C/2025/2941

23.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/2941)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Coppa di Parma“

PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

1. **Názov výrobku**

„Coppa di Parma“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHZO „Coppa di Parma“:

— nemení sa nimi názov chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia, ani použitie tohto názvu,

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente, ani

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena článku 3*

Zmena 1

Zmena sa týka článku 3 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa opravuje názov obce „Senna Lodigiano“ na „Senna Lodigiana“.

Dôvod:

Zmenou sa opravuje chyba v prepise bez zmeny oblasti výroby. Správny názov je „Senna Lodigiana“, ako sa uvádza v článku 1 kráľovského dekrétu č. 1126 z 11. januára 1863, ktorým sa rôznym obciam v provinciách Miláno, Alessandria, Brescia, Cremona, Turín, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna a Sassari povoľuje prijať nové názvy (Úradný vestník Talianskeho kráľovstva č. 32 zo 6. februára 1863).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena článku 3*

Zmena 2

Zmena sa týka článku 3 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa opravuje názov obce „Segugnago“ na „Secugnago“.

Dôvod:

Zmenou sa opravuje chyba v prepise bez zmeny oblasti výroby. Správny názov je „Secugnago“, ako sa uvádza v článku 2 legislatívneho dekrétu č. 251 zo 6. marca 1992, ktorým sa zriaďuje provincia Lodi (Úradný vestník Talianskej republiky č. 77 z 1. apríla 1992). Oblasť výroby zostáva nezmenená.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena článku 3*

Zmena 3

Zmena sa týka článku 3 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa nahrádza názov obce „Gardamiglio“ názvom „Guardamiglio“.

Dôvod:

Zmenou sa opravuje chyba v prepise bez zmeny oblasti výroby. Správny názov je „Guardamiglio“, ako sa uvádza v článku 2 legislatívneho dekrétu č. 251 zo 6. marca 1992, ktorým sa zriaďuje provincia Lodi (Úradný vestník Talianskej republiky č. 77 z 1. apríla 1992).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Zmena článku 3*

Zmena 4

Zmena sa týka článku 3 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa nahrádza názov obce „S. Stefano Lodigiano“ názvom „Santo Stefano Lodigiano“.

Dôvod:

Zmenou sa bez zmeny oblasti výroby uvádza správny celý názov obce, ako je uvedený v článku 2 legislatívneho dekrétu č. 251 zo 6. marca 1992, ktorým sa zriaďuje provincia Lodi (Úradný vestník Talianskej republiky č. 77 z 1. apríla 1992).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Zmena článku 3*

Zmena 5

Zmena sa týka článku 3 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa nahrádza názov obce „Castelnuovo B. D'Adda" názvom „Castelnuovo Bocca d'Adda".

Dôvod:

Zmenou sa bez zmeny oblasti výroby uvádza správny celý názov obce, ako je uvedený v článku 2 legislatívneho dekrétu č. 251 zo 6. marca 1992, ktorým sa zriaďuje provincia Lodi (Úradný vestník Talianskej republiky č. 77 z 1. apríla 1992).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Zmena článku 3*

Zmena 6

Zmena sa týka článku 3 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa nahrádza názov obce „Piadina" názvom „Piadena".

Dôvod:

Zmenou sa opravuje chyba v prepise bez zmeny oblasti výroby. Správny názov je „Piadena", ako sa uvádza v článku 1 kráľovského dekrétu č. 747 z 22. marca 1928, ktorým sa obce Piadena a Vho zlučujú do jednej obce, ktorej administratívnym centrom a názvom je „Piadena" (Úradný vestník Talianskeho kráľovstva č. 93 z 19. apríla 1928).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

7. *Zmena článku 3*

Zmena 7

Zmena sa týka článku 3 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa nahrádza názov obce „Pieve S. Giacomo" názvom „Pieve San Giacomo".

Dôvod:

Zmenou sa bez zmeny oblasti výroby uvádza správny celý názov obce, ako je uvedený v článku 1 kráľovského dekrétu č. 4426 z 31. mája 1868, ktorým sa zrušujú obce Gazzo a Silvella a zlučujú sa do obce Pieve San Giacomo (Úradný vestník Talianskej republiky č. 173 z 27. júna 1868).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

8. *Zmena článku 4*

Zmena 8

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku. Nemení sa ňou jednotný dokument.

Opis:

Zmenou sa do kategórií prevádzkovateľov podliehajúcich systému kontroly CHZO pridávajú subjekty vykonávajúce krájanie.

Dôvod:

Táto zmena je potrebná, pretože jednou z foriem, v ktorých sa môže „Coppa di Parma“ v súlade so špecifikáciou výrobku uvádzať na trh, je krájaný výrobok.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. *Zmena článku 5*

Zmena 9

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis:

V zmene sa uvádza genetický pôvod suroviny s uvedením všetkých možných genetických kombinácií, ktoré sú akceptované pre plemenné samce aj samice.

