C/2025/2941

23.5.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2941)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Coppa di Parma“

PGI-IT-0602-AM01 – 28. februar 2025

1. **Ime proizvoda**

„Coppa di Parma“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ Zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ Zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ Geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ Kmetijski proizvodi

☐ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda za proizvod z ZGO „Coppa di Parma“:

— ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla oziroma zaščitene geografske označbe ali uporabe tega imena,

— ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta ali

— ne predvidevajo dodatnih omejitev trženja proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Sprememba člena 3*

Sprememba št. 1

Sprememba se nanaša na člen 3, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo je popravljeno ime občine „Senna Lodigiano“ v „Senna Lodigiana“.

Razlog:

s spremembo je odpravljena napaka pri prepisu, pri čemer se proizvodno območje ne spremeni. Pravilno ime je „Senna Lodigiana“, kot je razvidno iz člena 1 kraljeve uredbe št. 1126 z dne 11. januarja 1863, ki različnim občinam v pokrajinah Milano, Alessandria, Brescia, Cremona, Torino, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna in Sassari dovoli nova imena (*Uradni list Kraljevine Italije* št. 32 z dne 6. februarja 1863).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba člena 3*

Sprememba št. 2

Sprememba se nanaša na člen 3, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo je popravljeno ime občine „Segugnago“ v „Secugnago“.

Razlog:

s spremembo je odpravljena napaka pri prepisu, pri čemer se proizvodno območje ne spremeni. Pravilno ime je „Secugnago“, kot je razvidno iz člena 2 zakonske uredbe št. 251 z dne 6. marca 1992 o ustanovitvi pokrajine Lodi (*Uradni list Italijanske republike* št. 77 z dne 1. aprila 1992). Območje proizvodnje ostaja nespremenjeno.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba člena 3*

Sprememba št. 3

Sprememba se nanaša na člen 3, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo se ime občine „Gardamiglio“ nadomesti z imenom „Guardamiglio“.

Razlog:

s spremembo je odpravljena napaka pri prepisu, pri čemer se proizvodno območje ne spremeni. Pravilno ime je „Guardamiglio“, kot je razvidno iz člena 2 zakonske uredbe št. 251 z dne 6. marca 1992 o ustanovitvi pokrajine Lodi (*Uradni list Italijanske republike* št. 77 z dne 1. aprila 1992).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba člena 3*

Sprememba št. 4

Sprememba se nanaša na člen 3, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo se ime občine „S. Stefano Lodigiano“ nadomesti z imenom „Santo Stefano Lodigiano“.

Razlog:

s spremembo se navede pravilno polno ime občine, kot je navedeno v členu 2 zakonske uredbe št. 251 z dne 6. marca 1992 o ustanovitvi pokrajine Lodi (*Uradni list Italijanske republike* št. 77 z dne 1. aprila 1992), proizvodno območje pa se pri tem ne spremeni.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba člena 3*

Sprememba št. 5

Sprememba se nanaša na člen 3, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo se ime občine „Castelnuovo B. D'Adda" nadomesti z imenom „Castelnuovo Bocca d'Adda".

Razlog:

s spremembo se navede pravilno polno ime občine, kot je navedeno v členu 2 zakonske uredbe št. 251 z dne 6. marca 1992 o ustanovitvi pokrajine Lodi (*Uradni list Italijanske republike* št. 77 z dne 1. aprila 1992), proizvodno območje pa se pri tem ne spremeni.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Sprememba člena 3*

Sprememba št. 6

Sprememba se nanaša na člen 3, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo se ime občine „Piadina" nadomesti z imenom „Piadena".

Razlog:

s spremembo je odpravljena napaka pri prepisu, pri čemer se proizvodno območje ne spremeni. Pravilno ime je „Piadena", kot je razvidno iz člena 1 kraljeve uredbe št. 747 z dne 22. marca 1928, s katerim sta občini Piadena in Vho združeni v eno občino z upravnim središčem v Piadeni in imenom „Piadena" (*Uradni list Kraljevine Italije* št. 93 z dne 19. aprila 1928).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

7. *Sprememba člena 3*

Sprememba št. 7

Sprememba se nanaša na člen 3, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo se ime občine „Pieve S. Giacomo" nadomesti z imenom „Pieve San Giacomo".

Razlog:

s spremembo se navede pravilno polno ime občine, kot je navedeno v členu 1 kraljeve uredbe št. 4426 z dne 31. maja 1868 o ukinitvi občin Gazzo in Silvella ter njuni združitvi v občino Pieve San Giacomo (*Uradni list Kraljevine Italije* št. 173 z dne 27. junija 1868), proizvodno območje pa se pri tem ne spremeni.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

8. *Sprememba člena 4*

Sprememba št. 8

Sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda; ne vpliva na enotni dokument.

