscată la temperatură înaltă); borhot și solubile de distilerie uscate; reziduuri rezultate din stoarcerea fructelor și reziduuri rezultate din stoarcerea roșiilor, utilizate drept soluție-vehicul pentru preamestecuri; turtă din semințe de in, furaje din turtă de semințe de in, făină de semințe de in, furaje din făină de semințe de in; lipide cu punct de topire de peste 36 °C; drojdii; făină de pește; zer; zară.

Pentru hrănirea în timpul fazei de creștere, trebuie să se țină seama și de următoarele specificații: sunt admise utilizarea mineralelor, suplimentarea cu vitamine și utilizarea aditivilor în conformitate cu legislația în vigoare a Uniunii Europene. Ponderea substanței uscate din cereale nu trebuie să fie în niciun caz mai mică de 45 % din substanța uscată totală.

În faza de îngrășare, trebuie respectate toate dispozițiile prevăzute pentru faza de creștere, cu următoarele excepții: sunt excluse următoarele materii prime: „soia integrală prăjită și/sau turta de soia” și „făina de pește”; în timpul fazei de îngrășare, ponderea substanței uscate din cereale nu trebuie să fie mai mică de 55 % din substanța uscată totală.

Pentru prepararea produsului „Coppa di Parma”, este fundamentală utilizarea tradițională a cărnurilor obținute din porcii grei italieni tipici. Acești porci, care sunt tipici din Italia de centru-nord, au o anumită structură genetică și sunt crescuți timp de cel puțin nouă luni în condiții deosebite, care le permit să ajungă la greutăți considerabile și să aibă cărnuri cu un conținut bogat de grăsime intramusculară și niveluri ridicate de enzime, mai ales catepsine, care sunt fundamentale pentru maturarea produsului „Coppa di Parma”.

Produsul cu IGP „Coppa di Parma” este obținut din carne de la porci care sunt descendenți de:

(a) vieri din rasele tradiționale Large White italian, Landrace italian și Duroc italian, astfel cum au fost ameliorate în registrul genealogic italian, fie de rasă pură, fie din încrucișări ale acestora, și scroafe din rasele tradiționale Large White italian și Landrace italian, fie de rasă pură, fie din încrucișări ale acestora;

(b) vieri din rasele tradiționale menționate la litera (a) și scroafe rezultate din încrucișări sau scroafe de alte tipuri genetice, cu condiția ca acestea să fie crescute în cadrul unor programe de selecție și/sau de încrucișare care implică rasele respective, Large White, Landrace sau Duroc pentru producția de porci grei, ale căror obiective sunt compatibile cu cele din registrul genealogic italian;

(c) vieri și scroafe de alte tipuri genetice, cu condiția ca aceștia să fie crescuți în cadrul unor programe de selecție și/sau de încrucișare care implică rasele Large White, Landrace sau Duroc pentru producția de porci grei, ale căror obiective sunt compatibile cu cele din registrul genealogic italian;

(d) vieri de celelalte tipuri genetice menționate la litera (c) și scroafe din rasele tradiționale menționate la litera (a).

— respectând tradiția, rămân în orice caz excluse animalele purtătoare de caracteristici nefavorabile, în special sensibilitatea la stres (PSS), care la ora actuală pot fi măsurate în mod obiectiv atât la animale, „post mortem”, cât și la produsele maturate;

— tipurile genetice utilizate trebuie să poată atinge greutăți ridicate și o bună eficiență și, în orice caz, o greutate a fiecărei carcase cuprinsă între 110,1 kg și 190,0 kg, înregistrată la momentul sacrificării;

— vârsta minimă de sacrificare este de nouă luni;

— utilizarea cărnii obținute de la vieri și scroafe este exclusă;

— porcinele trebuie sacrificate în condiții sanitare optime; după sacrificare, porcinele trebuie să fie complet sângerate.

Bucățile de carne utilizate pentru producția de „Coppa di Parma" IGP provin din porțiunea musculară a gâtului, care aderă la vertebrele cervicale și la unele vertebre din zona toracică (masa musculară din adâncitura formată de apofizele spinoase, corpurile vertebrale și apofizele transversale).