Dôvod:

Zmenou sa objasňujú povolené kombinácie plemenných krížencov. Posúdenie plemena a genetického typu oboch plemenných zvierat je dôležité pre zachovanie vlastností ťažkých ošípaných, najmä pokiaľ ide o posúdenie zlučiteľnosti s tromi referenčnými plemenami v talianskej plemennej knihe určenými na chov ťažkých ošípaných.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

10. *Zmena článku 5*

Zmena 10

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa vkladá tabuľka s vysvetlením genetických požiadaviek na ošípané s povolenými a nepovolenými kombináciami.

Dôvod:

Vložením tabuľky sa lepšie objasňuje postup určovania jediných možných kombinácií genetického kríženia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

11. *Zmena článku 5*

Zmena 11

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa vkladá odkaz na zoznam genetických typov schválený ministerstvom poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva.

Dôvod:

Na základe odkazu na uvedený zoznam a jeho aktualizácie je možné lepšie monitorovať reťazec výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

12. *Zmena článku 5*

Zmena 12

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa ruší výslovný zákaz používania čistokrvných zvierat plemien Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc a Spotted Poland.

Dôvod:

Zmena je primeraná, pretože zákaz používania týchto plemien je zrejmý z novej formulácie povolených genetických vlastností, a to aj prostredníctvom tabuľky.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

13. *Zmena článku 5*

Zmena 13

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa nahrádza kritérium priemernej živej hmotnosti na dávku 160 kg ±10 % hmotnosťou každého jednotlivého tela ťažkej ošípanej v rozpätí 110,1 kg až 190,0 kg, pričom sa konkretizuje, že o splnení tejto podmienky sa treba uistiť v čase zabitia.

Dôvod:

Vypustením živej hmotnosti a zahrnutím kritéria individuálnej hmotnosti tela sa umožňuje presnejšia kontrola požiadaviek oprávnenosti pri každej zabitej ošípanej, keďže ide o transparentnejšiu, presnejšiu, cielenejšiu a vo všeobecnosti lepšiu metódu. Zvýšenie hmotnosti ošípaných súvisí so súčasným trendom v európskom chove ošípaných, ktorý vyplýva z vylepšených genetických vlastností, dobrých životných podmienok zvierat a výživy.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

14. *Zmena článku 5*

Zmena 14

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis:

Touto zmenou sa vkladá kritérium na výpočet veku ošípaných na účely zabitia.

Dôvod:

Zmenou sa objasňuje špecifikácia výrobku pre prevádzkovateľov a na účely kontroly.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

15. *Zmena článku 5*

Zmena 15

Zmena sa týka článku 5 ods. 2 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa vymedzuje „rastová fáza“ – v špecifikácii výrobku, ktorá sa mení, sa tento pojem opisuje ako prvá fáza kŕmenia, pričom zmenou sa spresňuje, že rastová fáza je fáza po dojčení a odstave.

Dôvod:

Je vhodné vymedziť pojem „rastová fáza“, aby bolo jasné, že táto fáza nasleduje po fázach dojčenia a odstavu, počas ktorých sa ošípané môžu kŕmiť všetkými surovinami povolenými platnými predpismi, aby sa zaistilo splnenie ich potrieb v súvislosti s výživou, dobrými životnými podmienkami zvierat a so zdravím.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

16. *Zmena článku 5*

Zmena 16

Zmena sa týka článku 5 ods. 2 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa zvyšuje maximálna hmotnosť na konci prvej fázy – ktorá sa teraz nazýva „rastová fáza“ – z 80 kg na 85 kg.

Dôvod:

Toto zvýšenie súvisí s vývojom v oblasti genetiky a výživy a s uplatňovaním noriem v oblasti dobrých životných podmienok zvierat (smernica 2008/120/ES), ktoré priniesli všeobecné zlepšenie rastovej kapacity ošípaných.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

17. *Zmena článku 5*

Zmena 17

Zmena sa týka článku 5 ods. 2 a 3 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa dve časti týkajúce sa krmív povolených v prvej fáze a krmív povolených v záverečnej fáze výkrmu zlučujú do jednej „tabuľky povolených surovín“, ktorá sa vložila v súvislosti s rastovou fázou a má sa používať aj v súvislosti so záverečnou fázou výkrmu.

