

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2011/C 37/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„COPPA DI PARMA”**

**NR WE: IT-PGI-0005-0602-04.05.2007**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Coppa di Parma”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Włochy

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

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

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

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

Właściwości chemiczne i chemiczno-fizyczne:

Sól < 5 %

Całkowita zawartość białek min. 22 %

Stosunek woda/białko maks. 2,00

pH > 5,7

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Parametry mikrobiologiczne:

Całkowita zawartość enterobakterii CFU/g < 10

*E. Coli* CFU/g < 10

*Stafilococcus Aureus* CFU/g < 100

Do produkcji „Coppa di Parma” używa się następujących składników: soli (2,6–3,5 %), aromatów naturalnych lub pieprzu, lub ewentualnie innych przypraw. Można również użyć następujących składników: wina, dekstrozy lub fruktozy, lub sacharozy, zgodnie z przepisami prawa, enzymów bakteryjnych, zgodnie z dobrymi praktykami, azotanu(III) sodu/potasu, azotanu(V) sodu/potasu, kwasu askorbinowego i jego soli, zgodnie z przepisami prawa.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

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

Produkt objęty ChOG „Coppa di Parma” otrzymuje się z mięsa wieprzowego, którego właściwości opisano poniżej:

- dopuszcza się użycie mięsa świń tradycyjnych ras, czystych lub pochodnych, bazujących na Large White i Landrace, oraz typów uszlachetnionych, określonych we włoskiej księdze hodowlanej (*Libro Genealogico Italiano*),
- dopuszcza się użycie mięsa świń ras pochodzących od rasy Duroc oraz typów uszlachetnionych, określonych w włoskiej księdze hodowlanej,
- ponadto dopuszcza się użycie mięsa świń innych ras, mieszanych i hybrydowych, pod warunkiem, że uzyskano je na podstawie schematów selekcji lub krzyżówek, opracowanych w celach zgodnych z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej w odniesieniu do produkcji wieprzowiny z włoskich tuczników ciężkich,
- zgodnie z tradycją, w żadnym razie nie dopuszcza się użycia mięsa zwierząt posiadających cechy niepożądane, w szczególności jeżeli chodzi o zespół stresowy (PSS), których nasilenie można obecnie obiektywnie zmierzyć poprzez badanie poubojowe zwierząt lub badanie produktów suszonych,
- w żadnym razie nie dopuszcza się użycia mięsa zwierząt czystych ras Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland,
- typy genetyczne świń, których mięso wykorzystuje się do produkcji wyrobu, muszą gwarantować osiągnięcie odpowiednio dużej masy i odpowiedniej wydajności; w każdym przypadku średnia masa jednej partii (waga żywa) musi wynosić 160 kg plus/minus 10 %,
- minimalny wiek ubojowy wynosi dziewięć miesięcy,
- użycie mięsa knurów i macior jest zabronione,
- świnie poddawane ubojowi muszą wykazywać bardzo dobry stan zdrowia, a po uboju należy je poddać całkowitemu wykrwawieniu.

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

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

### 3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

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

- do 80 kg żywej wagi: można stosować paszę przewidzianą na późniejszy etap opasu oraz pasze wymienione poniżej w kolejności przydatności do stosowania; mączka z koncentratu sojowego; kiszonka kukurydziana; gluten kukurydziany lub pasza z glutenu kukurydzianego; szarańczyn bez ziaren, odpady destylacyjne; tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C; mączka rybna, lizaty białkowe; maślanka; masa sucha zbóż musi wynosić co najmniej 45 % masy całkowitej;
- etap opasu: dozwolone pasze wymieniono w kolejności przydatności do stosowania: kukurydza, masa ciastowata z ziaren lub kolb kukurydzy; sorgo, jęczmień, pszenica, pszenżyto, owies, inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu; otręby i inne produkty uboczne pochodzące z przetwórstwa zbóż; ziemniaki suszone, kiszonka z prasowanych wysłodków buraczanych, mączka z koncentratu sojowego; mączka słonecznikowa; maniok, melasa, mączka z koncentratu kokosowego, mączka z koncentratu z ziaren kukurydzy, groszek zielony lub inne nasiona roślin strączkowych; suszone prasowane wysłodki buraczane; mączka sezamowa; makuchy lniane, wytloki z jabłek i gruszek, skórki winogron i pomidorów regulujące tranzyt jelitowy, suszona mąka z lucerny, drożdże piwne lub drożdże torula, tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 40 °C; serwatka; maślanka; podczas etapu opasu masa sucha zbóż musi wynosić co najmniej 55 % masy całkowitej.

### 3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Poniższe etapy produkcji „Coppa di Parma” muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym:

- przygotowanie mięsa służącego do wyrobu produktu,
- peklowanie, zarówno ręczne, jak i mechaniczne, które może trwać 6–14 dni,
- umieszczanie w osłonkach, naturalnych w przypadku produktu przeznaczonego do sprzedaży w całości lub w postaci krojonej lub odtworzonych z naturalnych, w których umieszcza się również mięso pochodzące z różnych struktur anatomicznych, w przypadku produktu przeznaczonego do obrotu w postaci krojonej,
- wiązanie za pomocą sznurka w przypadku produktu przeznaczonego do sprzedaży w całości lub w postaci krojonej lub za pomocą siatki z włókna elastycznego w przypadku produktu przeznaczonego do obrotu w postaci krojonej,
- parzenie przez 8–10 godzin,
- suszenie, którego całkowity czas wynosi co najmniej 15 dni,
- dojrzewanie przez co najmniej 60–90 dni w zależności od masy produktu.

### 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

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

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

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

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

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

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

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

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

- Lodi: Senna Lodigiano, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Segugnago, Somaglia, Casalpusterleno, Cotogno, Gardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, S. Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastorna, Meleti, Castelnouvo B. 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, Piadina, Voltino, Derovere, Ca' d'Andrea, Sospiro, Bonemerse, Malagnino, Pieve S. Giacomo, Torre de' Picenardi, Drizzona, Isola Dovarese.

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

### 5. Związek z obszarem geograficznym:

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

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

#### 5.2. Specyfika produktu:

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

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

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

O renomie produktu objętego ChOG „Coppa di Parma” świadczy bogata literatura, zawierająca odwołania do produktu oraz cytaty na jego temat.

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

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

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

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Coppa di Parma” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej*.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny

— na stronie internetowej: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

lub

— bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Rolnictwa i Leśnictwa (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknięciu w zakładkę *Prodotti di Qualità* (z lewej strony ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]*.