DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1208/2013 DER KOMMISSION

vom 25. November 2013

zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Prosciutto di Parma (g. U.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Italiens auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosciutto di Parma“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission vom 12. Juni 1996 zur Eintragung geografischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem Verfahren nach Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates [2] eingetragen worden ist.

(2) Zweck des Antrags ist die nachstehende Änderung der Spezifikation:

(3) Angesichts der nun von der Weltgesundheitsorganisation bestätigten Ernährungsempfehlungen wurden die Obergrenze und die Untergrenze des durchschnittlichen Salzgehalts von 6,9 % auf 6,2 % bzw. von 4,5 % auf 4,2 % gesenkt.

(4) Für die Etikettierung von in Scheiben geschnittenem, vorverpacktem „Prosciutto di Parma“ wird nun vorgeschrieben, dass unter dem Bildzeichen des Verbands statt des Zeichens des Erzeugers das des Verpackungs-/Schneidebetriebs anzubringen ist. Außerdem muss nun auf der Verpackung von in Scheiben geschnittenem, vorverpacktem „Prosciutto di Parma“ der Name des Erzeugers oder auf jeden Fall der Name einer im Kontrollsystem der geschützten Ursprungsbezeichnung eingetragenen Person angebracht sein, die alle im Rahmen dieses Systems vorgeschriebenen Kontroll- und Zertifizierungsverfahren durchlaufen hat. Die besonderen Bestimmungen des Einzigen Dokuments über das Bildzeichen auf der Verpackung werden durch einen weniger ausführlichen Wortlaut ersetzt.

(5) Die Tabelle mit den Mindesthaltbarkeitszeiträumen für die einzelnen Produktkategorien und die unterschiedlichen Verpackungstechnologien für in Scheiben geschnittenen, vorverpackten „Prosciutto di Parma“ wurden entsprechend den Ergebnissen jüngst durchgeführter einschlägiger Studien geändert.

(6) Um eindeutig die Kategorien von Schweinekeulen zu identifizieren, die für die Herstellung des Erzeugnisses in Betracht kommen, wird zusätzlich zu dem derzeit verwendeten Ausdruck „mittlere EWG-Klassifizierungskategorien“ präzisiert, dass es sich um Keulen handelt, die unter die Klassen „U“, „R“ und „O“ fallen.

(7) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50, 51 und 52 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosciutto di Parma“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II enthält das Einzige Dokument in konsolidierter Fassung mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
[2] ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 25. November 2013

Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission

ANHANG I

Folgende Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosciutto di Parma“ wird genehmigt:

ÄNDERUNGSANTRAG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1]

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„PROSCIUTTO DI PARMA“

EG-Nr.: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

g. g. A. ( ) g. U. (X)

1. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

— Beschreibung des Erzeugnisses

— Herstellungsverfahren

— Etikettierung

2. **Art der Änderung(en)**

— Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung

3. **Änderung(en):**

Die Änderungen des Einzigen Dokuments und der Spezifikation sind nachstehend zusammengefasst.

Die erste Änderung wird in Teil B der Spezifikation und in Ziffer 5.2 des Einzigen Dokuments vorgenommen. Sie betrifft den für das Erzeugnis charakteristischen Feuchtigkeits- und Salzgehalt. Die Vorschrift wurde allgemein vereinfacht, damit sie besser anwendbar ist. Die wesentliche Änderung betrifft die Senkung der Ober- und Untergrenze für den durchschnittlichen Salzgehalt. Die Obergrenze für dieses Kriterium wurde von 6,9 % auf 6,2 %, die Untergrenze von 4,5 % auf 4,2 % gesenkt, um in dem Erzeugnis einen durchschnittlichen Salzgehalt zu erhalten, der deutlich unter den früher anwendbaren Werten liegt. Dies wurde im Anschluss an Nährwertangaben, die jetzt von der Weltgesundheitsorganisation bestätigt wurden, beschlossen.