Opis:

s spremembo se kategorijam gospodarskih subjektov, vključenih v sistem nadzora za ZGO, dodajo rezalci.

Razlog:

sprememba je potrebna, ker je narezani proizvod ena od oblik, v katerih se lahko „Coppa di Parma“ trži v skladu s specifikacijo proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 9

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo se določi genetsko poreklo surovine in navedejo vse mogoče genske kombinacije, sprejete za plemenske samce in samice.

Razlog:

s spremembo so pojasnjene dovoljene kombinacije križanj. Ocenjevanje pasme in genetskega tipa obeh plemenskih živali je pomembno za ohranjanje značilnosti težkih prašičev, zlasti kar zadeva ocenjevanje združljivosti s tremi referenčnimi pasmami iz italijanske rodovniške knjige, namenjenimi za vzrejo težkih prašičev.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

10. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 10

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 1, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo je bila vstavljena preglednica, v kateri so pojasnjene genetske zahteve za prašiče z dovoljenimi in nedovoljenimi kombinacijami.

Razlog:

z vključitvijo preglednice je opredelitev dovoljenih kombinacij genskega križanja jasnejša.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

11. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 11

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 1, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo je bilo vstavljen sklic na seznam genetskih tipov, ki ga je odobrilo ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo.

Razlog:

sklicevanje na seznam in njegovo posodabljanje omogoča boljše spremljanje proizvodne verige.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

12. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 12

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo je bila črtana izrecna prepoved uporabe čistopasemskih živali pasem belgijski landrace, hampshire, pietrain, duroc in spotted poland.

Razlog:

sprememba je primerna, saj je prepoved uporabe navedenih pasem jasno razvidna iz preoblikovanja dovoljenih genskih značilnosti, med drugim iz preglednice.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

13. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 13

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo je merilo povprečne žive teže na serijo, ki je znašala 160 kg ± 10 %, nadomeščeno s težo posameznega trupa težkega prašiča, ki znaša od 110,1 kg do 190,0 kg, pri čemer je določeno, da je treba to ugotoviti ob zakolu.

Razlog:

odprava žive teže in vključitev merila teže posameznega trupa omogočata natančnejše preverjanje zahtev za upravičenost za vsakega zaklanega prašiča, saj gre za preglednejšo, natančnejšo, ciljno usmerjeno in na splošno boljšo metodo. Povečanje teže prašičev je povezano s sedanjim trendom v evropski prašičereji, ki je posledica izboljšane genetike, dobrobiti živali in prehrane.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

14. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 14

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 1, specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo je bilo vstavljeno merilo za izračun starosti prašičev za zakol.

Razlog:

s spremembo je pojasnjena specifikacija proizvoda za gospodarske subjekte in za namene nadzora.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

15. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 15

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 2, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo je opredeljeno „rastno pitanje“ – ki je v specifikaciji proizvoda, ki se spreminja, opisano kot prva faza krmljenja – pri čemer je določeno, da je rastno pitanje faza po sesanju in odstavitvi.

Razlog:

opredelitev pojma „rastno pitanje“ je primerna, da se pojasni, da ta faza sledi fazama sesanja in odstavitve, v katerih se prašiči lahko krmijo z vsemi surovinami, ki jih dovoljujejo veljavni predpisi, da se omogoči zadovoljevanje njihovih potreb pri prehrani, dobrobiti in zdravju.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

16. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 16

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 2, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo se poveča največja masa ob koncu prve faze, ki se zdaj imenuje „rastno pitanje“, in sicer z 80 kg na 85 kg.

Razlog:

to povečanje je povezano z dosežki v genetiki, prehranjevanju in uporabi standardov dobrobiti živali (Direktiva 2008/120/ES), ki so spodbudili splošne izboljšave v zmogljivosti prašičev za rast.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

17. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 17

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavka 2 in 3, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo sta bila dela o krmi, dovoljeni v prvi fazi, in krmi, dovoljeni v fazi končnega pitanja, združena v eno preglednico dovoljenih surovin, ki je bila uvedena za fazo rastnega pitanja in se bo uporabljala tudi za fazo končnega pitanja.