Zmenili sa názvy týchto surovín s ohľadom na nomenklatúru uvedenú v pravidlách Európskej únie stanovených v nariadení (EÚ) č. 68/2013, aktualizovanom nariadením Komisie (EÚ) 2017/1017:

— „kukurica“ sa v taliančine už neoznačuje ako „*mais*“, ale ako „*granturco*“,

— „krupica“ sa odteraz označuje ako „múčka“,

— „dehydrovaná lucernová múčka“ sa odteraz označuje ako „lucerna (sušená pri vysokej teplote)“,

— „ľanové výlisky“ sa v taliančine už neoznačujú ako „*expeller di lino*“, ale ako „*panello di lino*“, a doplnilo sa: „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“, „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „jablkové a hruškové výlisky, hroznové alebo paradajkové šupky ako nosiče výživových doplnkov“ sa odteraz označujú ako „ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu“,

— „pivovarské kvasnice a/alebo torula kvasnice“ sa odteraz označujú ako „kvasnice“,

— „extrakčná múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*mais*“) sa odteraz označuje ako „múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*granturco*“),

— „liehovarské mláto“ sa odteraz označuje ako „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Vypustili sa tieto suroviny:

— „svätojánsky chlieb bez semien“,

— „bielkovinové lyzáty“,

— „dehydrované zemiaky“,

— „maniok“,

— „lisované a silážované repné rezky“,

— „sezamová múčka“,

— „kokosová extrakčná múčka“.

Z kategórie „menej významné obilniny“ bolo vypustené slovo „ovos“.

Zmenili sa množstvá týchto surovín:

— „cmar“ len v rastovej fáze (pričom dávka sa mení na najviac 250 g sušiny na ošípanú za deň),

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“ (z 5 % na 10 %),

— „kukurica“ (z 55 % na 65 %),

— „cirok“ (zo 40 % na 55 %),

— „jačmeň“ (zo 40 % na 55 %),

— „pšenica“ (z 25 % na 55 %),

— „tritikale“ (z 25 % na 55 %),

— „dehydratované repné rezky“ (zo 4 % na 10 %),

— „lucerna (sušená pri vysokej teplote)“ (z 2 % na 4 %).

Pridávajú sa tieto suroviny:

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „kukuričná siláž“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „múčka z celého kukuričného klasu“,

— „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“,

— „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, len pre fázu rastu.

Surovina „hrach a/alebo semená ostatných strukovín“ bola rozdelená na dve položky: „hrach“ a „semená ostatných strukovín“ a zvýšili sa množstvá („hrach“ na 25 % a „semená ostatných strukovín“ na 10 %).

Pokiaľ ide o „šrot zo zrna a/alebo klasu“, upresňuje sa, že ide o „kukuričné zrno a/alebo kukuričný klas“.

Výraz „sójová extrakčná múčka“ sa zmenil na „produkty získané extrakciou sójových bôbov“ a percentuálny podiel použitia počas fázy rastu aj výkrmu sa štandardizoval na 20 %.

Výraz „slnečnicový šrot“ sa zmenil na „výrobky získané extrakciou zo semien slnečnice“, ktorých použitie sa zvýšilo na 10 %.

V poznámke 4 k tabuľke sa stanovuje maximálny obsah surového tuku nepresahujúci 2,5 % sušiny pre produkty získané extrakciou sójových bôbov, slnečnicových semien a semena repky olejnej.

Zmenil sa odkaz na tolerancie jednotlivých surovín v súlade s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009, pričom sa vypustil odkaz na percentuálnu hodnotu 10 %.

Pridala sa možnosť používať minerály, vitamíny a kŕmne doplnkové látky.

Vložil sa odkaz na podávanie suchého krmiva.

V poznámke 2 sa spresnilo vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Okrem maximálneho limitu 2 % pre kyselinu linolovú sa zmenou zavádza maximálny limit pre tuk vo výške 5 % sušiny v strave.

Dôvod:

Vložením zlúčenej „tabuľky povolených surovín“, ktorá sa vzťahuje na rastovú fázu aj na záverečnú fázu výkrmu, sa uľahčuje čítanie špecifikácie výrobku.

Názvy surovín boli zmenené v súlade s ustanoveniami nariadenia Komisie (EÚ) č. 68/2013 zmeneného nariadením (EÚ) 2017/1017. Aktualizácia terminológie je potrebná, aby sa jasnejšie označil druh suroviny, na ktorú sa odkazuje.

Odkaz na „ovos“ sa vypustil, pretože patrí do kategórie „menej významné obilniny“.

Vypustili sa pojmy „svätojánsky chlieb bez semien“, „bielkovinové lyzáty“, „dehydrované zemiaky“, „maniok“, „lisované a silážované repné rezky“, „sezamová múčka“ a „kokosová extrakčná múčka“, pretože tieto suroviny sa v krmivách pre ťažké ošípané takmer nepoužívajú, a to z technických alebo kvalitatívnych dôvodov alebo preto, že sa ťažko získavajú alebo majú nízku výživovú hodnotu.