Die zweite Änderung wird ebenfalls in Teil B (letzter Punkt zur Etikettierung) sowie in Teil H der Spezifikation und in Ziffer 3.7 des Einzigen Dokuments vorgenommen. Sie betrifft die Etikettierung von in Scheiben geschnittenem, vorverpacktem „Prosciutto di Parma“. Genauer gesagt werden die detaillierten Bestimmungen des Wortlauts durch eine allgemeinere Formulierung ersetzt, die keine technischen Anforderungen mehr enthält. Mit dieser Änderung sollen mögliche spätere Änderungen, die sich auf die grafische Aufmachung der betreffenden Verpackung beziehen, insofern erleichtert werden, als es einfacher ist, lediglich wie im vorliegenden Fall die Spezifikation oder einen ihrer Anhänge (die erwähnte Richtlinie) statt diese Unterlagen sowie das Einzige Dokument zu ändern.

Die dritte Änderung wird in Teil H der Spezifikation vorgenommen, betrifft jedoch nicht das Einzige Dokument. Sie bezieht sich ebenfalls auf die grafische Aufmachung der Verpackung von in Scheiben geschnittenem, vorverpacktem „Prosciutto di Parma“. Auch im Sinne der größeren Vertriebstransparenz ist insbesondere vorgesehen, unter die Herzogskrone statt des Zeichens des Erzeugers das des Verpackungs-/Schneidebetriebs aufzunehmen. Der Verpackungs-/Schneidebetrieb ist der letzte Akteur bei der Herstellung des Erzeugnisses, bevor dieses in Verkehr gebracht wird, daher trägt dieser Betrieb gegenüber dem Verbraucher die größte Verantwortung. Den Rechtsvorschriften auf dem Gebiet der Etikettierung zufolge ist der Sitz des Verpackungsunternehmens eine Pflichtangabe. Der Kohärenz wegen muss neben dieser Angabe auch der alphanumerische Code aufgeführt werden, der diesem Akteur innerhalb der Produktions- und Vertriebskette der g. U. „Prosciutto di Parma“ zugewiesen wurde.

Nachfolgende Änderungen der Artikel 13 und 14 der Richtlinie, die das Schneiden von in Scheiben geschnittenem, vorverpacktem „Prosciutto di Parma“ betreffen, hängen eng mit jener Änderung zusammen. Mit den geplanten Änderungen soll verbindlich vorgeschrieben werden, auf der Verpackung von in Scheiben geschnittenem vorverpacktem „Prosciutto di Parma“ den Namen des im Kontrollsystem der g. U. registrierten Erzeugers oder des Verpackungsbetriebs anzubringen, der alle im Rahmen der Regelung der g. U. „Prosciutto di Parma“ vorgesehenen Kontroll- und Zertifizierungsverfahren durchlaufen hat. Zu diesem Zweck wurde Artikel 13 ergänzt und ein neuer Artikel 14a eingefügt.

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

Die letztgenannte Änderung wird aus folgenden Gründen vorgenommen: Die Fassung der Spezifikation, die Gegenstand des Änderungsantrags ist, schreibt nicht vor, dass auf dem Etikett oder der Verpackung des Erzeugnisses der Name des Erzeugers oder des Verpackungsbetriebs anzubringen ist. Sie lässt damit die in den einzelstaatlichen oder den EU-Rechtsvorschriften vorgesehene Möglichkeit, lediglich den Namen des Betriebs anzubringen, der das Erzeugnis vertreibt oder vermarktet. Letzterer Akteur aber hat eindeutig mit der Erzeugung, Kontrolle und Verpackung des Erzeugnisses sowie mit der Kontrolle durch die Zertifizierungsstelle für die g. U. „Prosciutto di Parma" nichts zu tun.