Carnea utilizată nu trebuie să fi fost supusă niciunui proces de congelare.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Următoarele etape ale producției preparatului „Coppa di Parma" trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:

— pregătirea bucăților de carne destinate prelucrării;

— sărarea, care poate fi efectuată fie manual, fie mecanic, și poate dura între 6 și 14 zile;

— introducerea în membrană; în cazul produsului destinat vânzării ca atare sau în bucăți, se prevede utilizarea intestinelor naturale, iar în cazul produsului care urmează a fi comercializat feliat, se pot folosi intestine naturale reconstituite, asamblate chiar din mai multe bucăți;

— legarea, care, în cazul produsului destinat vânzării ca atare sau în bucăți, este efectuată cu ajutorul unei sfori, nu al unei plase, iar în cazul produsului care urmează a fi comercializat feliat, cu ajutorul unei plase din fire elastice;

— încălzirea în aburi timp de 8-10 ore;

— uscarea, timp de cel puțin 15 zile;

— maturarea, timp de cel puțin 60-90 de zile, în funcție de greutatea produsului.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Operațiunile de feliere și ambalare a produsului „Coppa di Parma" IGP pot fi efectuate doar în clădiri aflate în aria de producție delimitată la punctul 4 și sub controlul organismului autorizat, în conformitate cu modalitățile prevăzute de planul privind controalele.

În ceea ce privește produsul „Coppa di Parma" IGP comercializat întreg, felierea nu se poate face decât la momentul vânzării cu amănuntul, la raionul de mezeluri, în prezența consumatorului final.

Având în vedere delicatețea produsului, care este bogat în acizi grași nesaturați și sărac în conservanți, precum și caracterul potențial stresant al etapelor de tăiere și ambalare, este necesar ca aceste operațiuni să fie desfășurate de un personal care să cunoască produsul în mod specific. Mai ales, este necesar ca timpul în care felia rămâne în contact cu aerul să fie cât mai scurt cu putință, astfel încât felia să nu dobândească o culoare mai închisă, maro.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul „Coppa di Parma" IGP poate fi comercializat: întreg, însoțit doar de o etichetă; în bucăți (vidat sau în atmosferă protectoare); feliat (vidat sau în atmosferă protectoare).

Denumirea „Coppa di Parma", urmată de mențiunea „Indicazione Geografica Protetta" (Indicație geografică protejată) sau de acronimul „IGP" (tradus în limba țării în care este comercializat produsul), trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare și indelebile, care să poată fi distinse cu claritate de restul informațiilor care apar pe etichetă, și trebuie să fie urmată de simbolul grafic comunitar și de marca producătorului.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a produsului „Coppa di Parma” IGP este constituită din întregul teritoriu administrativ al provinciilor Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova și Pavia, precum și din teritoriile comunelor aflate de-a lungul fluviului Pad care fac parte din teritoriul administrativ al următoarelor provincii:

— 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;

— Milano: 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.

Din punct de vedere geografic, aria de producție este caracterizată de zone de deal și de câmpie care se întind până la malurile nordice ale fluviului Pad.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Aria de producție a produsului „Coppa di Parma” IGP este caracterizată de prezența unor zone colinare și, în același timp, de câmpie, precum și de prezența unor lacuri și a unor mine de sare. În zona deluroasă a provinciei Parma, a fost dintotdeauna posibilă îmbinarea dintre tehnologia zonei de câmpie și sarea din Salsomaggiore. Faptul că sărarea cărnii de porc și prelucrarea acesteia au dus la obținerea unor produse recunoscute atât la nivel național, cât și la nivel internațional se datorează prezenței în zonă a minelor de sare, încă din secolul al XIV-lea. Produsul „Coppa di Parma” a apărut tocmai în acest context, datorită formării în această zonă a unor grupuri de lucrători care s-au specializat în producerea acestui preparat și care, de-a lungul secolelor, au contribuit la răspândirea rețetei acestuia în afara teritoriului provinciei Parma și la consolidarea acestei tradiții și în celelalte provincii indicate la punctul 4.