Zvýšil sa percentuálny podiel, v ktorom sa môže používať „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“, pretože ide o surovinu s vysokým obsahom bielkovín, ktorá je z hľadiska stravy prospešná (dusíkaté látky) a je vysoko stráviteľná.

Zvýšilo sa používanie „cmaru“ (počas rastovej fázy), „kukurice“, „ciroku“, „pšenice“, „tritikale“, „dehydrovaných repných rezkov“, „lucerny (sušenej pri vysokej teplote)“ a „produktov získaných extrakciou semien slnečnice“, pretože tieto suroviny sú odnepamäti základom tradičnej stravy ťažkých ošípaných a zároveň vzhľadom na zlepšenia, ktoré sa v poslednom desaťročí dosiahli v sektore krmív, pomáhajú zlepšiť príjem vlákniny a životné funkcie ošípaných.

Zaviedlo sa používanie „tukov s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“ v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu, pretože vďaka doplneniu 2 % limitu pre kyselinu linolovú o nový 5 % limit pre tuk v sušine v strave sa zabezpečuje, aby mali ošípané dostatočnú mieru pretučnenosti, pokiaľ sa v záverečnej fáze výkrmu používa bravčová masť.

Doplnili sa „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, pretože počas rastovej fázy poskytujú energiu, ktorá je nevyhnutná na splnenie energetických potrieb ošípaných.

Používa sa „múčka z celého kukuričného klasu“, ktorá je veľmi bohatá na vlákninu, a to ako alternatíva k otrubám na podávanie vlákniny zvieratám.

Zvýšený podiel „hrachu“ zabezpečuje primeranú mieru pretučnenosti ošípaných, pretože hrach na rozdiel od iných strukovín obsahuje nízku koncentráciu antinutričných faktorov.

Doplnilo sa „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“ a „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“, keďže ide o suroviny podobné „ľanovým výliskom“, ktoré boli v špecifikácii výrobku ponechané a sú zahrnuté v nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017.

„Kukuričná siláž“ a „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, ktoré sú bohaté na vitamín B, sa teraz dopĺňajú aj v prípade záverečnej fázy výkrmu; ide o ideálne suroviny, ktoré zabezpečujú dostatočnú mieru pretučnenosti ošípaných, pričom vďaka vysokému obsahu vlákniny sú oveľa lepšie stráviteľné pre dospelé ošípané ako pre mladé ošípané.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“, „semeno repky olejnej“ sa novo začlenilo do zoznamu surovín, pretože pokrok v genetike umožnil výber nových odrôd, ktoré neobsahujú glukozinoláty a kyselinu erukovú (antinutričné faktory); položka je sformulovaná tak, aby zodpovedala členeniu výrobkov zo sóje a slnečnicových semien.

Na tieto výrobky sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „repkový extrahovaný šrot“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením Komisie (EÚ) 2017/1017 rozdelila na dve položky, „repkový extrahovaný šrot“ a „krmivo z repkového extrahovaného šrotu“. V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017 sa uvádza mnoho rôznych produktov získavaných extrakciou semena repky olejnej. Nie je možné uviesť všetky kŕmne suroviny a v prípade aktualizácií nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto meniť. V poznámkach k tabuľke povolených surovín sa stanovuje maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny, aby sa zabezpečila primeraná miera pretučnenosti.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou sójových bôbov“, ich percentuálny podiel sa štandardizoval na 20 % v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu s cieľom zabezpečiť, aby mali ošípané vhodnú mieru pretučnenosti na výrobu výrobku „Coppa di Parma“. Keďže obsah surového tuku v surovine je kľúčovou charakteristikou, stanovil sa maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny a tento limit sa uvádza v poznámkach vložených za tabuľkou. Na tieto produkty sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „sójový extrahovaný šrot“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 2017/1017 rozdelila na dve položky, „sójový extrahovaný šrot“ a „krmivo zo sójového extrahovaného šrotu“. V nariadení (EÚ) 2017/1017 sa uvádza viacero rôznych produktov získavaných extrakciou sójových bôbov. Nie je možné uviesť všetky tieto produkty a v prípade aktualizácií/zmien nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou semien slnečnice“, podiel sa teraz stanovuje na 10 %: obsah surového tuku v surovine je dôležitý v záujme zabezpečenia, aby mali ošípané vhodnú mieru pretučnenosti na výrobu výrobku „Coppa di Parma“, preto sa v poznámkach k tabuľke uvádza maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny. Na tieto produkty sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „extrahovaný šrot zo slnečnicového semena“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 2017/1017 rozdelila na dve položky, „extrahovaný šrot zo slnečnicového semena“ a „krmivo z extrahovaného šrotu zo slnečnicového semena“. V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017 sa uvádza mnoho rôznych produktov získavaných extrakciou slnečnicových semien. Nie je možné uviesť všetky tieto produkty a v prípade aktualizácií/zmien nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť.