Ob upoštevanju nomenklature iz pravil Evropske unije iz Uredbe (EU) št. 68/2013, kakor je bila posodobljena z Uredbo Komisije (EU) 2017/1017, so bila spremenjena imena naslednjih surovin:

— „koruza“ se v italijanščini ne imenuje več „mais“, ampak „granturco“,

— „zdrob“ se zdaj imenuje „moka“,

— „dehidrirana moka lucerne“ se zdaj imenuje „lucerna (posušena pri visoki temperaturi)“,

— „lanena pogača“ se v italijanščini ne imenuje več „expeller di lino“, ampak „panello di lino“, dodano pa ji je bilo naslednje: „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“, „krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „tropine iz jabolk in hrušk, kožice grozdja ali paradižnika kot sredstvo za pospeševanje prehodnosti črevesja“ se zdaj imenujejo „sadna in paradižnikova pulpa (paradižnikova mezga) kot nosilki premiksov“,

— „pivski kvas in/ali torula“ se zdaj imenuje „kvasovke“,

— „moka iz ekstrakta koruznih kalčkov“ (z uporabo besede „mais“ v italijanščini) se zdaj imenuje „zdrob iz koruznih kalčkov“ (z uporabo besede „granturco“ v italijanščini),

— „destilacijske usedline“ se zdaj imenujejo „posušene žitne droži in topni ostanki“.

Črtane so bile naslednje surovine:

— „rožiči brez semen“,

— „beljakovinski lizati“,

— „dehidrirani krompir“,

— „manioka“,

— „stisnjena in silirana pulpa pese“,

— „sezamova moka“,

— „moka iz kokosovega ekstrakta“.

Beseda „oves“ je bila črtana iz kategorije „stranska žita“.

Spremenjene so bile količine naslednjih surovin:

— „pinjenec“ samo za fazo rastnega pitanja (ki se spremeni na največ 250 g suhe snovi na glavo na dan),

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“ (z do 5 % na do 10 %),

— „koruza“ (z do 55 % na do 65 %),

— „sirek“ (z do 40 % na do 55 %),

— „ječmen“ (z do 40 % na do 55 %),

— „pšenica“ (z do 25 % na do 55 %),

— „tritikala“ (z do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirana pulpa pese“ (z do 4 % na do 10 %) in

— „lucerna (posušena pri visoki temperaturi)“ (z do 2 % na do 4 %).

Dodane so bile naslednje surovine:

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „koruzna silaža“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „zdrob iz celih koruznih klasov“,

— „posušene žitne droži in topni ostanki“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena, krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „lipidi s tališčem nad 36 °C“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice“,

— „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, samo za fazo rastnega pitanja.

Surovina „grah in/ali druge stročnice“ je bila razdeljena na dva vnosa: „grah“ in „druge stročnice“, količine pa so bile povečane („grah“ do 25 % in „druge stročnice“ do 10 %).

Za „zdrob iz zrnja in/ali zdrob iz storžev“ je bilo določeno, da se nanaša na „koruzno zrnje in/ali koruzne storže“.

Izraz „moka iz sojinega ekstrakta“ je bil spremenjen v „proizvodi, pridobljeni z ekstrakcijo sojinih zrn“, delež uporabe v fazi rastnega pitanja in fazi končnega pitanja pa je bil standardiziran na do 20 %.

Izraz „sončnični zdrob“ je bil spremenjen v „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen“, uporaba teh pa se je povečala na do 10 %.

Opomba 4 k preglednici določa najvišjo vsebnost surove maščobe, ki ne presega 2,5 % suhe snovi za proizvode, pridobljene z ekstrakcijo sojinih zrn, sončničnih semen in oljne ogrščice.

Spremenjena so bila dovoljena odstopanja za posamezne surovine v skladu s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009, pri čemer je bila črtana omemba 10 %.

Dodana je bila možnost uporabe mineralov, vitaminov in dodatkov.

Dodana je bila navedba dajanja suhe krme.

V opombi 2 je izraz „posušene žitne droži in topni ostanki“ jasneje opredeljen.

Poleg najvišje vsebnosti linolne kisline, ki znaša 2 %, je bila s spremembo uvedena tudi najvišja vsebnost maščobe, ki znaša 5 % suhe snovi v krmi.

Razlog:

z vključitvijo združene preglednice dovoljenih surovin za fazi rastnega pitanja in končnega pitanja se olajša berljivost specifikacije proizvoda.

Imena surovin so bila spremenjena v skladu z določbami Uredbe Komisije (EU) št. 68/2013, kakor je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/1017. Posodobitev terminologije je potrebna, da se natančneje pojasni vrsta navedene surovine.

Navedba „oves“ je bila črtana, saj ta spada v kategorijo „stranska žita“.

