V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2022/C 429/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Prosciutto di Parma“

EU-Nr.: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020

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

1. **Antragstellende Vereinigung und Berechtigtes Interesse**

Consorzio del Prosciutto di Parma
Largo Piero Calamandrei, 1/a
43121 Parma
Italien

Tel. (+39) 0521 246111

E-Mail: ufficiolegale@prosciuttodiparma.com

Das Consorzio del Prosciutto di Parma [Schutzverband für „Prosciutto di Parma“] ist gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14.10.2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

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

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

☒ Geografisches Gebiet

☒ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Kennzeichnung

☒ Sonstiges: Kontrolle

4. **Art der Änderung(en)**

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

5.1. *Redaktionelle Änderung*

Es wurden folgende Änderungen/Streichungen vorgenommen:

— Die Unterteilung in Abschnitte wurde gestrichen, da die Produktspezifikation in einzeln bezeichnete Nummern umstrukturiert wurde. Dies bedeutet konkret:

  — Die Liste der Referenzdokumente zu Abschnitt A wurde gestrichen.

  — Abschnitt B (*Beschreibung des Erzeugnisses mit Angabe der Rohstoffe und der wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen und organoleptischen Eigenschaften*) wurde gestrichen. Die in ihm enthaltenen Angaben wurden umstrukturiert in Nummer 1 (*Name*), Nummer 2 (*Merkmale des Erzeugnisses*), Nummer 3 (*Erzeugungsgebiet*), Nummer 5 Absatz 3 Buchstabe b (*Merkmale der frischen Schweinekeulen*), Nummer 5 Absatz 5 (*Entbeinen*), Nummer 5 Absatz 6 (*Aufschneiden und Verpacken*) und Nummer 8 (*Aufmachung und Kennzeichnung*). Diese Änderung führt zu einer Änderung der Punkte 3.2, 3.3, 3.5, 3.6 und 4 des Einzigen Dokuments.

  — Abschnitt C wurde gestrichen und die in ihm enthaltenen Angaben wurden umstrukturiert in Nummer 3 (*Erzeugungsgebiet*), Nummer 5 Absatz 1 (*Zugelassene Kreuzungstypen*), Nummer 5 Absatz 2 (*Haltung und Fütterung der Schweine*), Nummer 5 Absatz 3 (*Schlachtung und Merkmale der frischen Schweinekeulen*) und Nummer 5 Absatz 4 (*Erzeugungsverfahren*). Die Punkte 3.3 und 4 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend den Nummern der neuen Produktspezifikation umstrukturiert, ohne die Bedeutung zu ändern.

  — Die Abschnitte D und F wurden gestrichen; die in ihnen enthaltenen Angaben wurden umstrukturiert und finden sich nun in Nummer 6 (*Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*). Die Angaben zu dem Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet und dem Nachweis, dass das Erzeugnis aus diesem stammt, wurden klarer gefasst und aktualisiert. Außerdem wurden Änderungen vorgenommen, um den Text mit den einschlägigen Rechtsvorschriften in Einklang zu bringen, wonach eine externe Kontrollstelle die Produktion prüfen muss. Die Punkte 5 und 5.1 des Einzigen Dokuments wurden an die Struktur der neuen Produktspezifikation angepasst, ohne die Bedeutung zu ändern.

  — Die Angaben aus Abschnitt E der Produktspezifikation wurden in Nummer 5 Absatz 4 (*Erzeugungsverfahren*) umstrukturiert und wie folgt geändert: Aus Gründen der Klarheit wurde der Begriff für die Phase des Aufhängens der Schinken zum Trocknen von „stagionatura“ (Reifelagerung) in „maturazione“ (Reifung) geändert, da mit „stagionatura“ der gesamte Reifeprozess vom Beginn der Schinkenherstellung an bezeichnet wird. Bei „maturazione“ hingegen handelt es sich um eine Phase der Trocknung, nämlich den Schritt, der erfolgt, nachdem der Schinken den Kühlraum verlassen hat und abgetrocknet wurde. Der Begriff „lauwarm“ wurde aus der Beschreibung der Phase gestrichen, in der die Schinken abgewaschen und abgetrocknet werden, weil er ungenau und nicht messbar war. Er wurde durch den Begriff „trinkbar“ ersetzt, da die Schinken mit Trinkwasser aus der Leitung abgewaschen werden müssen. Diese terminologischen Änderungen wurden auch unter Punkt 3.4 des Einzigen Dokuments vorgenommen.

  — Die Angaben aus Abschnitt G wurden umstrukturiert und finden sich nun unter einer neuen Überschrift unter Nummer 4 (*Ursprungsnachweis*). Da die verschiedenen Akteure der Produktionskette, die im Erzeugungsgebiet tätig sind, klarer benannt werden mussten, um die Rückverfolgbarkeit von „Prosciutto di Parma“ zu gewährleisten, wurde der Begriff „Portionierer“ in „Schneide- und Verpackungsbetriebe“ geändert. Es wurde klargestellt, dass der in Scheiben geschnittene „Prosciutto di Parma“ in den Schneidebetrieben auch verpackt wird, da das Verpacken unmittelbar nach dem Aufschneiden erfolgt und beides im selben Raum durchgeführt wird. Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

— Die bisher in Abschnitt H der Produktspezifikation enthaltenen Angaben zu dem unauslöschlichen Zeichen des Schlachthofs, mit dem ganze „Prosciutto di Parma“-Schinken mit Knochen bzw. „Prosciutto di Parma“-Schinken ohne Knochen versehen werden, wurden umstrukturiert und finden sich nun unter Nummer 5 Absatz 3 Buchstabe b und Nummer 8 Absätze 1 und 2. Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments wurde entsprechend geändert.

