

**Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2011/С 37/12)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**„COPPA DI PARMA“**

**ЕО №: IT-PGI-0005-0602-04.05.2007**

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

**1. Наименование:**

„Coppa di Parma“

**2. Държава-членка или трета държава:**

Италия

**3. Описание на земеделския продукт или храна:**

**3.1. Вид продукт:**

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:**

При пускането на пазара ЗГУ „Coppa di Parma“ има цилиндрична, несплесната форма. Размерите варират от около 25 до 40 cm на дължина, а телото не трябва да е по-малко от 1,3 kg. По разрезната повърхност не трябва да има жълта или мека сланина — показатели за лошо узряване, както и наличие на плесен във вътрешността. Освен това ЗГУ „Coppa di Parma“ притежава следните характеристики:

Органолептични: типичен вкус на месен продукт с достатъчно протеолитично разграждане на постното месо и липолитично разграждане на сланините благодарение на доброто узряване; без странични вкусове на фенол, рибено или друго брашно, с точно подбран вкус; мирисът и характерният благоуханен аромат се установяват чрез проба с игла от конска кост на мазните, а не на постните части в близост до главната вена; средноплътната консистенция при пипане и рязане улеснява отделянето от червото, не показва омазняване или повърхностно наслояване, отличава се с хомогенност на вътрешните и външни части — показател за постепенно изсушаване и узряване; цветът на разреза е равномерен и без петна; цветът на постното месо е червен, а на сланината предимно розов. За продукта „Coppa di Parma“ е предвиден период на узряване от най-малко 60 дни.

Химични и химико-физични:

Сол < 5 %

Общо съдържание на протеини най-малко 22 %

Съотношение вода/протеини най-много 2,00

pH > 5,7

(1) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

## Микробиологични параметри

Ентеробактерии общо CFU/g < 10

*E. Coli* CFU/g < 10

*Staphylococcus Aureus* CFU/g < 100

Съставките, използвани за приготвянето на „Сорпа di Parma“ са сол — от 2,6 % до 3,5 % и естествени аромати и/или черен пипер, и/или евентуални други подправки. Освен това може да се използват: вино, декстроза и/или фруктоза, и/или захароза в зависимост от законовите изисквания, стартерни култури съгласно добрата практика, натриев/калиев нитрит, натриев/калиев нитрат, аскорбинова киселина и сол на аскорбиновата киселина съгласно законовите изисквания.

## 3.3. Суровини (само за преработени продукти):

За приготвянето на „Сорпа di Parma“ от основно значение е традиционното използване на месо от типичните за Италия свине с високо кланично тегло. Тези свине, характерни за централна Северна Италия, се отличават с определени генетични характеристики и се отглеждат най-малко 9 месеца при специални условия, което позволява достигането на високо тегло и добив на месо с високо съдържание на вътремускулна тлъстина и високи нива на ензимите, най-вече на катепсините — от съществено значение за узряването на „Сорпа di Parma“.

Продуктът ЗГУ „Сорпа di Parma“ се произвежда от свинско месо, както е описано по-долу:

- допускат се чистокръвни или хибридни животни от традиционните основни породи Large White и Landrace съгласно подобренията им в италианската родословна книга,
- също така се допускат животни, получени от породата Duroc, съгласно подобренията ѝ в италианската родословна книга,
- допускат се също така кръстоски и хибриди от други породи, при условие че са получени чрез селекция или кръстоска, проведени с цели, съвместими с тези на италианската родословна книга за производството на италиански свине с високо кланично тегло,
- в съответствие с традицията не се допускат свине, носители на несъвместими белези, особено по отношение на чувствителност към стрес синдрома при свинете (PSS), които понастоящем обективно може да се установят при животни, дори и след умъртвяването им, както и в производните им, вече узрели продукти,
- изключват се и чистокръвните животни от породите Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc и Spotted Poland,
- използваните генотипове трябва да осигурят достигането на високо тегло и добър рандеман на месо, тоест средно тегло (живо) на партидата — 160 килограма, плюс или минус 10 %,
- минималната кланична възраст е девет месеца,
- не се допуска използването на нерези и свине-майки,
- при клането свинете трябва да са в отлично здравословно състояние и напълно обезкървени.

Месните разфасовки, използвани при производството на ЗГУ „Сорпа di Parma“ включват мускулната част от врата, прилежаща към шийните и част от гръдните прешлени (мускулната маса от вдлъбнатината, образувана от спинозните апофизи, прешленните тела и напречните апофизи).

Използваното за производството месо не трябва да е подложено на никакъв процес на замразяване.