Izrazi „rožiči brez semen“, „beljakovinski lizati“, „dehidrirani krompir“, „manioka“, „stisnjena in silirana pulpa pese“, „sezamova moka“ in „moka iz kokosovega ekstrakta“ so bili črtani, saj se te surovine iz tehničnih razlogov ali zaradi kakovosti skoraj ne uporabljajo za krmljenje težkih prašičev, jih je težko pridobiti ali imajo majhno hranilno vrednost.

Povečal se je delež uporabe „zdroba iz koruznega glutena in/ali krme iz koruznega glutena“, saj je to surovina z visoko vsebnostjo beljakovin, ki je koristna v prehrani (surove beljakovine) in lahko prebavljiva.

Uporaba „pinjenca“ (v fazi rastnega pitanja), „koruze“, „sirka“, „pšenice“, „tritikale“, „dehidrirane pulpe pese“, „lucerne (posušene pri visoki temperaturi)“ in „proizvodov, pridobljenih med ekstrakcijo sončničnih semen“, se je povečala, saj so bile te surovine vedno temelj tradicionalne krme težkih prašičev in ob upoštevanju izboljšav v sektorju krme v zadnjem desetletju prispevajo tudi k izboljšanju vnosa vlaknin pri prašičih in njihovih vitalnih funkcij.

Uporaba „lipidov sališčem nad 36 °C“ je bila uvedena za fazo rastnega pitanja in fazo končnega pitanja, saj to, da je bila omejitvi linolne kisline, ki znaša 2 %, dodana nova omejitev maščobe, ki znaša 5 % v suhi snovi v krmi, omogoča, da imajo prašiči pri uporabi svinjske masti v fazi končnega pitanja ustrezno raven podkožne maščobe.

Dodana je bila navedba „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, saj v fazi rastnega pitanja daje energijo, ki je bistvena za zadovoljevanje potreb prašičev po energiji.

„Zdrob iz celih koruznih klasov“, ki je zelo bogat z vlakninami, se uporablja kot alternativa otrobom za krmljenje živali z vlakninami.

Povečanje deleža „graha“ omogoča, da dobijo prašiči ustrezno raven podkožne maščobe, poleg tega pa ta v nasprotju z drugimi metuljnicami vsebuje majhno koncentracijo protihranilnih dejavnikov.

Dodani so bili „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“ in „krma iz zdroba iz lanenega semena“, saj so to surovine, ki so podobne „laneni pogači“, ki je bila ohranjena v specifikaciji proizvoda, in so vključene v Uredbo Komisije (EU) 2017/1017.

„Koruzna silaža“ ter „posušene žitne droži in topni ostanki“, ki so bogati z vitaminom B, so bili dodani tudi za fazo končnega pitanja in so idealne surovine, ki omogočajo doseganje ustrezne ravni podkožne maščobe pri prašičih in jih zaradi visoke vsebnosti vlaknin odrasli prašiči veliko bolje prebavijo kot mladi prašiči.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo oljne ogrščice“, je bila na seznam surovin na novo vključena oljna ogrščica, saj je z napredkom v genetiki mogoče izbirati nove sorte, ki ne vsebujejo glukozinolatov in eruške kisline (protihranilni dejavniki). Besedilo vnosa ustreza strukturi, ki se uporablja za proizvode iz soje in sončničnih semen.

Proizvodi so bili prej zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob oljne ogrščice“ v Uredbi (EU) št. 575/2011, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz oljne ogrščice“ in „krma iz zdroba oljne ogrščice“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kakor je bila spremenjena z Uredbo Komisije (EU) 1017/2017. V Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice. Vseh posamičnih krmil v preglednici ni mogoče navesti, lahko pa se tudi spremenijo, če se Uredba Komisije (EU) 2017/1017 posodobi. V opombah k preglednici dovoljenih surovin je bila določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi, da se omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo sojinih zrn“, je bil odstotek standardiziran na 20 % tako v fazi rastnega pitanja kot v fazi končnega pitanja, da se prašičem omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe za proizvodnjo proizvoda „Coppa di Parma“. Ker je vsebnost surove maščobe v surovini ključna značilnost, je bila določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi, in je bila vključena v opombe, vstavljene za preglednico. Proizvodi so bili prej v Uredbo (EU) št. 575/2011 zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob soje (zrnja)“, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz soje (zrnja)“ in „krma iz zdroba iz soje (zrnja)“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kakor je bila spremenjena z Uredbo Komisije (EU) 1017/2017. V Uredbi (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sojinih zrn. Vseh v preglednici ni mogoče navesti, lahko pa se tudi spremenijo, če se Uredba Komisije (EU) 2017/1017 posodobi/spremeni.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo sončničnih semen“, ki so zdaj določeni na 10 %, je vsebnost surove maščobe v surovini pomembna, da se prašičem omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe za proizvodnjo proizvoda „Coppa di Parma“. V opombah k preglednici je bila zato določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi. Proizvodi so bili prej zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob iz sončničnih semen“ v Uredbi (EU) št. 575/2011, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz sončničnih semen“ in „krma iz zdroba iz sončničnih semen“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kakor je bila spremenjena z Uredbo (EU) 1017/2017. V Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen. Vseh v preglednici ni mogoče navesti, lahko pa se tudi spremenijo, če se Uredba Komisije (EU) 2017/1017 posodobi/spremeni.