— Die Anhänge der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Anhänge – Referenzdokumente für die Abschnitte A/B/C/D/E/F/H*) wurden gestrichen, da sie sich auf Rechtsvorschriften und Regelungen bezogen, die nicht mehr in Kraft sind.

— Der *Einleitungsteil zum Verfahren* wurde gestrichen, da er die Gliederung der vorherigen Fassung der Produktspezifikation enthielt.

— Die Terminologie wurde mit den einschlägigen Rechtsvorschriften in Einklang gebracht.

— Die Teile, die sich auf Tätigkeiten im Zuständigkeitsbereich der Kontrollstelle beziehen, wurden gestrichen, da diese Informationen im Prüfplan zu finden sind.

— Die Verweise auf nationale und europäische Rechtsvorschriften, die durch jüngere Rechtsvorschriften zum selben Thema aufgehoben wurden, wurden gestrichen.

— Die Terminologie wurde mit den einschlägigen Rechtsvorschriften in Einklang gebracht.

5.2. *Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt*

In Nummer 2 (*Merkmale des Erzeugnisses*), Nummer 5 (*Erzeugungsverfahren für „Prosciutto di Parma“*) und Nummer 8 (*Aufmachung und Kennzeichnung*) wird nun auf die Möglichkeit verwiesen, neben oder anstelle der Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs, des Schlachthofstempels, des Siegels und des Markenzeichens der „Herzogskrone“, die in den Schinken eingebrannt werden, alternative Kennzeichnungen zu verwenden, die ebenfalls Angaben zum Ursprung des Schinkens und zur Rückverfolgbarkeit enthalten.

Die Punkte 3.2 und 3.6 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

5.3. *Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Merkmale des Erzeugnisses*

Unter Nummer 2 Buchstabe f wird nun die chemische Bezeichnung von Meersalz genannt und klargestellt, dass keine anderen Salzarten zulässig sind.

Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wurde entsprechend geändert.

5.4. *Redaktionelle Änderung: Merkmale des Erzeugnisses*

Abschnitt B der vorherigen Fassung der Produktspezifikation wurde wie folgt geändert:

— Die Beschreibung der rundlichen Form des Schinkens aus Buchstabe a dieses Abschnitts findet sich nun unter Nummer 2 Buchstabe a, während die Angaben aus Buchstabe a über die Höchstmenge an freiliegendem Muskelfleisch oberhalb der Spitze des Oberschenkelknochens in Nummer 5 Absatz 3 Buchstabe b verschoben wurden. Die Angaben zum Gewicht des fertigen Erzeugnisses, die bisher unter Buchstabe b desselben Abschnitts genannt wurden, finden sich nun unter Nummer 2 Buchstabe b. Die Einzelheiten zur Mindesttrocknungszeit sind nun in Nummer 2 Buchstabe c enthalten, während die Beschreibung der Farbe des Fleisches beim Aufschneiden des Schinkens nicht mehr unter Buchstabe c, sondern unter Buchstabe d zu finden ist. Die Einzelheiten zu Aroma und Geschmack aus Buchstabe d befinden sich nun unter Nummer 2 Buchstabe e.

— Die Angaben zu den zulässigen Wertebereichen für den Salz- und Feuchtigkeitsgehalt und den Proteolysewert wurden geändert, indem der Begriff „Produktionsstätte“ in „Trockenanlage“ geändert wurde, was der Fachbegriff für eine im Kontrollsystem registrierte Produktionsstätte für „Prosciutto di Parma“ ist.

— Aus der Passage zu den zulässigen Wertebereichen für den Salz- und Feuchtigkeitsgehalt und den Proteolysewert wurde der Verweis auf die Durchschnittswerte in Schinkenproben gestrichen, da es sich dabei um allgemeine Informationen handelte. In dem Teil, in dem erörtert wird, ob die Einhaltung der zulässigen Wertebereiche für den Salz- und Feuchtigkeitsgehalt und den Proteolysewert überprüft werden sollte, wird „innerhalb der festgelegten Frist“ durch eine präzisere Formulierung ersetzt.

Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wurde ebenfalls geändert, um ihn an die neue Fassung der Produktspezifikation anzupassen, ohne inhaltliche Änderungen vorzunehmen.