Um dem Grundgedanken der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] und einigen, mit dieser Verordnung, insbesondere Artikel 8 ff., eingeführten Grundsätzen gerecht zu werden, wurde — vorzeitig, da die Verordnung noch nicht endgültig in Kraft getreten ist — beschlossen, einen „für die Informationen über ein Lebensmittel verantwortlichen Lebensmittelunternehmer" (ausdrücklich in der Verordnung vorgesehene Funktion) zu benennen, der wirklich in der Lage ist zu garantieren, dass der „Prosciutto di Parma" den Angaben auf dem Etikett entspricht. Nur die Erzeuger, die das Produkt hergestellt und kontrolliert haben, und die Verpackungs-/Schneidebetriebe, die es geschnitten und verpackt haben, können dies garantieren, da Schneiden und Verpacken einmalige und untrennbare Vorgänge sind und daher der Verpackungsbetrieb auch das Schneiden übernimmt. Diese beiden Akteure können eine wesentliche Garantie für die Angaben auf dem Erzeugnis geben und damit zu Recht als gegenüber dem Verbraucher „verantwortlich" erachtet werden. Diesbezüglich könnte sich die alleinige Angabe lediglich des Namens des Erzeugers als diskriminierend und angesichts des Motivs für den Änderungsantrag als nicht gerechtfertigt erweisen.

Diese Änderung zielt im Übrigen darauf ab, dass nur Personen, die im Rahmen des amtlichen Kontrollsystems der Zertifizierungsstelle der g. U. „Prosciutto di Parma" registriert sind, als für die Informationen Verantwortlichen benannt werden. In diesem Kontext werden sowohl die Erzeuger als auch die Verpackungs-/Schneidebetriebe regelmäßig von den zuständigen Behörden kontrolliert; auch unter diesem Aspekt wäre es ein Widerspruch gegenüber der vorstehenden Begründung, wenn nur einer von ihnen genannt würde.

Aus diesen Gründen sind wir der Auffassung, dass die doppelte Möglichkeit gegeben sein muss, den Namen des Erzeugers oder des Verpackungs-/Schneidebetriebs auf der Verpackung anzugeben.

Wird darüber hinaus auf der Verpackung der vollständige Firmenname des Betriebs angegeben (statt der alphanumerischen Zeichen und Codes), so verbessert dies das System der Rückverfolgbarkeit und macht dieses transparenter und selbst für einen nur mäßig kundigen Verbraucher verständlicher.

Wird der Name des Verpackungs-/Schneidebetriebs unter dem schwarzen Dreieck angegeben, so hat der Erzeuger ebenfalls die Möglichkeit, neben den übrigen Angaben auf dem Etikett und der Verpackung seine eigene Marke und seinen Firmennamen anzubringen.

Im Allgemeinen soll die Angabe des Firmennamens der genannten Akteure auf der Vorderseite der Verpackung den Verbrauchern vor allem garantieren, dass das Erzeugnis „Prosciutto di Parma" den Angaben auf dem Etikett entspricht. Hierfür sind die von der Zertifizierungsstelle kontrollierten Akteure zuständig. Die Änderung soll für mehr Transparenz der Informationen auf der Verpackung des Erzeugnisses sorgen, was ausschließlich dem Verbraucher beim Kauf zugutekommt.

Eine spätere Änderung betrifft auch die Richtlinie über das Schneiden, nämlich die Überarbeitung, Rationalisierung und Vereinfachung von deren Artikel 12, der die Vorschriften für die Mindesthaltbarkeitsdauer von in Scheiben geschnittenem, vorverpacktem „Prosciutto di Parma" enthält. Aufgrund der Ergebnisse einiger einschlägiger Studien jüngeren Datums erschien es angezeigt, die Tabelle mit den Zeiträumen für die einzelnen Produktkategorien und die verschiedenen Verpackungstechnologien zu überarbeiten.