Z navedbo dovoljenih odstopanj pri posameznih surovinah je omogočena uskladitev z veljavno zakonodajo o krmi, in sicer s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009.

Navedba suhe krme kmetu omogoča, da izbere, katero metodo bo uporabil.

Uporaba vitaminskih in mineralnih dopolnil ter dodatkov omogoča pravilno mišično rast in pomaga pri prebavi in absorpciji hranil.

Opredelitev pojma „posušene žitne droži in topni ostanki“ je bila pojasnjena z besedilom iz točke 1.12.9 Uredbe (EU) 2017/1017.

Najvišja vsebnost maščobe, dodana omejitvi linolne kisline, omogoča doseganje optimalne ravni podkožne maščobe za prašiče, ki se uporabljajo za proizvodnjo proizvoda „Coppa di Parma“. Ti merili sta bistveni, saj so bile surovine, ki so potencialni viri maščob in lahko negativno vplivajo na kakovost podkožne maščobe prašičev, bodisi povečane (koruza) bodisi uvedene (lipidi s tališčem nad 36 °C).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

18. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 18

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavka 2 in 3, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis:

sprememba pravil o krmljenju prašičev v fazi končnega pitanja se navezuje na preglednico dovoljenih surovin, vključeno pri fazi rastnega pitanja, z nekaterimi specifikacijami, potrebnimi za fazo končnega pitanja.

Razlog:

sprememba omogoča jasno predstava o krmi, dovoljeni tudi v fazi končnega pitanja.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

19. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 19

Sprememba se nanaša na člen 5, oddelek Sestavine, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 3.2 enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo se znižuje najnižja vsebnost soli z 2,6 na 2,2.

Razlog:

znižanje najmanjše količine soli, ki se lahko uporabi, je v skladu s prehranskimi priporočili Svetovne zdravstvene organizacije, ki priporoča zmanjšanje količine soli v prehrani ljudi.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

20. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 20

Sprememba se nanaša na člen 5, predzadnji odstavek specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo je bilo črtano besedilo „iz člena 7“.

Razlog:

sprememba je potrebna, ker člen 7 nove specifikacije proizvoda vsebuje drugo določbo.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

21. *Sprememba člena 7*

Sprememba št. 21

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo je bila črtana določba o nadzornem organu.

Razlog:

posodobitev je potrebna za uskladitev specifikacije proizvoda z veljavno zakonodajo Evropske unije.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

22. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 22

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda; ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis:

s spremembo je bil člen 8 preštevilčen v člen 7.

Razlog:

sprememba je potrebna zaradi nove strukture členov v specifikaciji proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Coppa di Parma“

EU št.: PGI-IT-0602-AM01 – 28. februar 2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Coppa di Parma“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Ob dajanju proizvoda z ZGO „Coppa di Parma“ v promet ima ta valjasto, nesploščeno obliko. Dolžina proizvoda je med 25 in 40 cm, teža pa mora biti najmanj 1,3 kg. Ob prerezu mora biti rezina brez rumenih ali mehkih mastnih delov, ki so znak slabega zorenja, ter brez plesni. Proizvod z ZGO „Coppa di Parma“ ima poleg tega spodnje značilnosti.

Organoleptične značilnosti: okus, značilen za mesni proizvod, z zadostno proteolitično degradacijo na pustem mesu in lipolitično degradacijo na mastnem delu, ki je posledica dobrega zorenja, brez neobičajnega okusa po fenolu, ribji moki ali drugih snoveh, ustrezna raven okusa, prijeten vonj, značilen za proizvod, ki nastane z vbodom konjske koščice v mastne dele poleg glavne vene, in ne v pusto meso, srednja čvrstost ob dotiku in prerezu, zlahka odstranljiv ovoj, brez mehke strukture ali površinske patine, homogenost med notranjimi in zunanjimi deli, ki je znak postopnega sušenja in zorenja, barva rezine je brez lis in enakomerna, pusto meso je rdeče, mastni del pa pretežno rožnat. „Coppa di Parma“ je proizvod, ki mora zoreti najmanj 60 dni.