5.5. *Änderung, die sich auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Merkmale des Erzeugnisses*

Die bisher in Abschnitt B der Produktspezifikation enthaltenen Angaben zu dem Gewicht des Erzeugnisses, der Mindesttrocknungszeit und den Analyseparametern wurden umstrukturiert und finden sich nun unter Nummer 2 (*Merkmale des Erzeugnisses*). Es wurden folgende Änderungen vorgenommen:

— Die Gewichtsangaben unter Buchstabe b wurden geändert. Dies war notwendig, weil die zur Herstellung von „Prosciutto di Parma“ verwendeten Schweine und somit auch die Schlachtkörper, die frischen Schweinekeulen und die Schinken selbst schwerer geworden sind. Da darüber hinaus festgelegt wurde, dass die zur Herstellung der Schinken verwendeten frischen Schweinekeulen zwischen 11,8 kg (Mindestgewicht) und 18 kg (Höchstgewicht) wiegen müssen, und da während der Trocknung ein durchschnittlicher Gewichtsverlust von 30 % eintritt, muss das Enderzeugnis daher zwischen 8,2 kg (Mindestgewicht) und 12,5 kg (Höchstgewicht) wiegen.

— Die Mindesttrocknungszeit wurde von 12 auf 14 Monate erhöht, da es aufgrund des höheren Mindestgewichts der verwendeten frischen Schweinekeulen länger dauert, bis die organoleptischen Eigenschaften von „Prosciutto di Parma“ wie z. B. Farbe beim Aufschneiden, Aroma und Geschmack entstehen.

— Die zulässigen Wertebereiche für den Salz- und Feuchtigkeitsgehalt und den Proteolysewert wurden geändert, da die vorgeschlagene Erhöhung der Mindesttrocknungszeit zu einem geringeren Feuchtigkeitsgehalt und einem höheren Proteolysewert führt als bisher festgelegt. Aufgrund von Ernährungsempfehlungen von Institutionen wie beispielsweise der Weltgesundheitsorganisation, in denen eine Verringerung der Natriumaufnahme empfohlen wurde, wurde die Obergrenze für den Salzgehalt ebenfalls gesenkt.

Die Einzelheiten zum Gewicht des fertigen Erzeugnisses, zur Mindesttrocknungszeit und zu den zulässigen Wertebereichen für die Analysewerte wurden auch in Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments geändert.

5.6. *Änderung, die sich auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Erzeugungsgebiet*

Die Angaben in Abschnitt C über das Herkunftsgebiet des Rohstoffs wurden geändert und unter Berücksichtigung von Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 mit einem neuen Titel versehen. Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

In die Liste der Regionen wurde auch Friaul-Julisch Venetien aufgenommen, da die dort aufgezogenen Schweine ähnliche genetische Merkmale aufweisen wie die Schweine aus dem übrigen Erzeugungsgebiet von „Prosciutto di Parma“ und in Bezug auf Fütterung und andere Haltungsmethoden ähnlich aufgezogen werden. Die Schlachtkörper und Keulen der Schweine aus dieser Region weisen dieselben Merkmale auf wie in den anderen bereits zum Erzeugungsgebiet von „Prosciutto di Parma“ gehörenden Regionen.

Daher wurden die Punkte 4 und 5 des Einzigen Dokuments dahin gehend geändert, dass die Region Friaul-Julisch Venetien in das Erzeugungsgebiet aufgenommen wurde.

5.7. *Redaktionelle Änderung: Erzeugungsverfahren für „Prosciutto di Parma“ – Zugelassene Kreuzungstypen*

Die bisher in Abschnitt C enthaltenen Angaben wurden in Nummer 5 Absatz 1 (*Zugelassene Kreuzungstypen*), Nummer 5 Absatz 2 (*Haltung und Fütterung der Schweine*) und Nummer 5 Absatz 3 Buchstabe a (*Schlachtung*) umstrukturiert.

Im Einzelnen wurden folgende Änderungen vorgenommen:

— Im Hinblick auf eine gründlichere Kontrolle der Produktionskette wird im Text nun auf die „Liste der zugelassenen Kreuzungstypen“ verwiesen, die vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft veröffentlicht und auf dem neuesten Stand gehalten wird.

— Es wurde die Bezeichnung „H – Schwer“ hinzugefügt, um den Begriff „schweres Schwein“ (heavy = schwer) zu präzisieren. Im Text wird nach wie vor auf die Fleischigkeitsklassen in der Mitte der durch EU-Rechtsvorschriften festgelegten Skala („U“, „R“ und „O“) verwiesen, da „Prosciutto di Parma“ nur aus frischen Schweinekeulen aus Schlachtkörpern einer dieser Klassen hergestellt werden darf. Die Bedeutung des Kreuzungstyps für die Gewinnung schwerer Schlachtkörper, die sich für die Herstellung von „Prosciutto di Parma“ eignen, wird nun unmissverständlich zum Ausdruck gebracht, da ein wesentliches Merkmal für die Herstellung von „Prosciutto di Parma“ die Genetik ist.

Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments wurde daher geändert, um ihn an die neue Fassung der Produktspezifikation anzupassen, ohne inhaltliche Änderungen vorzunehmen.

5.8. *Änderung, die sich auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Erzeugungsverfahren für „Prosciutto di Parma“ – Zugelassene Kreuzungstypen*

Abschnitt C der vorherigen Fassung der Produktspezifikation wurde wie folgt geändert:

— Die Angaben zu den zugelassenen Kreuzungstypen wurden aus technischer Sicht überarbeitet, um alle möglichen Kreuzungskombinationen zu klären. Darüber hinaus wurde der allgemeine Begriff „Tiere“ durch „Eber“ für männliche bzw. „Sauen“ für weibliche Schweine ersetzt. Es wurde beschlossen, dass eine vorherige Konformitätsprüfung durchgeführt werden muss, um die für die Herstellung von „Prosciutto di Parma“ geeigneten Kreuzungstypen zu ermitteln, was dem gesamten Sektor zugutekommt. Es wurde eine Tabelle mit den zugelassenen Kreuzungskombinationen eingefügt, um noch deutlicher zu machen, welche Kreuzungen erlaubt sind.