Odkaz na tolerancie pri jednotlivých surovinách umožňuje zosúladenie s platnými právnymi predpismi o krmivách, konkrétne s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009.

Odkaz na podávanie suchého krmiva umožňuje poľnohospodárom vybrať si, ktorú metódu použijú.

Používaním vitamínových a minerálnych doplnkov a kŕmnych doplnkových látok sa zabezpečuje správny rast svalov a pomáha sa tráveniu a vstrebávaniu živín.

Objasnilo sa vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to použitím znenia uvedeného v bode 1.12.9 nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017.

Maximálny limit pre tuk, ktorý sa doplnil k limitu pre kyselinu linolovú, zabezpečuje optimálnu mieru pretučnenosti ošípaných používaných na výrobu výrobku „Coppa di Parma“, tieto dve kritériá sú nevyhnutné, pretože sa zvýšil podiel surovín (kukurica), resp. sa zaviedli suroviny (tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C) predstavujúce potenciálne zdroje tukov, ktoré môžu negatívne ovplyvniť kvalitu z hľadiska miery pretučnenosti ošípaných.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

18. *Zmena článku 5*

Zmena 18

Zmena sa týka článku 5 ods. 2 a 3 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa v pravidlách kŕmenia ošípaných týkajúcich sa záverečnej fázy výkrmu odkazuje na „tabuľku povolených surovín“ pre fázu rastu, s určitými špecifikáciami potrebnými pre záverečnú fázu výkrmu.

Dôvod:

Zmenou sa poskytuje jasný prehľad krmív povolených aj v záverečnej fáze výkrmu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

19. *Zmena článku 5*

Zmena 19

Zmena sa týka článku 5 oddielu „Zložky“ ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa znižuje minimálny obsah soli z 2,6 na 2,2.

Dôvod:

Zníženie minimálneho množstva soli, ktoré sa môže používať, je v súlade s výživovými odporúčaniami Svetovej zdravotníckej organizácie, ktorá odporúča znižovať množstvo soli v strave ľudí.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

20. *Zmena článku 5*

Zmena 20

Táto zmena sa týka článku 5 predposledného odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis:

Touto zmenou sa vypúšťajú slová „uvedené v článku 7“.

Dôvod:

Zmena je potrebná, pretože článok 7 novej špecifikácie výrobku obsahuje iné ustanovenie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

21. *Zmena článku 7*

Zmena 21

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa vypúšťa ustanovenie o kontrolnom orgáne.

Dôvod:

Ide o nevyhnutnú aktualizáciu s cieľom zosúladiť špecifikáciu výrobku s platnými právnymi predpismi Európskej únie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

22. *Zmena článku 8*

Zmena 22

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis:

Zmenou sa článok 8 prečísluje na článok 7.

Dôvod:

Zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Coppa di Parma“

EÚ č.: PGI-IT-0602-AM01 – 28.2.2025

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Coppa di Parma“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Coppa di Parma“ CHZO má pri uvedení na trh tvar nesplošteného valca. Dĺžka je v rozmedzí približne 25 až 40 cm a hmotnosť nesmie byť nižšia ako 1,3 kg. Plátok nesmie pri krájaní obsahovať mastné časti žltej farby alebo mäkké časti, ktoré sú znakom nesprávneho zrenia, ako ani pleseň vo vnútri. „Coppa di Parma“ CHZO sa vyznačuje aj týmito vlastnosťami:

Organoleptické vlastnosti: typická chuť mäsového výrobku s dostatočnou proteolytickou degradáciou v chudej časti a lipolytickou degradáciou v mastnej časti v dôsledku správneho zrenia, nemá cudzie príchute kyseliny karbolovej, rybej múčky alebo iných látok a má náležitú mieru intenzity chuti; príjemný pach a vôňa charakteristické pre výrobok, sú citeľné vďaka konskej kosti vpichnutej do mastných častí, nie do chudých, v blízkosti hlavnej žily; konzistencia pri dotyku a rezaní je priemerná, črevo sa dá ľahko odstrániť, povrch nie je mastný ani s patinou, vnútorné a vonkajšie časti sú homogénne, čo svedčí o postupnej dehydratácii a dozrievaní; zafarbenie v reze nevykazuje škvrny a má jednoliaty ráz; chudá časť je červenej farby a mastná časť skôr ružová. „Coppa di Parma“ je výrobok, pri ktorom sa požaduje obdobie zrenia v trvaní minimálne 60 dní.