Die letzte Änderung bezieht sich auf Teil C der Spezifikation, namentlich auf den Abschnitt mit den Bestimmungen für die Haltung der Schweine, die für die Herstellung von „Prosciutto di Parma" bestimmt sind. Der Beschreibung der Haltungsverfahren zufolge sollen diese schwere Schweine hervorbringen, was durch eine mäßige tägliche Gewichtszunahme erreicht werden soll, und Schlachtkörper erzielen, die in die mittleren Fleischigkeitsklassen der EWG-Klassifizierung fallen. Die italienischen Rechtsvorschriften differenzieren nicht nur zwischen schweren (H) und leichten (L) Schweinen sondern sehen auch in Einklang mit der EU-Regelung ein Klassifizierungsraster vor, das in Kategorien unterteilt ist, für die folgende Buchstaben stehen: EUROP. Auch wenn in der vorgenannten Beschreibung diese Buchstaben nicht ausdrücklich genannt werden, geht doch eindeutig aus der Bestimmung hervor, dass „Prosciutto di Parma" ausschließlich aus Keulen von schweren Schweinen (H) hergestellt werden darf, die zu den mittleren Fleischigkeitsklassen des Gemeinschaftsrasters gehören, also zu den Klassen mit den Buchstaben „U", „R" und „O"; Schlachtkörper mit den Buchstaben „E" und „P" sind ausgeschlossen. Diese bei Erstellung der Spezifikation getroffene Entscheidung geht auf die Überzeugung zurück, dass Keulen, die von Schlachtkörpern der Fleischigkeitsklassen „E" und „P" stammen, nicht die Anforderungen an die Herstellung von „Prosciutto di Parma" erfüllen.

[1] ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18.

Derzeit wird auf EU-Ebene erörtert, ob in das vorgenannte EUROP-Raster ein Buchstabe „S“ eingefügt werden soll. Der Rechtsetzungsprozess ist bereits vorangeschritten und spricht dafür, dass es in Kürze ein Gemeinschaftsraster SEUROP geben wird, was unmittelbare Auswirkungen für Italien nach sich zieht, da diese Klassifizierung sowohl schwere als auch leichte Schweine betrifft.

Diese Neuerung könnte die Auslegung der betreffenden Bestimmungen der Spezifikation erheblich erschweren; damit würde es nämlich schwierig, die „mittleren Fleischigkeitsklassen“ zu bestimmen, und es bestünde das Risiko, dass ungeeignete Rohstoffe zur Herstellung zugelassen bzw. solche Rohstoffe ausgeschlossen würden, die völlig mit den Eigenschaften von „Prosciutto di Parma“ in Einklang stehen. Wegen der neuen Gestaltung des Rasters könnten als die mittleren Fleischigkeitsklassen entweder diejenigen mit den Buchstaben „E“, „U“, „R“ und „O“ oder aber lediglich diejenigen mit den Buchstaben „U“ und „R“ verstanden werden. Im erstgenannten Fall kämen die Keulen von Schlachtkörpern mit dem Buchstaben „E“ zu den mittleren Fleischigkeitsklassen hinzu, wodurch das Risiko steigt, dass zur Herstellung von „Prosciutto di Parma“ minderwertige Rohstoffe verwendet werden. Im letztgenannten Fall würden Keulen mit dem Buchstaben „O“ ausgeschlossen, obwohl sie optimale Eigenschaften aufweisen.

Aus diesem Grund und um Unsicherheit zu vermeiden, die sich aus der Auslegung ergeben, empfiehlt es sich, den derzeitigen Wortlaut von Teil C der Spezifikation zu ändern und anzugeben, dass die mittleren Fleischigkeitsklassen Schlachtkörper mit den Buchstaben „U“, „R“ und „O“ betreffen.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT (KONSOLIDIERTE FASSUNG)

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1]

„PROSCIUTTO DI PARMA“

EG-Nr.: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

G. G. A. ( ) G. U. (X)

1. **Name**

„Prosciutto di Parma“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das die unter Punkt 1 aufgeführte Bezeichnung gilt*