Daher wurde Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments dahin gehend geändert, dass er einen Verweis auf die zugelassenen Kreuzungskombinationen enthält.

5.9. *Redaktionelle Änderung: Erzeugungsverfahren für „Prosciutto di Parma“ – Haltung und Fütterung der Schweine*

In Abschnitt C wurden folgende Änderungen vorgenommen:

— Der Satz über die Schweinehaltung wurde überarbeitet, um ausdrücklich auf das Tierwohl einzugehen. Es ist nun auch vorgeschrieben, dass die Ferkel mit einem Schlagstempel mit Ursprungsangabe versehen werden müssen, solange sie sich noch im Abferkelbereich befinden und von der Sau gesäugt werden; so soll eine zusätzliche Garantie für die Rückverfolgbarkeit von „Prosciutto di Parma“ geboten werden.

— Die Formulierung „Futtermittel, die bis zu einem Lebendgewicht von 80 kg zulässig sind“ wurde gestrichen, da stattdessen eine einzige Tabelle mit zugelassenen Einzelfuttermitteln eingefügt wurde.

— Unter Nummer 5 Absatz 2 wurde eine Definition des Begriffs „getrocknete Schlempe“ als Anmerkung 2 in die einheitliche Tabelle der zur Fütterung von Schweinen zugelassenen Einzelfuttermittel aufgenommen.

— Die Beschreibung der Endmastphase bezieht sich nun auf das Mindestschlachtalter von neun Monaten, das zuvor in Abschnitt C genannt wurde.

Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments wurde daher geändert, um ihn an die neue Fassung der Produktspezifikation anzupassen, ohne inhaltliche Änderungen vorzunehmen.

5.10. *Änderung, die sich auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Erzeugungsverfahren für „Prosciutto di Parma“ – Haltung und Fütterung der Schweine*

Es wurden einige Änderungen an den Angaben aus Abschnitt C der vorherigen Fassung der Produktspezifikation zu den Phasen der Schweinehaltung vorgenommen, indem im Interesse einer stärkeren Kontrolle und zur Anpassung des Ansatzes an die verschiedenen Phasen objektivere Kriterien hinzugefügt wurden. Für die Absetz- und Vormastphase wurden Alters- und Gewichtskriterien festgelegt, um die jeweilige Dauer stärker deutlich zu machen. Für die Endmastphase wurden die Angaben zum Lebendgewicht gestrichen, da nach dem neuen Text die Eignung eines Schweins für die Herstellung des Erzeugnisses nicht mehr auf dem durchschnittlichen Lebendgewicht einer Partie, sondern auf dem individuellen Schlachtkörpergewicht beruht.

Im Einzelnen wurden in Nummer 5 Absatz 2 folgende Änderungen vorgenommen:

— Die Definition der Saugferkelphase enthält nun den Begriff „mindestens“, wodurch verdeutlicht wird, dass Saugferkel nach 28 Tagen abgesetzt werden können. Ebenfalls hinzugefügt wurde die Möglichkeit des frühzeitigen Absetzens nach 21 Tagen, die in der Richtlinie 2008/120/EG des Rates vorgesehen ist und in Teil II des Anhangs I des Gesetzesdekrets Nr. 122/2011 in italienisches Recht umgesetzt wurde. Außerdem wird nun darauf Bezug genommen, dass die Saugferkel entweder von der Sau gesäugt oder künstlich mit Milch gefüttert werden, dass sie bestimmte zugelassene Einzelfuttermittel bekommen können und dass Mineralstoffe, Vitaminzusätze und Zusatzstoffe verwendet werden dürfen.

— Die Angaben zur Absetzphase wurden überarbeitet, um den modernen Produktionsbedingungen Rechnung zu tragen, und es wurden Alters- und Gewichtskriterien festgelegt, um die Dauer dieser Phase deutlich zu machen und ein doppeltes Kontrollelement einzuführen. Nun wird auch auf die Möglichkeit hingewiesen, die Schweine mit bestimmten zugelassenen Einzelfuttermitteln zu füttern und Mineralstoffe, Vitaminzusätze und Zusatzstoffe zu verwenden.

— Das Gewicht, das die Schweine in der Vormastphase erreichen müssen, wurde geändert, um den aktuellen Haltungsmethoden Rechnung zu tragen. Wie für die Absetzphase wurde als zweites Kontrollelement ebenfalls eine Altersgrenze eingeführt.

— Zum besseren Verständnis wurden unter Nummer 5 Absatz 2 die beiden Tabellen („Zulässige Futtermittel bis zu einem Lebendgewicht von 80 kg“ und „Zulässige Futtermittel für Schweine in der Endmastphase“) in einer einzigen Tabelle zusammengefasst, in der die Einzelheiten für die geeigneten Einzelfuttermittel sowohl für Schweine in der Vormastphase als auch für Schweine in der Endmastphase aufgeführt sind.