### 3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

Трябва да се спазват подробни правила при използването и състава на хранителната дажба. Храненето на свинете се разделя на два етапа и се основава предимно на зърнените продукти и на отпадните продукти от млекопреработката. За предпочитане е зърнените фуражи да са в течно състояние (бульон или ярма), по традиция смесени със суроватка. По-конкретно, храненето включва следните съставки:

- етап до 80 килограма живо тегло — могат да се използват фуражите, предвидени за следващия етап на угодяване, както и посочените по-долу в низходящ ред: соев шрот; царевичен силаж; трици с царевичен глутен и/или фуражи с царевичен глутен; рожков без семената, спиртоварна каша, мазнини с точка на топене над 36 °С; рибено брашно, протеинови лизати; мътеница. Съдържанието на сухо вещество от зърнени култури не трябва да е по-малко от 45 % от общото количество,
- етап на угодяване — разрешените фуражи са посочени по-долу в низходящ ред: царевича и ярма от царевично зърно и/или кочани; сорго, ечемик; пшеница, тритикале, овес и други по-маловажни зърнени храни; трици и други продукти от обработката на житото; дехидратирани картофи, пресован и силажиран пулп от цвекло, соев шрот; слънчогледово брашно; маниока, меласа, кокосов шрот, шрот от царевични кълнове, грах и/или други бобови зърнени храни; сушен пулп от цвекло; сусамово брашно; ленен експелер, ябълкови и крушови джибри, гроздови или доматиени люспи като носители на хранителни добавки, дехидратирано люцерново брашно, мая — бирена и/или торула, мазнини с точка на топене над 40 °С; суроватка; мътеница. Съдържанието на сухо вещество от зърнени култури не трябва да е по-малко от 55 % от общото количество.

### 3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Етапите от производството на „Сорра ді Парма“, които трябва да бъдат извършени в определения географски район, са следните:

- подготовка на разфасовката, предназначена за производство,
- осоляване, което може да се извърши както ръчно, така и машинно, и може да продължи от 6 до 14 дни,
- пълнене в черва — предвижда използването на естествено черво за продуктите, които ще се продават цели или транжирани, или на естествено черво, възстановено със събрани още няколко последователно анатомични части за продуктите, предназначени за продажба след предварително нарязване,
- връзване — извършва се с помощта на канап (а не канапена мрежа) за продуктите, които ще се продават цели или транжирани, или с мрежа от еластични връвчици за продуктите, предназначени за продажба след предварително нарязване,
- попарване с продължителност между 8 и 10 часа,
- сушене с обща продължителност не по-малко от 15 дни,
- узряване с минимална продължителност между 60 и 90 дни в зависимост от температурата на продукта.

### 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

Операциите по нарязване и опаковане на ЗГУ „Сорра ді Парма“ може да се извършват само в обекти, намиращи в района на производство, посочен в следващата точка 4 и под контрола на оторизирания орган съгласно условията, предвидени в плана за контрол.

В случай че продуктът ЗГУ „Сорра ді Парма“ се предлага на пазара цял, рязането може да се извърши единствено от търговеца на дребно, на плота за рязане и в присъствието на крайния потребител.

Действително поради деликатността на продукта — богат на ненаситени мастни киселини и с малко консерванти, както и поради стресиращия характер на операциите рязане и опаковане, тези операции следва да се изпълняват от персонал със специфични познания за продукта. Особено важно е излагането на резените на въздух да е възможно най-кратко, за да се предотврати потъмняването на цвета.

### 3.7. Специфични правила за етикетирание:

ЗГУ „Сорпа ди Парма“ може да се предлага на пазара, както следва: цял — само с етикет; транжиран — под вакуум или в модифицирана газова среда; на резени — под вакуум или в модифицирана газова среда.

Наименованието „Сорпа ди Парма“, следвано от израза „Indicazione Geografica Protetta“ (Защитено географско указание) или от акронима „IGP“ (ЗГУ) (преведен на езика на страната, в която се продава продуктът) трябва да бъде изписано на етикета с ясни и незаличими букви, рязко отличаващи се от всички останали надписи, фигуриращи върху него и да е следвано от графичния символ на Общността и от фирмената марка.

### 4. Кратко определение на географския район:

Районът на производство на ЗГУ „Сорпа ди Парма“ включва цялата административна територия на провинции Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, и на общините по протежението на река По — част от административната територия на следните провинции:

- Lodi: Senna Lodigiano, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Segugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Cotogno, Gardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, S. Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastorna, Meleti, Castelnuovo 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.

От географска гледна точка, районът на производство се характеризира с хълмисти зони, преминаващи в равнина, които се простират до северното поречие на река По.