Rohschinken, luftgetrocknet; gekennzeichnet durch ein Brandzeichen auf der Schwarte, gewölbte äußere Form, ohne Unterschenkel (Eisbein), darf keine äußeren Mängel aufweisen, die das Aussehen des Erzeugnisses beeinträchtigen können, das freiliegende Muskelfleisch oberhalb des Schenkelkopfs (Nuss) darf maximal 6 cm betragen (kurzer Schnitt); Gewicht von normalerweise acht bis zehn Kilogramm, mindestens jedoch sieben Kilogramm; Farbe beim Anschneiden: einheitlich rosa bis rot, vom klaren Weiß des Fetts durchzogen; Aroma und Geschmack: Fleisch von mildwürzigem Geschmack, wenig gesalzen, mit feinem Duft und charakteristischem Aroma; muss präzise festgelegte analytische Parameter erfüllen, was den Feuchtigkeits- und Salzgehalt sowie die Proteolyse betrifft; nach Aufbringen des Brandzeichens kann „Prosciutto di Parma“ in unterschiedlicher Form vermarktet werden: als ganzer Schinken, entbeint und in Stücken von unterschiedlicher Form und unterschiedlichem Gewicht verpackt oder in Scheiben geschnitten und entsprechend abgepackt.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Der Rohstoff (frische Keulen) für die Herstellung von „Prosciutto di Parma“ weist die folgenden Eigenschaften auf: Die Fettkonsistenz wird geschätzt, indem die Jodzahl und/oder der Linolsäuregehalt an der inneren und der äußeren Fettschicht des Unterhautfettgewebes der Keule bestimmt werden. Die Jodzahl darf bei keiner Probe höher als 70 sein, der Linolsäuregehalt darf 15 % nicht überschreiten. Bei frischen Keulen, die für die Herstellung von „Prosciutto di Parma“ mit einem Gewicht zwischen 7 und 9 Kilogramm bestimmt sind, muss die Dicke der Fettschicht des äußeren Teils der frischen zugeschnittenen Keule etwa 20 mm betragen, senkrecht zum Schenkelkopf (Unterschale) gemessen. Bei frischen Keulen, die für die Herstellung von „Prosciutto di Parma“ mit einem Gewicht von mehr als 9 Kilogramm bestimmt sind, muss die Fettschicht etwa 30 mm dick sein. Die Dicke der Fettschicht (einschließlich der Schwarte) darf bei der erstgenannten Kategorie nicht weniger als 15 mm, bei der zweitgenannten nicht weniger als 20 mm betragen. Jede Keule muss mit einer Fettschicht („Fettkrone“) überzogen sein, die verhindert, dass sich die Schwarte von den darunter liegenden Muskelfasern löst. Das Gewicht der frischen, in Form geschnittenen Keulen sollte nach Möglichkeit zwischen 12 und 14 Kilogramm liegen, muss jedoch mindestens 10 Kilogramm betragen.

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Die zulässigen Futtermittel, die Futtermengen und die Fütterungsmethoden werden in zwei Tabellen aufgeführt, wobei die eine die zulässigen Futtermittel für Tiere bis 80 kg Lebendgewicht und die andere die zulässigen Futtermittel für die Endmastphase enthält. Das Futter wird vorzugsweise in flüssiger Form (Futtersuppe oder Futterbrei) und traditionell mit Molke verabreicht.

Während der ersten Phase muss der Anteil der Trockensubstanz aus Getreide mindestens 45 % der Gesamtmasse betragen. Folgende Futtermittel sind neben dem für die zweite Phase beschriebenen Futter erlaubt: Maisklebermehl und/oder Futter auf Maiskleberbasis (corn gluten feed), entkerntes Johannisbrot, Fischmehl, Sojaauszugsmehl, Brennereiabfallprodukte, Buttermilch, Fette mit Schmelzpunkt über 36 °C, Proteinlysate, Silomais.