Chemické a chemicko-fyzikálne vlastnosti:

Soľ	< 5 %
Bielkoviny spolu	min. 22 %
Pomer voda/bielkoviny	max. 2,00
pH	> 5,7
Mikrobiologické parametre:	
Enterobaktérie celkom	cfu/g < 10
E. Coli	cfu/g < 10
Staphylococus aureus	cfu/g < 100

Pri výrobe „Coppa di Parma“ sa používajú tieto prísady: soľ (2,2 % až do 3,5 %), prírodné arómy a/alebo čierne korenie, a/alebo prípadné ďalšie koreniny. Okrem toho sa môžu použiť: víno, dextróza a/alebo fruktóza, alebo sacharóza podľa ustanovení právnych predpisov, štartovacie kultúry v súlade s osvedčenými postupmi, dusitan sodný/draselný, dusičnan sodný/draselný, kyselina askorbová a jej soľ podľa ustanovení právnych predpisov.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Musia sa dodržať podrobné pravidlá týkajúce sa používania a zloženia dávok krmiva. Kŕmenie ošípaných sa zakladá prevažne na produktoch z obilnín a na vedľajších výrobkoch pri výrobe syrov. Krmivo na báze obilnín sa môže podávať buď v tekutej forme (odvar alebo kaša), podľa tradície s mliečnou srvátkou, alebo v sušenej forme. Kŕmenie pozostáva z:

Tieto látky je povolené používať vo fáze rastu: kukurica; cirok; jačmeň; pšenica; tritikale; šrot z kukuričného zrna a/alebo klasu; menej významné obilniny; hrach; múčka z celého kukuričného klasu; pšeničné otruby a ostatné vedľajšie produkty spracovania pšenice; produkty získané počas extrakcie slnečnicových semien; kukuričná siláž; kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom; dehydrované repné rezky; produkty získané počas extrakcie slnečnicových semien; produkty získané extrakciou semena repky olejnej; semená ostatných strukovín; toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky; múčka z kukuričných klíčkov; melasy; lucerna (sušená pri vysokej teplote); sušené liehovarské mláto s výpalkami; ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu; ľanové výlisky, krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu; lipidy s bodom topenia viac ako 36 °C; kvasinky; rybia múčka; srvátka; cmar.

Pri kŕmení počas fázy rastu sa musia zohľadniť aj tieto špecifikácie: Stravu ošípaných možno doplniť o vitamíny a minerálne látky a kŕmne doplnkové látky sa môžu používať v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ. Sušina z obilnín nesmie v žiadnom prípade tvoriť menej ako 45 % celkového množstva.

Počas záverečnej fázy výkrmu sa musia dodržiavať všetky špecifikácie stanovené pre fázu rastu s týmito výnimkami: suroviny „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“ a „rybia múčka“ sú vylúčené. Sušina z obilnín nesmie počas záverečnej fázy výkrmu tvoriť menej ako 55 % celkového množstva.

Na výrobu „Coppa di Parma“ je nevyhnutné tradičné použitie mäsa z typických ťažkých talianskych ošípaných. Tieto ošípané, typické pre centrálnu a severnú časť Talianska, majú totiž osobitné genetické -vlastnosti a chovajú sa aspoň deväť mesiacov v osobitných podmienkach vhodných na dosiahnutie vysokej hmotnosti a získanie mäsa s vysokým obsahom medzisvalového tuku a enzýmov, najmä katepsínu, ktoré sú nevyhnutné pre obdobie zrenia „Coppa di Parma“.

„Coppa di Parma“ CHZO sa vyrába z mäsa ošípaných, ktoré sú potomkami:

a) kancov tradičných plemien talianske plemeno Large White, talianske plemeno Landrace a talianske plemeno Duroc vyšľachtených podľa talianskej plemennej knihy, a to buď čistokrvných zvierat, alebo zvierat, ktoré sú výsledkom kríženia týchto plemien, a prasníc tradičných plemien talianske plemeno Large White a talianske plemeno Landrace, a to buď čistokrvných zvierat, alebo zvierat, ktoré sú výsledkom kríženia týchto plemien;

b) kancov tradičných plemien uvedených v písmene a) a krížených prasníc alebo prasníc iných genetických druhov pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie a/alebo kríženia plemien White, Landrace alebo Duroc, ktoré sa vykonali na účely, ktoré sú v súlade s talianskou plemennou knihou pre chov ťažkej ošípanej;

c) kancov a prasníc iných genetických druhov pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie a/alebo kríženia plemien Large White, Landrace alebo Duroc, ktoré sa vykonali na účely, ktoré sú v súlade s talianskou plemennou knihou pre chov ťažkej ošípanej;

d) kancov iných genetických druhov uvedených v písmene c) a prasníc tradičných plemien uvedených v písmene a).