### 5. Връзка с географския район:

#### 5.1. Специфична характеристика на географския район:

Районът на производство на ЗГУ „Сорпа ди Парма“ се отличава с наличието както на хълмисти и равнинни зони, така и на езера и солни мини. При хълмовете на Парма винаги са си давали среща развитието на технологиите в равнината със солта, добивана в Salsomaggiore. На практика съществуването още от XIV век на солните мини, осоляването на свинското месо и преработката му са довели до производството на продукти, признати както на национално, така и на международно ниво. Именно в тази среда се ражда „Сорпа ди Парма“ благодарение на подготовката в района на работници, специализирани в производството на продукта, които с течение на векове са давали приноса си за разпространението на рецептата извън територията на Парма и за утвърждаването ѝ и в останалите провинции, посочени в точка 4.

#### 5.2. Специфична характеристика на продукта:

ЗГУ „Сорпа ди Парма“ се отличава от другите продукти от същата стокова категория с типичния си приятен вкус, средноплътна консистенция, с хомогенността и ограниченото наличие на тлъстина, както и с равномерното оцветяване — червено на постното месо и розово на сланината.

Други характеристики, отличаващи „Сорпа ди Парма“ от останалите подобни продукти, произведени в съседните райони, са мекотата на резена и ненаатрапчивото присъствие на подправките, използвани при подготовката на месото. Тези качества се дължат на краткия период на узряване и на липсата на подробна спецификация относно използването на подправките. По тези причини „Сорпа ди Парма“ запазва типичния вкус и аромат на свинското месо и меката консистенция на резена.

- 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Известността на ЗГУ „Сорра ди Парма“ се доказва от множество документи, съдържащи позовавания и цитати, свързани с разглеждания продукт.

Още в края на XVII век се срещат сведения за „Сорра ди Парма“ като „bondiola“ или „salame investito“, тоест колбас в черво. В началото на XVIII век „Сорра ди Парма“ е цитиран в мемоарите на пътешествениците като типичен местен продукт. В опис, съставен през 1723 г. се посочва, че за да се присъединят към гилдията на „lardaroli“ (колбасарите), кандидатите трябва да притежават известен брой колбаси и „bondiola“. „Сорра ди Парма“ се споменава и в оценка, направена от занаятчийската гилдия на колбасарите (1750 г.), както и в наредба от 21 април 1764 г. Към същия период се отнасят регистрираните от управителите на Real Casa договори за доставка на хранителни продукти за кралската кухня. Има безспорни данни за потреблението на „Сорра ди Парма“ и „bondiola“ в двора на херцог Фердинанд Бурбонски. От XIX век нататък съществува информация за количествата „Сорра ди Парма“, продадени на пазарите в района, а през 1940 г. износът на продукта от провинция Парма е възлизал на около 200 бройки.

ЗГУ „Сорра ди Парма“ дължи специфичните си характеристики на редица точно определени връзки с околната среда в широк смисъл, които включват географски природни и човешки фактори, отнасящи се до свинете, технологията на производство, помешенията за зреене, и особено взаимодействието между тях. Ясна линия свързва производството на ЗГУ „Сорра ди Парма“ от възникването му до днес. Индустриализацията на производството на ЗГУ „Сорра ди Парма“ първоначално преминава през етап на занаятчийско производство, което запазва непроменени традиционните характеристики на продукта. Климатът, както и характеристиките на въздуха (температури и влажност), са типични за хълмистата местност в долината на река По, където е възникнал продуктът ЗГУ „Сорра ди Парма“. Районът, в който се добиват суровините и се извършва производството, съответства на онзи, който действително се е обособил и съхранил във времето, и където са се спазвали традициите, донесли известността му.

„Сорра ди Парма“ е сред най-разпространените в географския район колбаси и присъства постоянно в списъка на продуктите, предлагани на клиентите от водещите производители на колбаси в географския район. Като доказателство за спазването на кратките срокове на узряване и гаранция за типичния аромат на продукта производителите на „Сорра ди Парма“ имат обичая в търговската реклама да изтъкват сред отличителните му характеристики мекотата на резените, които са винаги меки и сочни, но никога сухи. Мекотата на месото позволява използването на „Сорра ди Парма“ като съставка в солени тестени печива и плънка за пици, доказателство за което са някои рецепти, в които изрично и недвусмислено се упоменава това наименование. От съществено значение е също така присъствието на „Сорра ди Парма“ на щандовете на производителите по време на големите местни изложения на земеделски и хранителни стоки.

#### Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

Настоящата администрация е започнала национална процедура за възражение, като е публикувала предложението за признаване на защитеното географско указание „Сорра ди Парма“ в *Държавен вестник на Република Италия*.

Справка с консолидирания текст на продуктовата спецификация може да бъде направена

— на следния адрес: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%0E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%0E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

или

— като се отвори директно началната страница на уеб сайта на министерството (<http://www.politicheagricole.it>) и се кликне върху „Prodotti di Qualità“ (отляво на екрана) и след това върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.