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

Während der zweiten Phase, der Endmast, muss der Anteil der Trockensubstanz aus Getreide mindestens 55 % der Gesamtmasse betragen. Folgende Futtermittel sind zulässig: Mais, Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben, Sorghum, Gerste, Weizen, Triticale, Hafer und andere Getreidearten, Kleie und andere Nebenprodukte der Weizenverarbeitung, Trockenkartoffeln, gepresste und silierte Zuckerrübenpulpe, Leinexpeller, getrocknete verbrauchte Zuckerrübenpulpe, Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze, Molke, Buttermilch, getrocknetes Luzernemehl, Melasse, Extraktmehl aus Soja, Sonnenblumen, Sesam, Kokos, Maiskeimen, Erbsen bzw. den Samen anderer Leguminosen, Bier- und/oder Torula-Hefe und andere Hefen sowie Fette mit einem Schmelzpunkt über 40 °C.

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Herstellung und Reifeprozess müssen in dem unter Punkt 4 genannten Erzeugungsgebiet stattfinden, um die Qualität, Rückverfolgbarkeit und Kontrolle des Erzeugnisses zu gewährleisten.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Nach Aufbringen des Markenzeichens kann „Prosciutto di Parma“ in unterschiedlicher Form vermarktet werden: als ganzer Schinken, entbeint und in Stücken von unterschiedlicher Form und unterschiedlichem Gewicht verpackt oder in Scheiben geschnitten und entsprechend abgepackt. Auch das Aufschneiden und das Verpacken dürfen nur in dem typischen unter Punkt 4 Unterabsatz 1 angegebenen Erzeugungsgebiet erfolgen. Das Markenzeichen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung muss entsprechend den unter Punkt 3.7 genannten Bedingungen auf dem Erzeugnis angebracht sein, und zwar so, dass es weder gelöscht noch abgelöst werden kann. Dies ist eine unabdingbare Voraussetzung, um die typischen Qualitätsmerkmale des „Prosciutto di Parma“ zu garantieren und eine vollständige Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses sicherzustellen.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Das charakteristische Zeichen, an dem man echten „Prosciutto di Parma“ auf den ersten Blick erkennen kann, ohne das Etikett genauer zu prüfen, ist die „Herzogskrone“: ein Brandzeichen, das eine fünfzackige stilisierte Krone über einem Oval mit dem Schriftzug „Parma“ zeigt. Dieses Zeichen hat zwei Funktionen: Es ist ein Garant für die Echtheit des „Prosciutto di Parma“ (Erkennungszeichen), der so von anderen Rohschinken unterschieden werden kann, und es garantiert, dass das Erzeugnis alle vorgeschriebenen Verarbeitungsschritte durchlaufen hat und während aller dieser Schritte überwacht und kontrolliert wurde. Nur dieses Markenzeichen berechtigt zur Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung: Ohne die „Herzogskrone“ darf das Erzeugnis nicht als „Prosciutto di Parma“ bezeichnet werden, weder auf dem Etikett oder der Verpackung, noch in den Verkaufsunterlagen oder im Handel (als ganzer Schinken, in Scheiben geschnitten und vorverpackt oder beim Einzelhandelsverkauf von Portionen).

Für die Etikettierung von „Prosciutto di Parma“ sind die folgenden Angaben verbindlich vorgeschrieben:

— Für ganzen „Prosciutto di Parma“ mit Knochen:

  — „Prosciutto di Parma“, gefolgt von „denominazione di origine protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung);

  — Sitz des Herstellungsbetriebs.

— Für verpackten „Prosciutto di Parma“ (ganz, ohne Knochen oder in Stücken):

  — „Prosciutto di Parma“, gefolgt von „denominazione di origine protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung);

  — Sitz des Verpackungsbetriebs;

  — Herstellungsdatum, falls das Siegel nicht mehr sichtbar ist.

— Für in Scheiben geschnittenen und vorverpackten Parmaschinken:

  — Die Verpackungen müssen oben links einen einheitlichen Teil aufweisen, auf dem das Kontrolletikett mit der Herzogskrone und folgende Angaben angebracht sind:

    — „Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n.26 et del Reg. (CE) n. 1107/96 („Prosciutto di Parma“ mit geschützter Ursprungsbezeichnung nach dem Gesetz Nr. 26 vom 13. Februar 1990 und der Verordnung (EG) Nr. 1107/96);

    — „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato“ (verpackt unter Aufsicht der autorisierten Stelle);

  — Sitz des Verpackungsbetriebs;

  — Herstellungsdatum (Beginn der Reifelagerung auf dem Siegel ausgewiesen).

