

## VERORDNUNG (EU) Nr. 148/2010 DER KOMMISSION

vom 23. Februar 2010

**zur Genehmigung geringfügiger Änderungen 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 (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 Satz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Italiens geprüft, Änderungen von Angaben in der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission<sup>(2)</sup> eingetragenen geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosciutto di Parma“ zu genehmigen.
- (2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation durch genauere Angaben über die Bedingungen, unter denen die Haltbarkeitsdauer von in Scheiben geschnittenem und vorgeschnittenem „Prosciutto di Parma“ verlängert werden kann, und durch eine grafische Anpassung des Logos.

- (3) Die Kommission hat die Änderungen geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um geringfügige Änderungen im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 5, 6 und 7 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 der vorliegenden Verordnung enthält das aktualisierte einzige Dokument.

*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 23. Februar 2010

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

<sup>(2)</sup> ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.

## ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosciutto di Parma“ werden genehmigt:

1. Blatt H Absatz 2 wurde wie folgt ergänzt:

„c) für in Scheiben geschnittenen und vorgeschnittenen ‚Prosciutto di Parma‘:

- Die Verpackungen müssen einen einheitlichen Teil aufweisen: ein Dreieck mit schwarzem oder durchsichtigem Hintergrund, das links oben angebracht ist, ein Viertel der Oberfläche des oberen Teils der Verpackung abdeckt und unter Berücksichtigung der Beschränkungen und Bedingungen der beiliegenden Richtlinie über das Aufschneiden und das Verpacken von ‚Prosciutto di Parma‘ gestaltet wurde. Auf diesem Dreieck ist das Markenzeichen der ‚Herzogskrone‘ aufgedruckt, darunter der Schriftzug:“

2. In Kapitel 5 des Anhangs der Spezifikation mit dem Titel „Richtlinie über das Aufschneiden und das Verpacken“ wurde die Tabelle in Artikel 12 Nummer 3 wie folgt ergänzt:

„Produktgewicht	Reifezeit	MHD unter Schutzatmosphäre	MHD unter Vakuum
7-8,5 kg	12 Monate	60 Tage	90 Tage
7-8,5 kg	14 Monate	90 Tage	90 Tage
7-8,5 kg	15 Monate	120 Tage	120 Tage
8,5-10 kg	14 Monate	60 Tage	90 Tage
8,5-10 kg	16 Monate	90 Tage	90 Tage
8,5-10 kg	17 Monate	120 Tage	120 Tage
> 10 kg	16 Monate	60 Tage	90 Tage
> 10 kg	18 Monate	90 Tage	90 Tage
> 10 kg	19 Monate	120 Tage	120 Tage“

3. Kapitel 6 Artikel 13 Absatz 1 desselben Dokuments wurde wie folgt ergänzt:

„1. Die Verpackungen von ‚Prosciutto di Parma‘ müssen unabhängig von ihrer Form, ihren Abmessungen und ihrem Gewicht einen einheitlichen Teil aufweisen: ein Dreieck mit schwarzem Hintergrund, das links oben angebracht ist und ein Viertel der Oberfläche des oberen Teils der Verpackung abdeckt. Auf diesem Dreieck ist das Markenzeichen des Herstellerverbandes aufgedruckt, darunter die gesetzlich vorgeschriebene Angabe: ‚Prosciutto di Parma — denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio '90 n° 26 e del Reg. CE n. 1107/96 — confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualità'. Die grafische Erscheinung der Verpackung entspricht der im Anhang der vorliegenden Richtlinie (Anhang 1) enthaltenen grafischen Darstellung, die ein wesentlicher Bestandteil derselben ist.“

4. Demselben Artikel 13 werden folgende Absätze angefügt:

„3. Erfolgt die Verpackung von ‚Prosciutto di Parma‘ gemäß der unter Nummer 4 genannten Bedingungen, besteht der oben genannte einheitliche Teil der Verpackungen aus einem Dreieck auf durchsichtigem Hintergrund mit dem Gemeinschaftslogo für die geschützte Ursprungsbezeichnung auf schwarzem Hintergrund an dessen Spitze. Die grafische Erscheinung der Verpackung entspricht der im Anhang der vorliegenden Richtlinie (Anhang 2) enthaltenen grafischen Darstellung, die ein wesentlicher Bestandteil derselben ist.