— Während die an Schweine verfütterten Rohstoffe aus dem geografischen Gebiet stammen sollten, in dem die Tiere gehalten werden, kann es aus klimatischen und kommerziellen Gründen möglicherweise in manchen Jahren technisch nicht machbar sein, 100 % dieser Rohstoffe vor Ort zu beziehen. In diesem Fall werden gemäß Artikel 1 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission die Qualität von „Prosciutto di Parma“ und sein Zusammenhang mit dem lokalen Gebiet stets dadurch gewährleistet, dass mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem Schweineaufzuchtgebiet (Emilia-Romagna, Venetien, Friaul-Julisch Venetien, Lombardei, Piemont, Molise, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen und Latium) stammen müssen.

— Zu der Liste wurden einige Rohstoffe hinzugefügt – gegebenenfalls mit Anpassungen der Trockenmasseanteile –, weil sie aus dem Herkunftsgebiet der Schweine stammen. So wurden beispielsweise die Anteile einiger Rohstoffe erhöht, weil sie traditionell ein Grundnahrungsmittel der Schweine sind und in der Regel im Schweineaufzuchtgebiet – oft von den Schweinezüchtern für den Eigenbedarf – angebaut werden. Die Verfütterung dieser Rohstoffe ändert nichts an den Eigenschaften von „Prosciutto di Parma“ und verstärkt in der Tat den Zusammenhang mit dem „typischen Gebiet“.

— Um den Zusammenhang mit dem Herkunftsgebiet der Schweine zu stärken, wurden einige Rohstoffe von der Liste gestrichen, weil sie nicht aus diesem Gebiet kommen.

— Einige Rohstoffe, die nicht aus dem Herkunftsgebiet der Schweine kommen, sind in der Liste enthalten, da es technisch nicht möglich ist, alle Rohstoffe aus diesem Gebiet zu beziehen, weil sie dort nicht in den erforderlichen Mengen geliefert werden können.

— Bei diesen Änderungen der Liste der Rohstoffe wurden stets die Verfügbarkeit von Einzelfuttermitteln in den elf Regionen, aus denen die Schweine bezogen werden, sowie alle Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschung zum Thema Futtermittel berücksichtigt.

— Außerdem wurden folgende spezifische Änderungen vorgenommen:

  — Der Anteil an Maiskleberfutter und/oder Maisschlempe wurde erhöht, und die italienische Bezeichnung für „Maisglutenfutter“ wurde im Einklang mit Nummer 1.2.9 der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission von „semola glutinata di mais“ in „farina glutinata di granturco“ geändert. Die zulässige Menge dieses Einzelfuttermittels wurde von 5 % der Trockenmasse auf 10 % erhöht, da es eine gute Proteinquelle (Rohprotein) darstellt, die für die Ernährung nützlich und leicht verdaulich ist.

  — Der italienische Begriff für „Mais“ wurde von „mais“ in „granturco“ geändert (Nummer 1.2.1 der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission) und die zulässige Menge von 55 % auf 65 % erhöht, um den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil zu erreichen. Die Qualität des Fettanteils wurde durch die Hinzufügung einer zusätzlichen Bedingung – Fettanteil in der Nahrung von höchstens 5 %, bezogen auf die Trockenmasse – in den Erläuterungen unter der Tabelle weiter geschützt.

  — Der zulässige Hirseanteil im Futter wurde von 40 % auf 55 % der Trockenmasse erhöht, um den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil zu erreichen.

  — Der zulässige Gerstenanteil wurde von 40 % auf 55 % der Trockenmasse erhöht, um den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil zu erreichen.

  — Der zulässige Weizenanteil wurde von 25 % auf 55 % der Trockenmasse erhöht, um den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil zu erreichen.

  — Der zulässige Triticaleanteil wurde von 25 % auf 55 % der Trockenmasse erhöht, um den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil zu erreichen.

  — Die Liste wurde um Maissilage und getrocknete Schlempe ergänzt: Diese Inhaltsstoffe können nun auch als Futter für Schweine in der Endmastphase verwendet werden, da sie hervorragende Futtermittel sind, um den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil zu erreichen, und aufgrund ihres hohen Ballaststoffanteils von erwachsenen Schweinen leichter verdaut werden können als von jüngeren Tieren.

  — Die Liste wurde um Vollkolben-Maismehl ergänzt, da dieses sehr ballaststoffreich ist und als alternative Ballaststoffquelle zu Kleie verwendet wird.

— Der Anteil an Maisschrot und/oder Maisspindelmehl hat sich nicht geändert, doch die italienische Bezeichnung für „Maisspindelmehl“ wurde zwecks Präzisierung von „pannocchia“ in „pannocchia di granturco“ geändert, weil mit dem Begriff „pannocchia“ auch Mehl aus anderem Getreide bezeichnet werden kann.

— „Hafer“ wurde von der Liste gestrichen, da er unter die Kategorie „Getreide gering genutzter Arten“ fällt, dessen Anteil sich nicht geändert hat.