Kemične in kemično-fizikalne značilnosti:

Sol	< 5 %
Skupna vsebnost beljakovin	najmanj 22 %
Razmerje med vodo in beljakovinami	največ 2,00
pH:	> 5,7 %
Mikrobiološki parametri:	
Skupna vsebnost enterobakterij	cfu/g < 10
E. coli	cfu/g < 10
Staphylococcus aureus	cfu/g < 100

Za pripravo proizvoda „Coppa di Parma“ se uporabljajo sestavine: sol (od 2,2 do 3,5 %), naravne arome in/ali poper in/ali morda druge začimbe. Uporabljajo se lahko tudi te sestavine: vino, dekstroza in/ali fruktoza in/ali saharoza v skladu z zakonskimi določbami, starterske kulture z dodanimi kvasovkami v skladu z dobrimi običaji, natrijev/kalijev nitrit, natrijev/kalijev nitrat, askorbinska kislina in njena sol v skladu z zakonskimi določbami.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Pri uporabi in sestavi krmnega obroka je treba upoštevati natančna pravila. Krmljenje prašičev temelji predvsem na žitnih proizvodih ter stranskih proizvodih sirarske dejavnosti. Krma na žitni osnovi se živalim po možnosti daje v tekoči obliki (kot tekoča ali kašnata mešanica) in je skladna s tradicijo mešana s sirotko ali v suhi obliki. V zadevnem primeru je krma sestavljena, kakor je navedeno v nadaljevanju.

V fazi rastnega pitanja so dovoljene naslednje surovine: koruza, sirek, ječmen, pšenica, tritikala, zdrob iz zrnja koruze in/ali koruznih storžev, stranska žita, grah, zdrob iz celih koruznih klasov, pšenični otrobi in drugi stranski proizvodi predelave pšenice, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen, koruzna silaža, zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena, dehidrirana pulpa pese, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice, druge stročnice, pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača, zdrob iz koruznih kalčkov, melasa, lucerna (posušena pri visoki temperaturi), posušene žitne droži in topni ostanki, sadna in paradižnikova pulpa (paradižnikova mezga) kot nosilki premiksov, lanena pogača, krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena, krma iz zdroba iz lanenega semena, lipidi s tališčem nad 36 °C, kvasovke, ribja moka, sirotka, pinjenec.

Pri krmljenju v fazi rastnega pitanja je treba upoštevati tudi naslednje specifikacije: prehrana se lahko dopolni z vitamini in minerali, dodatki pa se lahko uporabljajo v skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije. Suha snov iz žit nikakor ne sme predstavljati manj kot 45 % skupnega deleža.

V fazi končnega pitanja je treba upoštevati vse specifikacije, določene za fazo rastnega pitanja, z naslednjimi izjemami: surovini „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“ in „ribja moka“ sta izključeni; suha snov iz žit v fazi končnega pitanja ne sme predstavljati manj kot 55 % skupnega deleža.

Za izdelavo proizvoda „Coppa di Parma“ je treba v skladu s tradicijo nujno uporabiti meso italijanskega težkega prašiča. Ta prašič, značilen za srednjo in severno Italijo, ima namreč posebne genske značilnosti, njegova reja pa poteka najmanj devet mesecev v posebnih razmerah, v katerih lahko pridobi veliko težo, meso pa visoko vsebnost medmišične maščobe in encimov, zlasti katepsina, ki so bistveni za zorenje proizvoda „Coppa di Parma“.

Proizvod z ZGO „Coppa di Parma“ se pridobiva iz mesa prašičev, ki so potomci:

(a) merjascev tradicionalnih pasem italijanski veliki beli prašič (large white), italijanski landrace in italijanski duroc, kot so bile izboljšane z italijansko rodovniško knjigo, bodisi čistopasemskih bodisi križancev med njimi, ter svinj tradicionalnih pasem italijanski veliki beli prašič in italijanski landrace, bodisi čistopasemskih bodisi križank med njimi;

(b) merjascev tradicionalnih pasem iz točke (a) in svinj križank ali svinj drugih genetskih tipov, pod pogojem, da so vzrejeni v selekcijskih shemah in/ali shemah križanja, ki vključujejo pasme veliki beli prašič, landrace ali duroc, za vzrejo težkih prašičev, katerih namen je združljiv z italijansko rodovniško knjigo;

(c) merjascev in svinj drugih genetskih tipov, pod pogojem, da so vzrejeni v selekcijskih shemah in/ali shemah križanja, ki vključujejo pasme veliki beli prašič, landrace ali duroc, za vzrejo težkih prašičev, katerih namen je združljiv z italijansko rodovniško knjigo, ter

(d) merjascev drugih genetskih tipov iz točke (c) in svinj tradicionalnih pasem iz točke (a).