Die Verwendung von Bezeichnungen wie „classico“ (klassisch), „autentico“ (echt), „extra“ (extra), „super“ (super) sowie anderer Attribute, die zur Verkaufsbezeichnung hinzugefügt werden, ist nicht zulässig. Ausgenommen sind lediglich die Zusätze „disossato“ (entbeint) und „affettato“ (in Scheiben geschnitten).

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

„Prosciutto di Parma“ darf nur in einem begrenzten Gebiet der Provinz Parma (Region Emilia-Romagna, Italien) hergestellt werden. Dieses Gebiet beginnt 5 km südlich der Via Emilia und erstreckt sich bis auf eine Höhe von 900 Metern. Im Osten wird das Erzeugungsgebiet vom Fluss Enza begrenzt, im Westen vom Lauf des Stirone.

Der Rohstoff stammt aus einem Gebiet, das über das Verarbeitungsgebiet hinausgeht. Es umfasst das Verwaltungsgebiet folgender Regionen: Emilia-Romagna, Venetien, Lombardei, Piemont, Molise, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen und Latium (Italien).

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die besonderen Qualitätsmerkmale des „Prosciutto di Parma“ und die garantierte Einhaltung der hohen Qualitätsstandards sowie der hohen Anforderungen an die Hygiene und die Lebensmittelsicherheit stehen in enger Verbindung mit den besonderen klimatischen Bedingungen sowie der Natur und den Menschen der Region. Innerhalb dieser begrenzten geografischen Makrozone gibt es nur einige wenige, eng umgrenzte Gebiete, die sich dank ihrer einzigartigen, unnachahmlichen Voraussetzungen und dank der besonderen handwerklichen Fähigkeiten ihrer Bewohner zu einem idealen Gebiet für die Herstellung von Schinken mit Ursprungsbezeichnung entwickelt haben. Das Erzeugungsgebiet des „Prosciutto di Parma“, ein kleiner Teil der Provinz Parma, ist eines dieser Gebiete. Dank seiner Lage ist in diesem eng umgrenzten Gebiet ein einzigartiges Mikroklima entstanden, in dem ganz besondere Umweltbedingungen herrschen. Charakteristisch für die Gegend um Parma ist der Seewind, der von der Versilia herüberweht, den Duft der Oliven- und Pinienhaine des Val di Magra aufnimmt und sich seiner Feuchtigkeit entledigt, wenn er die Gipfel des Apennins erreicht. Er streicht durch duftende Kastanienwälder und trocknet die Schinkenkeulen, was dem „Prosciutto di Parma“ seine einzigartige Milde verleiht.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

„Prosciutto di Parma“ ist ein Rohschinken, der während mindestens 12 Monaten luftgetrocknet wurde; die einzigen zulässigen Zutaten sind Schweinefleisch und Salz. Das fertige Erzeugnis weist eine gewölbte äußere Form auf, der Unterschenkel (Eisbein) wurde entfernt und das freiliegende Muskelfleisch oberhalb des Schenkelkopfs (Nuss) beträgt maximal 6 cm (kurzer Schnitt). Das luftgetrocknete Erzeugnis hat normalerweise ein Gewicht von acht bis zehn Kilogramm, jedoch nie weniger als sieben Kilogramm; die Farbe beim Anschneiden ist einheitlich rosa bis rot, vom klaren Weiß des Fetts durchzogen; das Fleisch ist von mildwürzigem Geschmack, wenig gesalzen, mit feinem Duft und charakteristischem Aroma. Das Erzeugnis muss präzise festgelegte analytische Parameter erfüllen, was den Feuchtigkeits- (von 59 % bis 63,5 %) und Salzgehalt (von 4,2 % bis 6,2 %) sowie die Proteolyse (von 24 % bis 31 %) betrifft.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Die Herstellungskriterien, die als Grundlage für die Verleihung der Ursprungsbezeichnung „Prosciutto di Parma“ dienen, stehen in enger Verbindung mit den besonderen klimatischen Bedingungen sowie der Natur und den Menschen in der Region. Der Rohstoff und das Endprodukt „Prosciutto di Parma“ sind eng miteinander verbunden, was zusammen mit der Entwicklung der traditionellen Herstellung sowie der wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung des geografischen Gebiets zu einzigartigen Bedingungen geführt hat. Die Eigenschaften des Rohstoffs sind ausschließlich in dieser eng umgrenzten geografischen Makrozone in Nord- und Mittelitalien (s. Punkt 4 Absatz 2) zu finden und reichen bis in das Zeitalter der Etrusker zurück.