— Während der zulässige Anteil für „Leinkuchen, Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter“ unverändert geblieben ist, wurde die italienische Bezeichnung für „Leinkuchen“ vom englischen „expeller“ in den italienischen Begriff „panello“ geändert, um der in Nummer 2.8.2 der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission verwendeten Terminologie zu entsprechen. Leinkuchen-Futter (Nummer 2.8.4 der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission), Lein-Extraktionsschrot (Nummer 2.8.3) und Lein-Extraktionsschrotfutter (Nummer 2.8.5) wurden hinzugefügt, da es sich dabei um unter die Verordnung fallende Einzelfuttermittel handelt, die Leinkuchen ähneln.

— Der zulässige Anteil von getrockneten Zuckerrübenschnitzeln wurde von 4 % auf 10 % der Trockenmasse erhöht, da es sich dabei um ein hervorragendes Futtermittel mit hohem Ballaststoffgehalt handelt, das darüber hinaus in dem langen Darm leicht verdaut werden kann und sich für erwachsene Schweine eignet.

— Die im Eintrag „Obsttrester und Tomatenpülpe als Vormischungsträger“ verwendeten Begriffe wurden mit der Terminologie in der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission (Nummern 5.22.2 und 5.35.1) in Einklang gebracht. Der Anteil dieses Einzelfuttermittels bleibt unverändert.

— Der Eintrag „getrocknete Schlempe“ wurde mit der Terminologie in der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission (Nummer 1.12.9) in Einklang gebracht. Der Anteil dieses Einzelfuttermittels bleibt unverändert. Es kann nun auch an Schweine in der Endmastphase verfüttert werden, da es reich an Vitamin B ist und in den zulässigen Mengen dazu beiträgt, den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil zu erreichen.

— Die Anteile der im Erzeugungsgebiet angebauten Rohstoffe – Luzerne (hochtemperaturgetrocknet), Erbsen und andere Körnerleguminosen – wurden erhöht.

— Der Eintrag für Luzerne lautet nun „Luzerne, hochtemperaturgetrocknet“, damit er der in Nummer 6.10.3 der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission verwendeten Terminologie entspricht. Da Luzerne zudem im Erzeugungsgebiet wächst, wurde der zulässige Anteil von 2 % auf 4 % der Trockenmasse erhöht.

— Für Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen, enthalten die Erläuterungen zur Tabelle mit zugelassenen Einzelfuttermitteln unter Nummer 5 Absatz 2 (*Haltung und Fütterung der Schweine*) nunmehr eine neue Vorschrift, nach der die Menge an aus diesen Erzeugnissen gewonnenem Rohfett auf 2,5 % der Gesamtmenge begrenzt wird. Grund dafür ist, dass der Rohfettgehalt eines Einzelfuttermittels wesentlich ist, um den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil zu erreichen. Diese Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag – „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“ – in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 der Kommission abgedeckt und dann in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge – „Soja-Extraktionsschrot“ und „Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter“ – aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen, und es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen. Sie können sich auch im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern.

— Für Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen, enthalten die Erläuterungen zur Tabelle mit zugelassenen Einzelfuttermitteln unter Nummer 5 Absatz 2 (*Haltung und Fütterung der Schweine*) nunmehr eine neue Vorschrift, nach der die Menge an aus diesen Erzeugnissen gewonnenem Rohfett auf 2,5 % der Gesamtmenge begrenzt wird. Grund dafür ist, dass der Rohfettgehalt eines Einzelfuttermittels wesentlich ist, um den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil zu erreichen. Diese Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag – „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“ – in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 der Kommission abgedeckt und dann in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge – „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“ und „Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter“ – aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern.

— Es wurde ein neuer Eintrag hinzugefügt: Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen. Die Aufnahme von Raps trägt der Tatsache Rechnung, dass genetische Verbesserung die Auswahl neuer Sorten ermöglicht hat, die frei von Glucosinolaten und Erucasäure sind (Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert). Der Eintrag wurde so formuliert, dass er der Struktur für Soja- und Sonnenblumenerzeugnisse entspricht. Diese Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag – „Raps-Extraktionsschrot" – in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 der Kommission abgedeckt und dann in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge – „Rapsextraktionsschrot" und „Raps-Extraktionsschrotfutter" – aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Raps anfallen. Es ist nicht möglich, alle Einzelfuttermittel aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern. Da der Rohfettgehalt eines Einzelfuttermittels wesentlich ist, um den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil zu erreichen, enthalten die Erläuterungen zur Tabelle mit zugelassenen Einzelfuttermitteln unter Nummer 5 Absatz 2 (*Haltung und Fütterung der Schweine*) nunmehr eine neue Vorschrift, nach der die Menge an aus diesen Erzeugnissen gewonnenem Rohfett auf 2,5 % der Gesamtmenge begrenzt wird.

— Der Eintrag für „Maiskeimextraktionsschrot" wurde mit der Terminologie in Nummer 1.2.12 der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission in Einklang gebracht.

— Die Kategorie „Erbsen und/oder andere Körnerleguminosen" wurde in zwei Einträge – „Erbsen" und „andere Körnerleguminosen" – aufgeteilt und die Menge auf 25 % bzw. 10 % der Trockenmasse erhöht. Die Erbse ist eine Leguminose, die selbst dann für den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil sorgt, wenn sie 25 % der Trockenmasse ausmacht, und die anders als andere Leguminosen wie Ackerbohnen und Wicken eine geringe Konzentration an Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert aufweist.

