C/2025/2941

23.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2941)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning [EU] 2024/1143)

”Coppa di Parma”

PGI-IT-0602-AM01 – 28 februari 2025

1. **Produktens namn**

”Coppa di Parma”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för Coppa di Parma SGB

— innefattar inte en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet,

— innebär inte en risk för att det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet upphävs, eller

— innebär inte ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändring av artikel 3*

Ändring 1

Ändringen gäller artikel 3.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Ändringen innebär att kommunnamnet ”Senna Lodigiano” korrigeras till ”Senna Lodigiana”.

Motivering:

Ändringen innebär att ett transkriberingsfel korrigeras utan att produktionsområdet ändras. Det korrekta namnet är ”Senna Lodigiana”, vilket framgår av artikel 1 i kungligt dekret nr 1126 av den 11 januari 1863 om tillstånd för olika kommuner i provinserna Milano, Alessandria, Brescia, Cremona, Turin, Ascoli, Macerata, Cuneo, Piacenza, Porto-Maurizio, Ravenna och Sassari att anta nya namn (Konungariket Italiens officiella tidning nr 32 av den 6 februari 1863).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av artikel 3*

Ändring 2

Ändringen gäller artikel 3.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Ändringen innebär att kommunnamnet ”Segugnago” korrigeras till ”Secugnago”.

Motivering:

Ändringen innebär att ett transkriberingsfel korrigeras utan att produktionsområdet ändras. Det korrekta namnet är ”Secugnago”, vilket framgår av artikel 2 i lagdekret nr 251 av den 6 mars 1992 om inrättande av provinsen Lodi (Italiens officiella tidning nr 77 av den 1 april 1992). Själva produktionsområdet ändras inte.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av artikel 3*

Ändring 3

Ändringen gäller artikel 3.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Ändringen innebär att kommunnamnet ”Gardamiglio” ersätts med ”Guardamiglio”.

Motivering:

Ändringen innebär att ett transkriberingsfel korrigeras utan att produktionsområdet ändras. Det korrekta namnet är ”Guardamiglio”, vilket framgår av artikel 2 i lagdekret nr 251 av den 6 mars 1992 om inrättande av provinsen Lodi (Italiens officiella tidning nr 77 av den 1 april 1992).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av artikel 3*

Ändring 4

Ändringen gäller artikel 3.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Ändringen innebär att kommunnamnet ”S. Stefano Lodigiano” ersätts med ”Santo Stefano Lodigiano”.

Motivering:

Genom ändringen får kommunen sitt korrekta fullständiga namn i enlighet med artikel 2 i lagdekret nr 251 av den 6 mars 1992 om inrättande av provinsen Lodi (Italiens officiella tidning nr 77 av den 1 april 1992), utan att produktionsområdet ändras.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av artikel 3*

Ändring 5

Ändringen gäller artikel 3.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Ändringen innebär att kommunnamnet ”Castelnuovo B. D’Adda” ersätts med ”Castelnuovo Bocca d’Adda”.

Motivering:

Genom ändringen får kommunen sitt korrekta fullständiga namn i enlighet med artikel 2 i lagdekret nr 251 av den 6 mars 1992 om inrättande av provinsen Lodi (Italiens officiella tidning nr 77 av den 1 april 1992), utan att produktionsområdet ändras.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändring av artikel 3*

Ändring 6

Ändringen gäller artikel 3.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Ändringen innebär att kommunnamnet ”Piadina” ersätts med ”Piadena”.

Motivering:

Ändringen innebär att ett transkriberingsfel korrigeras utan att produktionsområdet ändras. Det korrekta namnet är ”Piadena”, vilket framgår av artikel 1 i kungligt dekret nr 747 av den 22 mars 1928 om sammanslagning av kommunerna Piadena och Vho till en enda kommun med ”Piadena” som administrativt centrum och namn (Italiens officiella tidning nr 93 av den 19 april 1928).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. *Ändring av artikel 3*

Ändring 7

Ändringen gäller artikel 3.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Ändringen innebär att kommunnamnet ”Pieve S. Giacomo” ersätts med ”Pieve San Giacomo”.