Die Tradition der Zucht „schwerer“ Schweine, die erst ab einem bestimmten Alter geschlachtet werden, kennzeichnet die verschiedenen Phasen der Schweinezucht: Ausgehend von einheimischen und autochthonen Rassen hat sich die Schweinezucht in diesem Gebiet in Abhängigkeit von den besonderen Umweltbedingungen sowie den sozialen und wirtschaftlichen Bedingungen der Region entwickelt — so spielen insbesondere der Getreideanbau und die Milchverarbeitung bei der Ernährung der Schweine eine wichtige Rolle — und findet schließlich ganz natürlich ihre Krönung in einem Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Innerhalb dieser begrenzten geografischen Makrozone gibt es ein eng umgrenztes Gebiet, das sich dank seiner einzigartigen und unnachahmlichen Voraussetzungen und dank der besonderen handwerklichen Fähigkeiten seiner Bewohner zu dem Gebiet für die Herstellung von „Prosciutto di Parma“ entwickelt hat. Dieses eng umgrenzte Gebiet besteht aus einem kleinen Teil der Provinz Parma. Charakteristisch für die Gegend um Parma ist der Seewind, der von Meer der Versilia herüberweht, den Duft der Oliven- und Pinienhaine des Val di Magra aufnimmt und sich seiner Feuchtigkeit entledigt, wenn er die Gipfel des Apennins erreicht. Er streicht durch duftende Kastanienwälder und trocknet die Schinkenkeulen, was dem „Prosciutto di Parma“ seine einzigartige Milde verleiht.

Parma befindet sich im Herzen der historischen römischen Provinz Gallia cisalpina, deren Bewohner große Schweineherden hielten und Meister in der Herstellung von gesalzenem Schinken waren.

In der Geschichte finden sich verschiedene schriftliche Zeugnisse des Schinkens und der Art seiner Zubereitung, insbesondere in den Listen der Handelskammer von 1913, in denen das derzeitige Erzeugungsgebiet erwähnt wird. Die ursprüngliche ausschließlich handwerkliche Phase hat sich zu einem industrialisierten Verfahren weiterentwickelt, dass gleichwohl die traditionellen Eigenschaften des Erzeugnisses bewahrt hat.

Der Ursprung des Erzeugnisses ist historisch dokumentiert und dasselbe gilt auch für das Herkunftsgebiet des Rohstoffs. Das Herstellungsverfahren ist aus der Entwicklung der charakteristischen ländlichen Kultur entstanden, die der gesamten begrenzten Makrozone eigen ist und aufgrund ihres besonderen Mikroklimas und ihrer Umweltbedingungen nur in diesem bestimmten Teil der Provinz Parma zu finden ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation (Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Die Behörde hat das nationale Einspruchsverfahren gemäß Artikel 5 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 eingeleitet, indem sie den Antrag auf Änderung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosciutto di Parma“ in der *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana* (Amtsblatt der Italienischen Republik) Nr. 154 vom 4.7.2012 veröffentlicht hat.

Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation kann im Internet abgerufen werden:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oder

direkt auf der Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it) unter „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) (oben rechts) und dann unter „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.