— V skladu s tradicijo so vsekakor izključene živali z antitetičnimi značilnostmi, zlasti občutljivostjo za stres (stresni sindrom pri prašičih), ki jih je odslej mogoče tudi objektivno izmeriti na živalih po zakolu in na sušenih proizvodih.

— Uporabljeni genetski tipi morajo omogočiti doseganje velike teže in dober donos, vsekakor pa tudi teže posameznega trupa med 110,1 kg in 190,0 kg, izmerjeno ob zakolu.

— Minimalna starost ob zakolu je devet mesecev.

— Uporaba mesa merjascev ali svinj je prepovedana.

— Prašiči se morajo zaklati v odličnem zdravstvenem stanju in povsem izkrvavljeni.

Kosi mesa, uporabljeni pri izdelavi proizvoda z ZGO „Coppa di Parma“, so sestavni del mišičnine vratu, pritrjene na vratna vretenca in delno na prsna (mišična masa v žlebu, ki ga tvorijo trnasti izrastki, vretenčna telesa in prečni izrastki).

Ne uporablja se meso, ki je bilo zamrznjeno.

3.4 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Spodaj našteti proizvodni postopki proizvoda „Coppa di Parma“ morajo potekati na opredeljenem geografskem območju:

— priprava kosa za izdelavo proizvoda,

— ročno ali mehansko soljenje, ki lahko traja od 6 in do 14 dni,

— polnjenje z naravnim ovojem za proizvod, namenjen prodaji v kosu in rezinah, ali z rekonstruiranim naravnim ovojem, pri katerem se nato tudi združi več anatomskih kosov, za proizvod, namenjen trženju v rezinah,

— vezanje bodisi z vrvico za proizvod, namenjen prodaji v celem kosu in rezinah, bodisi z elastično mrežico za proizvod, namenjen trženju v rezinah,

— parjenje, ki traja med 8 in 10 ur,

— sušenje, ki skupaj traja najmanj 15 dni,

— zorenje, ki traja med 60 in 90 dni, odvisno od teže proizvoda.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod z ZGO „Coppa di Parma“ se lahko nareže in pakira izključno v obratih, ki so na opredeljenem proizvodnem območju iz točke 4 v nadaljevanju, pod nadzorom pristojnega organa v skladu s podrobnimi pravili iz nadzornega načrta.

Proizvod z ZGO „Coppa di Parma“, ki se trži v kosu, lahko nareže samo trgovec na drobno na rezalni deski v trgovini in v navzočnosti končnega potrošnika.

Zaradi občutljivosti proizvoda, ki ima veliko nenasičenih maščob in malo konzervansov, in zaradi morebitne škode pri rezanju in pakiranju mora namreč navedena postopka opraviti osebje s posebnim znanjem o proizvodu. Zlasti je nujno, da je rezina kar najmanj časa v stiku z zrakom, da ne bi postala rjava.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod z ZGO „Coppa di Parma“ se lahko trži: v kosu, samo z etiketo, v rezinah, v vakuumski embalaži ali spremenjeni atmosferi.

Ime „Coppa di Parma“, ki mu sledita navedba „zaščitena geografska označba“ ali kratica „ZGO“ (prevedena v jezik države, v kateri se proizvod trži), mora biti na etiketi prikazano z razločnimi in neizbrisljivimi črkami, ki se jasno razlikujejo od vsake druge navedbe na njej, slediti pa mu morata grafični simbol Skupnosti in znak podjetja.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Proizvodno območje proizvoda z ZGO „Coppa di Parma“ zajema celotno upravno ozemlje pokrajin Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia in občine vzdolž reke Pad, ki so del upravnega ozemlja teh pokrajin:

— 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.