Motivering:

Genom ändringen får kommunen sitt korrekta fullständiga namn i enlighet med artikel 1 i kungligt dekret nr 4426 av den 31 maj 1868 om avskaffande av kommunerna Gazzo och Silvella och sammanslagning av dem till Pieve San Giacomo (Italiens officiella tidning nr 173 av den 27 juni 1868), utan att produktionsområdet ändras.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

8. *Ändring av artikel 4*

Ändring 8

Ändringen gäller artikel 4 i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Beskrivning:

Ändringen innebär att skivningsanläggningar läggs till de kategorier av aktörer som omfattas av kontrollsystemet för den skyddade geografiska beteckningen.

Motivering:

Ändringen är nödvändig eftersom den skivade produkten är en av de former som Coppa di Parma får saluföras i enligt produktspecifikationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. *Ändring av artikel 5*

Ändring 9

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Genom ändringen specificeras råvans genetiska ursprung, med angivande av alla de möjliga genetiska kombinationer som accepteras för både avelsdjur av hankön och avelsdjur av honkön.

Motivering:

Ändringen förtydligar de tillåtna kombinationerna av avelskorsningar. Det är viktigt att bedöma båda avelsdjurens ras och genetiska typ för att bevara egenskaperna hos tunga svin, och särskilt att bedöma förenligheten med de tre referensraserna i den italienska stamboken för produktion av tunga svin.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

10. *Ändring av artikel 5*

Ändring 10

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Genom ändringen införs en tabell som anger de genetiska kraven för svin med de tillåtna och icke tillåtna kombinationerna.

Motivering:

Genom att tabellen införs blir det tydligare hur de enda möjliga kombinationerna av genetisk korsning ska definieras.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

11. *Ändring av artikel 5*

Ändring 11

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Genom ändringen införs en hänvisning till den förteckning över genetiska typer som godkänts av ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk.

Motivering:

Hänvisningen till förteckningen och uppdateringen av den gör det möjligt att bättre övervaka produktkedjan.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

12. *Ändring av artikel 5*

Ändring 12

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Genom ändringen avskaffas det uttryckliga förbudet mot att använda renrasiga djur av raserna belgisk landrace, hampshire, piétrain, duroc och spotted poland.

Motivering:

Ändringen är lämplig eftersom förbudet mot att använda dessa raser tydligt framgår av omformuleringen av de tillåtna genetiska egenskaperna, bland annat genom tabellen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

13. *Ändring av artikel 5*

Ändring 13

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Ändringen innebär att kriteriet för den genomsnittliga levande vikten per parti på 160 kg ± 10 % ersätts med en vikt för varje enskild tung slaktkropp av gris på mellan 110,1 kg och 190,0 kg, med angivande av att detta måste fastställas vid slakttillfället.

Motivering:

Genom att den levande vikten avskaffas och kriteriet om slaktkroppsvikt införs blir det möjligt att mer exakt kontrollera att varje gris som slaktas uppfyller kraven, eftersom det är en mer öppen, exakt, riktad och generellt sett bättre metod. Den ökade grisvikten är kopplad till den nuvarande trenden inom den europeiska grisuppfödningen till följd av bättre genetik, djurskydd och kost.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

14. *Ändring av artikel 5*

Ändring 14

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Genom ändringen införs kriterier för beräkning av svinens slaktålder.

Motivering:

Genom ändringen förtydligas produktspecifikationen för aktörer och för kontrolländamål.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

15. *Ändring av artikel 5*

Ändring 15

Ändringen gäller artikel 5.2 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Genom ändringen definieras ”tillväxt” – som i den produktspecifikation som ändras beskrivs som den första utfodringsfasen – genom att det specificeras att tillväxt är den fas som följer efter digivning och avvänjning.

Motivering:

Definitionen av ”tillväxt” är lämplig för att klargöra att denna fas kommer efter digivnings- och avvänjningsfaserna, under vilka grisarna får utfodras med alla råvaror som är tillåtna enligt gällande regler för att säkerställa att deras närings-, djurskydds- och hälsobehov tillgodoses.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

16. *Ändring av artikel 5*

Ändring 16

Ändringen gäller artikel 5.2 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Genom ändringen ökas den högsta vikten i slutet av den första fasen – nu kallad ”tillväxt” – från 80 kg till 85 kg.