— v súlade s tradičnými postupmi sú ošípané, ktoré sú nositeľmi protikladných vlastností, a najmä stresového syndrómu ošípaných, v každom prípade vylúčené; to už v súčasnosti možno objektívne zistiť u zvierat (prehliadkou *post mortem*) a v prípade konzervovaných výrobkov,

— použité genetické druhy musia zaručovať dosiahnutie vysokej hmotnosti s dostatočnou výnosnosťou a vždy s priemernou hmotnosťou v rozmedzí od 110,1 kg do 190 kg na kus zaznamenanou v čase zabitia,

— zvieratá sa zabíjajú po dosiahnutí minimálneho veku deväť mesiacov,

— nesmie sa používať mäso kancov a prasníc,

— pri porážke musia byť ošípané vo výbornom zdravotnom stave a dokonale odkrvené.

Na výrobu „Coppa di Parma“ CHZO sa používajú rezy mäsa zo svaloviny na krku prirastenej ku krčným stavcom a k časti hrudníka (svalovina v oblasti tvorenej kostnými výčnelkami, stavcami a priečnymi kostnými výčnelkami).

Použité mäso nesmie prejsť žiadnym procesom zmrazenia.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa musia vykonať tieto fázy výroby „Coppa di Parma“:

— príprava rezu určeného na spracovanie,

— solenie, ktoré sa môže vykonať buď manuálne, alebo mechanicky a môže trvať 6 až 14 dní,

— plnenie, pri ktorom sa predpokladá použitie prírodných čriev v prípade výrobku určeného na predaj v celku a v plátkoch, alebo prírodných čriev získaných aj spojením viacerých anatomických kusov za sebou v prípade výrobku určeného na predaj po pokrájaní,

— viazanie, ktoré sa vykonáva pri použití motúza bez očiek v prípade výrobku určeného na predaj v celku alebo v plátkoch, alebo elastickej sieťky v prípade výrobku určeného na predaj po pokrájaní,

— dusenie v trvaní 8 až 10 hodín,

— sušenie v celkovom trvaní minimálne 15 dní,

— zrenie v trvaní minimálne 60 až 90 dní podľa hmotnosti salámy.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Coppa di Parma“ CHZO sa môže krájať a baliť iba v zariadeniach, ktoré sa nachádzajú v oblasti výroby uvedenej v bode 4 a pod kontrolou schváleného orgánu spôsobom uvedeným v pláne kontrol.

V prípade „Coppa di Parma“ CHZO, ktorá sa uvádza na trh v celku, sa krájanie na maloobchodnej úrovni môže vykonať iba pri pulte a za prítomnosti konečného spotrebiteľa.

Vzhľadom na jemnosť výrobku bohatého na nenasýtené mastné kyseliny a nízky obsah konzervačných látok a vzhľadom na možný stresujúci charakter fázy krájania a balenia je totiž nevyhnutné, aby tieto operácie vykonávali osoby, ktoré majú osobitné vedomosti o výrobku. Zvlášť treba dbať na to, aby bol kontakt nakrájaných plátkov so vzduchom čo najkratší, aby sa predišlo stmavnutiu výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Coppa di Parma“ CHZO sa môže uvádzať na trh: vcelku, jednoducho s priloženým štítkom; po častiach vo vákuovom balení alebo v balení s ochrannou atmosférou; v plátkoch vo vákuovom balení alebo v balení s ochrannou atmosférou.

Označenie „Coppa di Parma“ CHZO, za ktorým je uvedený názov „Indicazione Geografica Protetta“ [chránené zemepisné označenie] alebo skratka „IGP“ [CHZO] (preložené do jazyku krajiny, v ktorej sa výrobok predáva), musí byť uvedené na etikete jasným a nezmazateľným písmom, ktoré je zreteľne odlíšiteľné od akéhokoľvek iného nápisu, ktorý sa uvádza na etikete, a za ním nasleduje grafický symbol Spoločenstva a logo podniku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby „Coppa di Parma“ CHZO je vymedzená celým administratívnym územím provincií Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia a obcami v povodí Pádu, ktoré patria do administratívneho územia týchto provincií:

— 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,

— Miláno: 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.