5.2. *Specificitatea produsului*

„Coppa di Parma” IGP se distinge de celelalte produse din aceeași categorie comercială datorită gustului tipic, cu o intensitate optimă, consistenței medii, caracterului omogen și slab, precum și datorită culorii uniforme, roșie în partea slabă și rozie în partea grasă.

„Coppa di Parma” se diferențiază de alte mezeluri de acest tip produse în zone limitrofe și prin alte caracteristici: felia este moale, iar condimentele utilizate pentru aromatizare sunt în cantități mici. Aceste calități se datorează perioadei scurte de maturare și lipsei unor reglementări detaliate privind utilizarea condimentelor, astfel încât „Coppa di Parma” își poate păstra gustul și aroma tipice cărnii de porc, precum și consistența moale a feliei.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Reputația produsului „Coppa di Parma” IGP este demonstrată de numeroase documente care îl menționează și fac referire la acesta. Deja de la sfârșitul secolului al XVII-lea se găsesc referiri la „Coppa di Parma”, ca *bondiola* sau *salame investito*, adică mezel. La începutul secolului al XVIII-lea, „Coppa di Parma” este menționată în jurnalele de călătorie ca produs tipic al locului. Într-un inventar redactat în 1723, se menționează că doar cine deține un anumit număr de salamuri și *bondiole* poate deveni membru al corporației carmangiilor (*lardaroli*). O evaluare a oficialităților corporației carmangiilor (1750) și o proclamație din 21 aprilie 1764 fac, de asemenea, referire la „Coppa di Parma”. Din aceeași perioadă datează contractele înregistrate de administratorii Casei Regale pentru aprovizionarea cu alimente a bucătăriilor regale. Există informații certe privind cantitățile de „Coppa di Parma” și *bondiola* consumate la curtea ducelui Don Ferdinando Borbone. Unele documente din secolul al XIX-lea precizează cantitățile de *coppe* vândute în piețele din zonă. Iar în 1940 din provincia Parma au fost exportate aproximativ 200 de *coppe*.

Caracteristicile deosebite ale produsului „Coppa di Parma” IGP se datorează unor legături foarte precise cu mediul, în sens larg, fiind cuprinși în acest concept atât factorii geografici și naturali, cât și factorii umani, precum și tot ceea ce ține de creșterea porcilor, de tehnologia de prelucrare, de spațiile dedicate maturării și, mai ales, de interacțiunea tuturor acestor elemente. Este evidentă continuitatea dintre producția preparatului „Coppa di Parma” IGP de la începuturi și cea din prezent. Procesul de industrializare a producției de „Coppa di Parma” IGP a inclus o etapă manufacturieră care a păstrat intacte caracteristicile tradiționale ale produsului. Clima și caracteristicile aerului (temperaturi și umiditate) sunt cele tipice zonei colinare a văii Padului, unde a luat naștere, cu mult timp în urmă, produsul „Coppa di Parma” IGP. Zona din care provine materia primă și în care este preparat produsul este cea care s-a format și s-a păstrat în timp, prin respectarea tradițiilor care au dus la renumele produsului.

„Coppa di Parma” este unul dintre mezelurile cele mai răspândite în aria geografică delimitată și se află întotdeauna pe listele cu produse propuse clienților de principalele întreprinderi producătoare de mezeluri din aria geografică în cauză. Producătorii preparatului „Coppa di Parma” au obiceiul de a indica, în reclamele lor, printre caracteristicile distinctive, faptul că feliile de „Coppa di Parma” sunt moi când sunt tăiate, nefiind niciodată uscate, ceea ce demonstrează că sunt respectate perioadele scurte de maturare, iar aroma tipică a produsului este garantată. Consistența moale a preparatului „Coppa di Parma” face ca acesta să poată fi utilizat ca ingredient în tarte sărate și pizze umplute, după cum reiese din câteva rețete în care se fac referiri explicite și evidențiate la această denumire. Mai mult, este deosebit de importantă prezența produsului „Coppa di Parma” la standurile producătorilor la principalele târguri agroalimentare ale zonei.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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