Motivering:

Denna ökning är kopplad till utvecklingen inom genetiken och kosten samt tillämpningen av djurskyddsnormer (direktiv 2008/120/EG) som har förbättrat grisars tillväxtkapacitet i allmänhet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

17. *Ändring av artikel 5*

Ändring 17

Ändringen gäller artikel 5.2 och 5.3 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Genom ändringen slås de två delarna om tillåtna foder under den första fasen och tillåtna foder under gödningsfasen samman till en enda ”tabell över tillåtna råvaror”, som har införts för tillväxtfasen och som även ska användas för gödningsfasen.

Namnen på följande råvaror har ändrats med hänsyn till den nomenklatur som föreskrivs enligt Europeiska unionens regler i förordning (EU) nr 68/2013 i dess ändrade lydelse enligt kommissionens förordning (EU) 2017/1017:

— ”Majs” kallas inte längre *mais* på italienska utan *granturco*.

— ”Semolina” kallas nu ”mjöl”.

— ”Torkat lusernmjöl” kallas nu ”lusern (hetluftstorkad)”.

— ”Linfröexpeller” kallas inte längre *expeller di lino* på italienska utan *panello di lino*, och följande har lagts till: ”foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl”, ”foderlinfrömjöl”.

— ”Äppel- och päronpressrester, druv- eller tomatskal som bärare av näringstillskott” kallas nu ”fruktkött och tomatkött (tomatpressrester) som bärare av förblandningar”.

— ”Bryggerijäst och/eller torulajäst” kallas nu ”jäst”.

— ”Extraherat mjöl av majsgroddar” (med ordet *mais* på italienska) kallas nu ”majsgroddsmjöl” (med ordet *granturco* på italienska).

— ”Drank” kallas nu ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”.

Följande råvaror har strukits:

— ”Urkärnat johannesbröd”.

— ”Lysin”.

— ”Torkad potatis”.

— ”Kassava”.

— ”Pressad och ensilerad betmassa”.

— ”Sesammjöl”.

— ”Extraherat mjöl av kokosnöt”.

Ordet ”havre” har strukits från kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

Kvantiteterna av följande råvaror har ändrats:

— ”Kärnmjölk”, endast för tillväxtfasen (som har ändrats till högst 250 g av torrsubstansen per djur per dag).

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” (från upp till 5 % till upp till 10 %).

— ”Majs” (från upp till 55 % till upp till 65 %).

— ”Sorghum” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Korn” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Vete” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Triticale” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Torkad betmassa” (från upp till 4 % till upp till 10 %).

— ”Hetluftstorkad lusern” (från upp till 2 % till upp till 4 %).

Följande råvaror har lagts till:

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder”, även under gödningsfasen.

— ”Majsensilage”, även under gödningsfasen.

— ”Majsmjöl på hela kolvar”.

— ”Torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, även under gödningsfasen.

— ”Foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl”.

— ”Lipider med en smältpunkt över 36 °C”, även under slutgödningen.

— ”Produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön”.

— ”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller”, endast för tillväxtfasen.

Råvaran ”ärtor och/eller andra baljväxtfrön” har delats upp i två poster, ”ärtor” respektive ”andra baljväxtfrön”, och kvantiteterna har ökats (för ”ärtor” upp till 25 % och för ”andra baljväxtfrön” upp till 10 %).

När det gäller ”mjöl på korn och/eller kolvar” har det specificerats att detta avser ”majskorn och/eller majskolvar”.

”Extraherat mjöl av soja” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor”, och den procentandel som får användas under både tillväxt- och gödningsfasen har standardiserats till 20 %.

”Solrosmjöl” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön” och användningen har höjts till upp till 10 %.

I anmärkning 4 till tabellen fastställs en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen för produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor, solrosfrön och rapsfrön.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror i enlighet med artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009 har ändrats och uppgiften om en andel på 10 % strukits.

Möjligheten att använda mineraler, vitaminer och tillsatser har lagts till.