Zo zemepisného hľadiska je oblasť výroby charakterizovaná kopcovitým krajom, ktorý prechádza do nížiny a rozprestiera sa až po severné pobrežie rieky Pád.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Oblasť výroby „Coppa di Parma“ je charakterizovaná súčasným výskytom kopcovitých a rovinatých oblastí a prítomnosťou jazier a soľných baní. Na kopcoch v oblasti Parmy bolo vždy možné nájsť spojenie technológie používanej na nížine a soli zo Salsomaggiore. Solenie bravčového mäsa a jeho spracovanie totiž viedlo aj vďaka existencii mnohých soľných baní už od 14. storočia k výrobe výrobkov uznávaných na vnútroštátnej, ako aj medzinárodnej úrovni. „Coppa di Parma“ vznikla práve v tejto súvislosti, a to vďaka vyučeniu pracovných síl z regiónu, ktoré sa špecializovali na jej výrobu a ktoré stáročiami prispeli k rozšíreniu vlastného receptu za hranice provincie Parma, pričom sa tento recept udomácnil aj v ostatných provinciách uvedených v bode 4.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

„Coppa di Parma“ CHZO sa odlišuje od iných výrobkov rovnakej tovarovej kategórie svojou typickou chuťou s náležitou mierou intenzity chuti, svojou priemernou konzistenciou, homogénnosťou i chudosťou a svojím jednotným zafarbením (červeným v chudej časti a ružovým v mastnej časti).

Medzi ďalšie vlastnosti, ktoré odlišujú „Coppa di Parma“ od iných salám vyrábaných v susedných oblastiach, patria mäkkosť rezu a malé množstvo korenín použitých pri morení. Tieto vlastnosti sú dôsledkom krátkeho obdobia zrenia a absencie podrobnej reglementácie týkajúcej sa používania korenín, vďaka ktorým si „Coppa di Parma“ môže zachovať typickú chuť a vôňu bravčového mäsa a jemnú konzistenciu rezu.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo vlastnosťami výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO)*

Svedectvom o povesti „Coppa di Parma“ CHZO sú mnohé dokumenty, v ktorých možno nájsť zmienky a citácie o danom výrobku. Zmienky o „Coppa di Parma“, ako o „bondiola“ (druh údeniny) alebo „salame investito“ (obalená saláma) siahajú už do konca 17. storočia. Na začiatku 18. storočia sa „Coppa di Parma“ spomína v zápiskoch cestovateľov ako typický miestny výrobok. V inventári zostavenom v roku 1723 sa uvádza, že pri vstupe do spolku predajcov slaniny („lardaroli“) je nevyhnutné preukázať sa určitým množstvom salám a údenín. „Coppa di Parma“ sa spomína aj v odhade úradníkov z cechu predajcov slaniny (1750), ako aj vo vyhláške z 21. apríla 1764. Z rovnakého obdobia pochádzajú zmluvy evidované správcami Real Casa na dodávku potravín pre kráľovské kuchyne. Existujú zaručené správy o množstve spotrebovaných salám a údenín na dvore vojvodu Ferdinanda Burbonského. Od 19. storočia sa evidujú správy o množstve salám predaných na trhu v oblasti, pričom v roku 1940 predstavoval vývoz salám z provincie Parma približne 200 kusov.

„Coppa di Parma“ CHZO vďačí za svoje osobité vlastnosti množstvu konkrétnych spojení s prostredím vo všeobecnosti, vrátane zemepisných prírodných a ľudských faktorov, ktoré sa týkajú ošípaných, technológie prípravy, prostredia zrenia a najmä ich vzájomného pôsobenia. Výroba „Coppa di Parma“ CHZO sa vyznačuje kontinuitou od jej začiatkov až po súčasnosť. Industrializácia výroby „Coppa di Parma“ CHZO prešla fázou remeselnej výroby, ktorá zachovala nezmenené tradičné vlastnosti výrobku. Podnebie, ako aj vlastnosti ovzdušia (teplota a vlhkosť) sú typické pre kopcovitú oblasť v povodí Pádu, v ktorej historicky vznikol výrobok „Coppa di Parma“ CHZO. Oblasť pôvodu surovín a spracovania je ohraničená presne oblasťou, ktorá sa skutočne vymedzila a zachovala v čase pri dodržaní tradícií, ktoré výrobok preslávili.

„Coppa di Parma“ patrí medzi najrozšírenejšie salámy v zemepisnej oblasti a stále figuruje na zoznamoch výrobkov, ktoré ponúkajú hlavné podniky vyrábajúce údeniny zastúpené v zemepisnej oblasti. Výrobcovia „Coppa di Parma“ zvyčajne v komerčných reklamách zdôrazňujú pri charakteristických vlastnostiach jemnosť jej rezov, ktoré pri krájaní musia byť mäkké a nikdy nie suché, čo dokazuje krátky čas zrenia a zaručuje jej typickú vôňu. Mäkkosť jej mäsa umožňuje použiť „Coppa di Parma“ ako prísadu do slaných tort a plnených pízz, ako o tom svedčia niektoré recepty, v ktorých sa výslovne uvádza odkaz na toto označenie. Okrem toho je „Coppa di Parma“ významne zastúpená v stánkoch výrobcov na hlavných územných agropotravinárskych veľtrhoch-.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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