4. Die unter Nummer 3 aufgeführten Vorschriften lauten wie folgt:

- a) das Erzeugnis wird unter Schutzatmosphäre und ohne Trennfolien verpackt,
- b) das MHD wird nicht auf ein Datum über 25 Tage nach dem Konditionierungszeitpunkt festgelegt,
- c) das Verpackungsgewicht ist notwendigerweise unterschiedlich, wobei sich das Mindestgewicht auf 110 g beläuft,

- d) die Reifezeit von ‚Prosciutto di Parma‘ muss mindestens 16 Monate betragen,
- e) die Verpackung ist vollständig durchsichtig, sowohl auf der Vorder- wie auch auf der Rückseite,
- f) abweichend von den Bestimmungen unter Nummer 2 darf kein anderes Grafiksymbold, anderes Markenzeichen oder andere Angabe auf der Verpackung erscheinen, mit Ausnahme der Angaben im oben genannten Dreieck und auf dem technischen Etikett (das auf der Vorder- oder Rückseite der Verpackung angebracht werden kann),
- g) die Fläche des technischen Etiketts darf nicht mehr als 13 % Fläche der Vorder- oder Rückseite der Verpackung einnehmen,
- h) das technische Etikett muss außer den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben (wofür, wie bereits erwähnt, die Angabe ‚Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’art. 10 del reg. CE 510/06‘ gehört) den Namen/die Firmenbezeichnung und/oder die Marke des für die Verpackung verantwortlichen Unternehmens, des Herstellers oder gegebenenfalls der Muttergesellschaft tragen.

Die grafischen Darstellungen im Anhang der vorliegenden Richtlinie (Anhänge 3 und 4) basieren auf den grafischen Eigenschaften und Abmessungen der Angaben und Markenzeichen im Dreieck des Herstellerverbandes gemäß den Nummern 1 und 3 und sind ein wesentlicher Bestandteil derselben.“

---

## ANHANG II

## EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

## „PROSCIUTTO DI PARMA“

EG-Nr.: IT-PDO-0217-0067-30.01.2009

**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: Fleischerzeugnis

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name 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, ohne Knochen 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 außer dem für die zweite Phase beschriebenen Futter erlaubt: Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter, entkerntes Johannisbrot, Fischmehl, Sojaaugsmehl, Brennereiabfallprodukte, Buttermilch, Fette mit Schmelzpunkt über 36 °C, Proteinlysate, Silomais.

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 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, ohne Knochen 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 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 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 als vorgeschnittene Ware oder beim Einzelhandelsverkauf von abgepackter Ware).

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 vorgeschnittenen Parmaschinken:*

- Die Verpackungen müssen einen einheitlichen Teil aufweisen: ein Dreieck mit schwarzem oder durchsichtigem Hintergrund, das links oben angebracht ist, ein Viertel der Oberfläche des oberen Teils der Verpackung abdeckt und unter Berücksichtigung der Beschränkungen und Bedingungen der beiliegenden Richtlinie über das Aufschneiden und das Verpacken von „Prosciutto di Parma“ gestaltet wurde. Auf diesem Dreieck ist das Markenzeichen der „Herzogskrone“ aufgedruckt, darunter die Angaben:
  - „Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96“ (Parmaschinken 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. Dies gilt auch für andere Bezeichnungen, die nicht ausdrücklich in der Spezifikation vorgesehen sind. Ausgenommen sind lediglich die Zusätze „disossato“ (ohne Knochen) 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, unnachahmbaren 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 die Luft, die vom Meer der Versilia herüberweht, den Duft der Oliven- und Pinienhaine des Val di Magra aufnimmt und sich ihrer Feuchtigkeit entledigt, wenn sie die Gipfel des Apennin erreicht. Sie 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 64 %) und Salzgehalt (von 4,5 % und 6,9 %) sowie die Proteolyse (von 24 bis 31) betrifft.

### 5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

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 unnachahmbaren 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. Dank seiner Lage ist hier ein einzigartiges Mikroklima entstanden, in dem ganz besondere Umweltbedingungen herrschen. Charakteristisch für die Gegend um Parma ist die Luft, die vom Meer der Versilia herüberweht, den Duft der Oliven- und Pinienhaine des Val di Magra aufnimmt und sich ihrer Feuchtigkeit entledigt, wenn sie die Gipfel des Apennin erreicht. Sie 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

Die Verwaltung hat das nationale Einspruchsverfahren zum Antrag auf Änderung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosciutto di Parma“ eingeleitet. Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation kann im Internet abgerufen werden:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)