En hänvisning har införts till utfodring med torrfoder.

I anmärkning 2 har definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” förtydligats.

Utöver den högsta tillåtna linolsyrahalten på 2 % införs genom ändringen en högsta fetthalt på 5 % av fodrets torrsubstans.

Motivering: Införandet av den sammanslagna tabellen över tillåtna råvaror för både tillväxt- och gödningsfasen gör produktspecifikationen lättare att läsa.

Namnen på råvarorna har ändrats i enlighet med bestämmelserna i kommissionens förordning (EU) nr 68/2013, som ändrats genom förordning (EU) 2017/1017. Terminologin behöver uppdateras för att den typ av råvaror som avses ska framgå tydligare.

Hänvisningen till ”havre” har strukits eftersom det hör till kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

Begreppen ”urkärnat johannesbröd”, ”lysin”, ”torkad potatis”, ”kassava”, ”pressad och ensilerad betmassa”, ”sesammjöl” och ”extraherat mjöl av kokosnöt” har strukits eftersom dessa råvaror nästan aldrig används vid utfodring av tunga grisar av tekniska skäl eller kvalitetsskäl, är svåra att anskaffa eller har lågt näringsvärde.

Den andel av ”majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” som får användas har ökats eftersom det är en råvara med hög proteinhalt som är användbar i kosten (råprotein) och mycket lättsmält.

Användningen av ”kärnmjölk” (under tillväxtfasen), ”majs”, ”sorghum”, ”vete”, ”triticale”, ”torkad betmassa”, ”lusern (hetluftstorkad)” och ”produkter som erhålls vid utvinning av solrosfrön” har ökats eftersom dessa råvaror alltid har utgjort grunden för traditionellt foder för tunga grisar och eftersom de, även mot bakgrund av de framsteg som gjorts inom fodersektorn under det senaste årtiondet, förbättrar upptaget av fiber och grisarnas livsviktiga funktioner.

Användningen av ”lipider med en smältpunkt över 36 °C” har införts för både tillväxt- och gödningsfasen, eftersom det faktum att den nya gränsen för fett i torrsubstansen på 5 % har lagts till gränsen på 2 % för linolsyra säkerställer att grisarna, om ister används i gödningsfasen, har en tillräcklig fettgrad.

”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller” har lagts till eftersom de ger energi som är nödvändig för att tillgodose grisarnas energibehov i tillväxtfasen.

”Majsmjöl på hela kolvar”, som är mycket fiberrikt, används som alternativ till kli för att ge djuren fiber.

Ökningen av andelen ”ärtor” säkerställer en tillräcklig fettgrad eftersom de till skillnad från andra baljväxter har en låg koncentration av näringshämmande faktorer.

”Foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl” och ”foderlinfrömjöl” har lagts till eftersom de är råvaror som liknar ”linfröexpeller”, som har behållits i produktspecifikationen och ingår i kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

”Majsensilage” och ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, där den senare är rik på vitamin B, har nu lagts till även för gödningsfasen. Dessa är idealiska råvaror som säkerställer en tillräcklig fettgrad hos grisarna och, på grund av sin höga fiberhalt, är mycket mer lättsmälta för vuxna grisar än för yngre djur.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön” har ”rapsfrö” införts i förteckningen över råvaror eftersom framstegen inom genetiken har gjort det möjligt att välja nya sorter utan glukosinalat och erukasyra (näringshämmande faktorer). Posten har utformats för att motsvara den struktur som används för soja- och solrosprodukter.

Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”mjöl av rapsfrö” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – ”rapsfrömjöl” och ”foderrapsfrömjöl” – i förordning (EU) nr 68/2013, ändrad genom kommissionens förordning (EU) 1017/2017. I kommissionens förordning (EU) 1017/2017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga foderråvaror i fodertabellen och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar av kommissionens förordning (EU) 1017/2017. En högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen har fastställts i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror för att säkerställa en lämplig fettgrad.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor” har andelen standardiserats till 20 % under både tillväxt- och gödningsfasen för att säkerställa att grisarna har en lämplig fettgrad för produktion av Coppa di Parma. Eftersom råvarans råfetthalt är en av de viktigaste egenskaperna har en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen fastställts och inkluderats i de anmärkningar som förts in efter tabellen. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”soja(böns)mjöl” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – ”soja(böns)mjöl” och ”fodersoja(böns)mjöl” – i förordning (EU) nr 68/2013, ändrad genom förordning (EU) 1017/2017. I förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av kommissionens förordning (EU) 1017/2017.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön”, som nu fastställts till 10 %, är råvarans råfetthalt viktig för att säkerställa att grisarna har en fettgrad som lämpar sig för produktion av Coppa di Parma. Därför har en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen tagits med i anmärkningarna till tabellen. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”solrosfrömjöl” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – ”solrosfrömjöl” och ”fodersolrosfrömjöl” – i förordning (EU) nr 68/2013, ändrad genom förordning (EU) 1017/2017. I kommissionens förordning (EU) 1017/2017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av kommissionens förordning (EU) 1017/2017.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror gör det möjligt att anpassa sig till gällande foderlagstiftning, nämligen artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009

Hänvisningen till utfording med torrfoder ger jordbrukarna möjlighet att välja vilken metod som ska användas.

Användningen av vitamin- och mineraltillskott samt tillsatser säkerställer en bra muskeltillväxt och underlättar digestionen och näringsämnesupptaget.

Definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” har förtydligats för att harmonisera den med bestämmelserna i punkt 1.12.9 i förordning (EU) 2017/1017.

Den högsta fetthalten, som lagts till gränsen för linolsyrahalten säkerställer en optimal fettansättningsnivå för de svin som används för att framställa Coppa di Parma. Dessa två kriterier är viktiga eftersom råvaror som är potentiella källor till fett som kan ha en negativ inverkan på kvaliteten på grisarnas fettgrad har antingen ökats (majs) eller införts (lipider med en smältpunkt över 36 °C).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

18. *Ändring av artikel 5*

Ändring 18

Ändringen gäller artikel 5.2 och 5.3 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Genom ändringen hänvisas i reglerna för utfordring av svin i gödningsfasen till den tabell över tillåtna råvaror som anges för tillväxtfasen, med vissa specifikationer som är nödvändiga för gödningsfasen.

Motivering:

Ändringen ger en tydlig bild av det foder som är tillåtet även under gödningsfasen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

19. *Ändring av artikel 5*

Ändring 19

Ändringen gäller artikel 5.1, avsnittet ”Ingredienser”, i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Ändringen innebär att den lägsta salthalten minskas från 2,6 till 2,2.

Motivering:

Minskningen av den minsta mängden salt som får användas är i linje med Världshälsoorganisationens näringsrekommendationer, som rekommenderar mindre salt i människors kost.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

20. *Ändring av artikel 5*

Ändring 20

Ändringen gäller artikel 5 näst sista stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Genom ändringen stryks orden ”som avses i artikel 7”.

Motivering:

Ändringen är nödvändig eftersom artikel 7 i den nya produktspecifikationen innehåller en annan bestämmelse.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

21. *Ändring av artikel 7*

Ändring 21

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Genom ändringen stryks bestämmelsen om kontrollorganet.

Motivering:

Detta är en nödvändig uppdatering för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

22. *Ändring av artikel 8*

Ändring 22

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning:

Genom ändringen numreras artikel 8 om till artikel 7.

Motivering:

Ändringen är nödvändig med tanke på produktspecifikationens nya artikelstruktur.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Coppa di Parma”

EU-nr: PGI-IT-0602-AM01 – 28 februari 2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Coppa di Parma”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Coppa di Parma” SGB ska när den säljs ha cylindrisk och inte tillplattad form. Den är mellan 25 och 40 cm lång och väger minst 1,3 kg. Snittytan får inte ha några gula fettpartier eller mjuka partier, vilket tyder på dålig mognad, och det får inte finnas mögel. ”Coppa di Parma” SGB ska dessutom ha följande egenskaper:

Organoleptiska egenskaper: Typisk köttsmak med tillräcklig proteolytisk nedbrytning i de magra partierna och lipolytisk nedbrytning i de feta partierna, vilket är resultatet av en god mognadslagring; ingen avvikande smak av karbolsyra, fiskmjöl eller annat, och tillräcklig smakstyrka; angenäm, karakteristisk doft som framträder genom att en hovslagarsyl förs in i de feta partierna men inte i de magra, intill huvudvenen; medelfast konsistens vid beröring och skivning; tarm som lätt kan avlägsnas; ingen oljighet eller ärg på ytan; homogenitet mellan de inre och yttre partierna, vilket är tecken på en gradvis torkning och mognadslagring; jämn färg utan fläckar på snittytan; rött magert parti och rosaaktigt fett parti. ”Coppa di Parma” ska mognadslagras i minst 60 dagar.

Kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaper

Salt:	< 5 %
Total proteinhalt:	minst 22 %
Förhållande vatten/proteiner:	högst 2,00
pH-värde:	> 5,7
Mikrobiologiska parametrar	
Enterobakterier totalt:	CFU/g < 10
E. coli	CFU/g < 10
Staphylococcus aureus:	CFU/g < 100

Följande ingredienser används vid framställning av ”Coppa di Parma”: salt (2,2–3,5 %), naturliga aromer och/eller peppar och/eller andra eventuella kryddor. Därutöver får följande ingredienser användas: vin, dextros och/eller fruktos och/eller sackaros i enlighet med lagstiftningen, bakteriekulturer i enlighet med god praxis, kalium-/natriumnitrit, kalium-/natriumnitrat, askorbinsyra och salt av askorbinsyra i enlighet med lagstiftningen.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Detaljerade regler för fodrets användning och sammansättning ska följas. Utfodringen av grisarna baseras huvudsakligen på spannmålsproduktion och biprodukter från osttillverkning. Det spannmålsbaserade fodret får antingen ges i flytande form (skulor eller mäsk), traditionellt blandat med vassle eller torrt. Fodret har följande sammansättning:

Följande är tillåtet under tillväxtfasen: majs; sorghum; korn; vete; triticale; mjöl på majskorn och/eller majskolvar; mindre vanliga spannmålsslag; ärtor; majsmjöl på hela kolvar; vetekli och andra biprodukter från bearbetning av vete; produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön; majsensilage; majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder; torkad betmassa; produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön; produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön; andra frön från baljväxter; rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller; majsgroddsmjöl; melass; lusern (hetluftstorkad); drank och vattenlösliga restprodukter från destillering; fruktkött och tomatkött (tomatpressrester) som bärare av förblandningar; linfröexpeller, foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl; lipider med en smältpunkt över 36 °C; jäst; fiskmjöl; vassle; kärnmjölk.

Vid utfodringen under tillväxtfasen måste hänsyn också tas till följande specifikationer: Fodret får kompletteras med vitaminer och mineraler, och tillsatser får användas i enlighet med gällande EU-lagstiftning. Torrsubstansen av spannmål får under inga omständigheter understiga 45 % av den totala mängden.

Under gödningsfasen ska alla specifikationer som fastställts för tillväxtfasen följas, med följande undantag: Råvarorna ”rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller” och ”fiskmjöl” får inte användas. Torrsubstansen av spannmål under gödningsfasen får inte understiga 55 % av den totala mängden.

Vid framställning av ”Coppa di Parma” ska kött från grisar av tung italiensk sort användas, i enlighet med traditionen. Denna gris är typisk för centrala och norra Italien och har särskilda genetiska egenskaper. Den föds upp under minst nio månader under särskilda förhållanden som gör att den uppnår en hög vikt och ger kött med höga halter intramuskulärt fett och enzymer, framför allt katepsin, vilket är väsentligt för mognadslagringen av ”Coppa di Parma”.

”Coppa di Parma” SGB framställs av kött från grisar som är avkomman till

a) galtar av de traditionella raserna italiensk large white, italiensk landrace och italiensk duroc, avlade enligt den italienska stamboken, antingen renrasiga eller korsningar av dessa, och suggor av de traditionella raserna italiensk large white och italiensk landrace, antingen renrasiga eller korsningar av dessa,

b) galtar av de traditionella raser som nämns i led a och korsningssuggor eller suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna large white, landrace eller duroc för produktion av tunga svin och som är förenliga med den italienska stamboken,

c) galtar och suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna large white, landrace eller duroc för produktion av tunga svin och som är förenliga med den italienska stamboken,

d) galtar av de andra genetiska typer som nämns i led c och suggor av de traditionella raser som nämns i led a.