Z geografskega vidika so za proizvodno območje značilna gričevnata območja, ki se spuščajo proti nižini in se razprostirajo do severnega rečnega pasu Pada.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Za proizvodno območje proizvoda z ZGO „Coppa di Parma“ so značilni gričevnata in tudi nižinska območja ter jezera in rudniki soli. V parmskem gričevju je bilo vedno mogoče združiti tehnike, ki se uporabljajo v nižinah, in sol z območja Salsomaggiore. Pravzaprav je bila zaradi rudnikov soli od 14. stoletja s soljenjem in obdelavo prašičjega mesa mogoča izdelava proizvodov, priznanih doma in po svetu. To je tudi ozadje proizvoda „Coppa di Parma“, ker so se na območju usposobili mojstri, specializirani za to izdelavo, ki so stoletja prispevali k prenosu recepture prek meja parmske pokrajine, tako da so jo razširili tudi v druge pokrajine iz točke 4.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Proizvod z ZGO „Coppa di Parma“ se od drugih proizvodov iz svojega tržnega razreda razlikuje po značilnem in polnem okusu, srednji čvrstosti, homogenosti, nizki vsebnosti maščobe in enakomerni barvi, ki je v pustem mesu rdeča in v mastnem delu rožnata.

Drugi posebni značilnosti proizvoda „Coppa di Parma“, zaradi katerih se ta razlikuje od drugih takih proizvodov s sosednjih območij, sta mehkost rezine in majhna količina začimb, uporabljenih med maceracijo. Te značilnosti je mogoče razložiti s kratkostjo zorenja in neobstojem podrobnih predpisov o uporabi začimb, zaradi katerih lahko proizvod „Coppa di Parma“ ohrani okus in vonj, značilna za prašičje meso, ter posebno mehko rezino.

5.3 *Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO)*

O slovesu proizvoda z ZGO „Coppa di Parma“ priča obsežna bibliografija, ki se nanaša na proizvod in vsebuje z njim povezane navedbe. Že v zapisih s konca 17. stoletja je mogoče zaslediti omembe proizvoda „Coppa di Parma“, in sicer kot *bondiola* ali *salame investito*, kar pomeni „nadet v klobaso“. Na začetku 18. stoletja je proizvod „Coppa di Parma“ omenjen v spominih popotnikov kot krajevno značilen proizvod. V nekem inventarju iz leta 1723 je zapisano, da je za vključitev v združenje *lardaroli* („slaninarjev“) treba imeti predpisano število *salami* in *bondiole*. Na proizvod „Coppa di Parma“ se nanašata tudi ocena predstavnikov združenja *lardaroli* (1750) in oklic z dne 21. aprila 1764. Iz istega obdobja so tudi pogodbe, ki so jih sklenili dvorni upravitelji za dobavo hrane v dvorne kuhinje. Na voljo so zanesljive navedbe o uživanju proizvodov *coppa* in *bondiola* na dvoru vojvode Ferdinanda I. Burbonskega. V dokumentih iz 19. stoletja so zapisane količine proizvoda *coppa*, prodanega na regionalnih tržnicah. Leta 1940 je bilo iz pokrajine Parma izvoženih približno 200 kosov proizvoda *coppa*.

Proizvod z ZGO „Coppa di Parma“ ima posebne značilnosti zaradi številnih precej jasnih povezav z okoljem, razumljenim v širšem smislu, ki vključuje geografske naravne in človeške dejavnike, povezane s prašičem, tehnikami priprave, okolji zorenja in zlasti njihovimi medsebojnimi vplivi. Za izdelavo proizvoda z ZGO „Coppa di Parma“ je od začetka do današnjih dni značilna neprekinjena tradicija. Industrializacija izdelave proizvoda ZGO „Coppa di Parma“ je potekala prek faze obrti, ki je omogočila ohranitev tradicionalnih značilnosti proizvoda. Podnebje in okoljske značilnosti (temperatura in vlaga) so značilni za območje Padske nižine, zibelke proizvoda z ZGO „Coppa di Parma“. Območje porekla surovin in proizvodnje ustreza temu, ki je bilo sčasoma opredeljeno in zaščiteno ob upoštevanju tradicije, zaradi katere je proizvod zaslovel.

Proizvod „Coppa di Parma“ se uvršča med najpogostejše vrste nasoljenega mesa na geografskem območju in je vedno na seznamu proizvodov, ponujenih kupcem v glavnih delikatesah na geografskem območju. Proizvajalci proizvoda „Coppa di Parma“ pri oglaševanju po navadi poudarjajo mehkost rezin vratovine, ki morajo biti ob prerezu mehke in nikoli suhe, kar dokazuje kratko zorenje, proizvodu pa daje značilen vonj. Proizvod „Coppa di Parma“ se zaradi mehkosti mesa uporablja kot sestavina oljnih pogač in nadevanih pic, o čemer pričajo nekateri recepti, ki se izrecno in jasno nanašajo na to označbo. Poleg tega je pomembno navesti, da je proizvod „Coppa di Parma“ vedno na vidnem mestu na stojnicah proizvajalcev, ki se udeležujejo glavnih lokalnih kmetijsko-živilskih sejmov.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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