— I enlighet med traditionen är det dock inte tillåtet att använda djur med ogynnsamma egenskaper, särskilt stresskänslighet (*porcine stress syndrome*, PSS). Nuförtiden kan dessa egenskaper mätas objektivt på djuren efter slakt och på köttprodukterna.

— De genetiska typer som används ska garanterat kunna uppnå hög vikt och god avkastning, samt under alla förhållanden en slaktkroppsvikt på mellan 110,1 kg och 190,0 kg, som registreras vid slakttillfället.

— Den lägsta slaktåldern är nio månader.

— Galtar och suggor får inte användas.

— Grisarna måste ha slaktats i utmärkt hälsa och vara helt avblodade.

De styckningsdelar som används för produktion av ”Coppa di Parma” SGB utgörs av halsens muskeldel intill halskotorna och en del av bröstkorgen (muskelmassan i den ränna som spinalutskotten, ryggraden och de transversala utskotten bildar).

Det kött som används får inte ha varit fryst.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande steg i produktionen av ”Coppa di Parma” ska äga rum i det avgränsade geografiska området:

— Beredning av de styckningsdelar som används vid framställningen av produkten.

— Manuell och mekanisk saltning som kan pågå i 6 till 14 dagar.

— Stoppning, antingen i naturlig tarm för den produkt som ska säljas hel och i skivor, eller i omformad naturlig tarm, varvid även flera anatomiska delar i rad kan användas, för den produkt som ska säljas i skivor.

— Förslutning, antingen med snöre för den produkt som ska säljas hel och i skivor, eller med elastisk tråd för den produkt som ska säljas i skivor.

— Ugnstorkning under 8–10 timmar.

— Torkning under sammanlagt minst 15 dagar.

— Mognadslagring i minst 60–90 dagar beroende på vikten.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Skivning och förpackning av ”Coppa di Parma” SGB får endast ske i anläggningar som är belägna i det avgränsade produktionsområdet enligt punkt 4 nedan och under överinseende av det godkända organet, i enlighet med de förfaranden som anges i kontrollplanen.

För ”Coppa di Parma” SGB som säljs hel får skivningen endast göras av detaljisten på butikens skärbräda och i närvaro av slutkonsumenten.

Produktens utsökthet, dess höga halt av omättat fett och den låga halten konserveringsmedel samt den potentiellt aggressiva skivnings- och förpackningsprocessen gör att dessa åtgärder måste utföras av personal med särskilda kunskaper om produkten. Bland annat är det ett krav att den tid under vilken skivorna kommer i kontakt med luften är så kort som möjligt, för att undvika brunfärgning.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Coppa di Parma” SGB kan säljas hel, endast försedd med etiketten, eller i skivor, vakuumförpackad eller förpackad i skyddad atmosfär.

Beteckningen ”Coppa di Parma”, följd av angivelsen ”Indicazione Geografica Protetta” eller förkortningen ”IGP” (översatt till språket i det land där produkten säljs), ska anges på etiketten, med tydliga och outplånliga bokstäver som skiljer sig från andra eventuella angivelser, tillsammans med gemenskapens grafiska symbol och företagets märkning.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Coppa di Parma” SGB innefattar hela det administrativa område som utgörs av provinserna Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia och de kommuner längs floden Po som ingår i följande provinsers administrativa område:

— Lodi: Senna Lodigiana, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Secugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Cotogno, Guardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, S. 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.

Geografiskt kännetecknas produktionsområdet av kuperade områden som sträcker sig ned mot slätten till Pos norra strand.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Produktionsområdet för ”Coppa di Parma” SGB kännetecknas av att det förekommer både kuperade områden och slätter samt sjöar och saltgruvor. I Parmas kuperade områden har det alltid varit möjligt att förena den teknik som används på slätterna och saltet från Salsomaggiore. Tack vare närheten till saltgruvorna har saltning och beredning av griskött ägt rum sedan 1300-talet och gett upphov till produkter med både nationellt och internationellt anseende. De yrkesverksamma i regionen har specialiserat sig på denna produktion och har under århundradenas lopp bidragit till att sprida receptet utanför provinsen Parmas gränser, till de andra provinser som anges i punkt 4.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

”Coppa di Parma” SGB skiljer sig från andra produkter i samma handelskategori genom den typiska smaken med den rätta smakstyrkan, den medelfasta konsistensen, homogeniteten, den låga fetthalten och den jämna färgen, som är röd i de magra partierna och rosa i de feta.

De övriga egenskaper hos ”Coppa di Parma” som skiljer den från andra liknande produkter från angränsande områden är skivornas mjuka karaktär och den begränsade mängd kryddor som används under mognadslagringen. Dessa egenskaper har sin grund i den korta mognadslagringen och avsaknaden av detaljerade föreskrifter om användningen av kryddor. Detta gör att ”Coppa di Parma” behåller en typisk smak och doft av griskött och att skivorna blir synnerligen mjuka.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Anseendet för ”Coppa di Parma” SGB illustreras av den stora mängden litteratur där det hänvisas till produkten och den omnämns. Redan i slutet av 1600-talet hänvisas till ”Coppa di Parma” i termer som ”bondiola” eller ”salame investito”, dvs. ”stoppad korv”. I början av 1700-talet nämns ”Coppa di Parma” i resandes memoarer som en produkt som är typisk för platsen. I en kartläggning från 1723 sägs att en medlem av skrået ”lardaroli” måste inneha ett visst antal ”salami” och ”bondiole”. ”Coppa di Parma” nämns också i en utvärdering av företrädarna för skrået ”lardaroli” (1750) och i en bannlysning av den 21 april 1764. Vidare finns det från samma tid kontrakt om leveranser av livsmedel till det kungliga köket som ingåtts av kungahusets förvaltare. Det finns tillförlitliga uppgifter om konsumtionen av ”coppe” och ”bondiole” vid hertig Don Ferdinando Borbones hov. I dokument från 1800-talet redogörs för vilka kvantiteter ”coppe” som säljs på marknaderna i regionen. Exporten av ”coppe” från provinsen Parma uppgick 1940 till omkring 200 stycken.

De särskilda egenskaperna hos ”Coppa di Parma” SGB har sin grund i en rad tydliga samband med miljön i vid bemärkelse, bl.a. naturgeografiska och mänskliga faktorer med anknytning till grisarna, beredningsmetoderna, lagringsmiljön och, framför allt, samverkan mellan dessa. Produktionen av ”Coppa di Parma” SGB har från början och fram till våra dagar präglats av fullständig kontinuitet. Industrialiseringen av produktionen av ”Coppa di Parma” SGB skedde via en hantverksfas, vilket gjort det möjligt att bevara produktens traditionella egenskaper. Klimatet och de omgivande förhållandena (temperatur och luftfuktighet) är typiska för Poslätten, där ”Coppa di Parma” SGB har sitt ursprung. Ursprungsområdet för råvarorna och tillverkningen motsvarar det område som avgränsats och bevarats under årens lopp, med respekt för de traditioner som gett produkten dess anseende.

”Coppa di Parma” är en av de vanligaste charkuterierna i det geografiska området och finns alltid med på listan över de produkter som kunderna erbjuds i de främsta charkuteriaffärerna i det geografiska området. I reklamen brukar producenterna av ”Coppa di Parma” framhålla skivornas fyllighet. Snittytan ska vara mjuk och aldrig torr, vilket vittnar om den korta mognadslagringen och garanterar den typiska doften. På grund av köttets fyllighet används ”Coppa di Parma” som ingrediens i pajer och piroger, vilket framgår av vissa recept där det uttryckligen och tydligt hänvisas till produkten med denna beteckning. Det bör också noteras att ”Coppa di Parma” alltid har en framträdande plats i montrarna hos de producenter som deltar i de största lokala livsmedelsmässorna.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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