— Der Eintrag für Hefen wurde mit der Terminologie in Nummer 12.1.5 der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission in Einklang gebracht.

— Fette mit Schmelzpunkt über 36 °C können nun sowohl an Schweine in der Vormastphase als auch an Schweine in der Endmastphase verfüttert werden, weil mit der neuen Obergrenze von 5 % Fett in der Trockenmasse und dem Grenzwert von 2 % für Linolsäure sichergestellt ist, dass bei der Verfütterung von Schmalz an Schweine in der Endmastphase der entstehende Fettanteil den Anforderungen der Produktspezifikation entspricht.

— Der Eintrag für Sojabohnen-Extraktionsschrot wurde in „geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen" geändert. Soja ist eine Energiequelle, die für den Energiebedarf von Schweinen in der Vormastphase essenziell ist.

— Folgende Einzelfuttermittel wurden gestrichen: entkernte Johannisbrotschoten, Maniok, getrocknete Kartoffeln, Kokos-Extraktionsschrot und Sesam-Extraktionsschrot, da es diese im Erzeugungsgebiet nicht gibt; einsilierte Rübenpressschnitzel, da sie auf dem Markt kaum erhältlich sind und überwiegend als Futter für Milchkühe verwendet werden; und Proteinlysate, weil die Entwicklungen bei der Verfügbarkeit von Einzelfuttermitteln auf dem Markt zu ihrer rückläufigen Verwendung geführt haben und ihr zulässiger Anteil (von bis zu 1 % der Trockenmasse der Futterration) bedeutete, dass sie im Futter der Schweine fast nicht mehr enthalten waren.

— Unter Nummer 5 Absatz 2 wurde in der einheitlichen Tabelle der zur Fütterung von Schweinen zugelassenen Einzelfuttermittel eine neue Anmerkung 4 hinzugefügt. Da bestimmte Einzelfuttermittel unterschiedliche Rohfettanteile aufweisen, heißt es in der Anmerkung, dass der maximale Rohfettanteil dieser Futtermittel 2,5 % der Trockenmasse nicht überschreiten darf, um den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil zu erreichen.

— Neben dem Maximalgehalt von 2 % für Linolsäure wird in der Produktspezifikation nunmehr ein Rohfettgehalt von höchstens 5 % der aufgenommenen Trockenmasse festgelegt, um den in der Produktspezifikation geforderten Fettanteil zu erreichen. Diese beiden Kriterien sind von wesentlicher Bedeutung, da es einige Änderungen gegeben hat, die sich negativ auf die Qualität des Fettanteils in der Nahrung der Schweine auswirken könnten: Unter anderem wurde der Maisanteil erhöht, können nun Fette mit Schmelzpunkt über 36 °C auch an Schweine in der Endmastphase verfüttert werden und wurden die zulässigen Mengen bestimmter als Fettquellen dienender Einzelfuttermittel erhöht.

— Es können nun auch Mineralstoffe und Zusätze/Vitamine verwendet werden.

— Schweine in der Endmastphase:

— Die Definition dieser Phase wurde geändert, um sie an den neuen Ansatz der Verwendung des Schlachtkörpergewichts anzupassen.

— Der Verweis auf das vom Schwein in dieser Phase zu erreichende Gewicht wurde gestrichen, da das durchschnittliche Lebendgewicht einer Partie kein Kriterium mehr ist und durch das individuelle Schlachtkörpergewicht ersetzt wurde – ein Verfahren, das transparenter, genauer, zielgerichteter und im Allgemeinen besser ist.

Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments wurde entsprechend geändert, indem die zugelassenen Einzelfuttermittel kurz zusammengefasst wurden, da es nicht möglich wäre, alle 30 Änderungen wichtiger Elemente in der Produktspezifikation zu berücksichtigen.

5.11. *Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Erzeugungsverfahren für „Prosciutto di Parma" – Haltung und Fütterung der Schweine*

Die bisher in Abschnitt C enthaltenen Angaben wurden in Nummer 5 Absatz 2 *(Haltung und Fütterung der Schweine)* umstrukturiert und wie folgt geändert:

— Die Viehzüchter können nun frei über die Art der Verabreichung von Futtermitteln entscheiden, da dies keine Auswirkungen auf „Prosciutto di Parma" hat.

— Neben der traditionelleren Verwendung von Flüssigfutter wird nun auch auf die Verfütterung von trockenem Futter Bezug genommen – das bei Schweinen infrage kommt –, sodass die Viehzüchter sich frei für eine der beiden Möglichkeiten entscheiden können.

— Es wurde eine Bestimmung hinzugefügt, die eine Beschreibung der technischen und optischen Merkmale der Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs, ein Bild des Schlagstempels und eine Tabelle enthält, aus der hervorgeht, welcher Buchstabe bei dieser Kennzeichnung zur Angabe des Monats des Abferkelns zu verwenden ist.

Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments wurde entsprechend geändert und enthält eine kurze Zusammenfassung der Art der Futtermittelverabreichung, da es nicht möglich wäre, alle 30 Änderungen wichtiger Elemente in der Produktspezifikation zu berücksichtigen.

5.12. *Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Schlachtung und Merkmale der frischen Schweinekeulen – Schlachtung*

Der Verweis auf eine Futterkarenz von „15 Stunden" (Abschnitt E der vorherigen Fassung der Produktspezifikation) wurde gestrichen, da in den Rechtsvorschriften nicht klar geregelt ist, wie lang die Futterkarenz der Schweine vor der Schlachtung mindestens sein muss.

Die Vorschriften von Abschnitt C über das Alter des Tieres, in dem der Viehzüchter beide Keulen des Saugferkels mit der Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs versehen muss, wurden umstrukturiert und finden sich nun unter Nummer 5 Absatz 3 Buchstabe a (*Schlachtung*). Dieses Alter wurde zudem von 30 Tagen auf mindestens 28 Tage gesenkt – ungeachtet der Möglichkeit des frühzeitigen Absetzens der Saugferkel nach 21 Tagen bei Erfüllung der geltenden EU-Rechtsvorschriften –, um die Rückverfolgbarkeit von „Prosciutto di Parma" weiter zu erleichtern.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5.13. *Redaktionelle Änderung: Schlachtung und Merkmale der frischen Schweinekeulen – Schlachtung*

Die Vorschriften für die Schlachtung aus Abschnitt C wurden in Nummer 5 Absatz 3 Buchstabe a (*Schlachtung*) umstrukturiert und wie folgt geändert: Der Begriff „Zeichen" wurde in „Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs" geändert, da dies präziser ist und der für die Kennzeichnung der Saugferkel Verantwortliche so besser identifiziert werden kann. Im Text heißt es nun, dass die Saugferkel mit einer Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe versehen werden müssen, solange sie sich noch im Abferkelbereich befinden und von der Sau gesäugt werden. Die bisher in Abschnitt B enthaltenen Angaben wurden in Nummer 5 Absatz 3 Buchstabe b (*Merkmale der frischen Schweinekeulen*) umstrukturiert und wie folgt geändert:

— Die Formulierung „Gewicht zwischen 7 und 9 Kilogramm" wurde gestrichen, da bei dem Erzeugnis nicht mehr zwischen „kleinen" und „großen" Schinken von 7 bzw. 9 Kilogramm unterschieden wird.

— Der Verweis auf den „kurzen Schnitt" (mit dem die Begrenzung der Menge an freiliegendem Muskelfleisch oberhalb der Spitze des Oberschenkelknochens gemeint ist) wurde aus den Eigenschaften des fertigen Erzeugnisses gestrichen und wird stattdessen bei den Merkmalen der frischen Schweinekeulen genannt, da diese fertig zum Einsalzen vom Schlachthof zur Trockenanlage geliefert werden.

Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wurde daher geändert, um ihn an die neue Fassung der Produktspezifikation anzupassen, ohne inhaltliche Änderungen vorzunehmen.

5.14. *Änderung, die sich auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Schlachtung und Merkmale der frischen Schweinekeulen – Merkmale der frischen Schweinekeulen*

Die bisher in Abschnitt B enthaltenen Angaben wurden in Nummer 5 Absatz 3 Buchstabe b (*Merkmale der frischen Schweinekeulen*) umstrukturiert und wie folgt geändert:

— Für frische Schweinekeulen wurde ein Höchstgewicht eingeführt, das dem Höchstgewicht von Schweineschlachtkörpern entspricht, die für die Herstellung von „Prosciutto di Parma“ als geeignet gelten.

— Das Mindestgewicht frischer Schweinekeulen wurde geändert, um sicherzustellen, dass der Rohstoff lange getrocknet werden kann – durch diese Änderung wurde die Trocknungszeit verlängert – und um dafür zu sorgen, dass der entstehende „Prosciutto di Parma“ die Anforderungen in Bezug auf die Farbe beim Aufschneiden, Aroma und Geschmack erfüllt. Das Mindest- und Höchstgewicht für frische Schweinekeulen wurde im Einklang mit dem höheren Gewicht der Schweine geändert.

— Die Vorschriften für die Dicke der Fettschicht auf frischen Schweinekeulen wurden geändert, um dem höheren Gewicht der Schweine und der frischen Schenkel selbst Rechnung zu tragen. Eine gute Fettabdeckung ist ein Indikator für die Qualität der Schweinekeule und entscheidend, damit diese die langen Trocknungszeiten von „Prosciutto di Parma“ übersteht und die charakteristischen Eigenschaften der Schinken mit der g. U. aufweist.

— Im Einklang mit dem höheren Gewicht frischer Keulen wurde die Höchstmenge an freiliegendem Muskelfleisch oberhalb der Spitze des Oberschenkelknochens auf nunmehr 9 cm erhöht.

Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments wurde daher geändert, um diese Angaben zum Gewicht frischer Keulen, zur Dicke des Fettgewebes und zur Höchstmenge an freiliegendem Muskelfleisch oberhalb der Spitze des Oberschenkelknochens zu berücksichtigen.

5.15. *Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Schlachtung und Merkmale der frischen Schweinekeulen – Merkmale der frischen Schweinekeulen*

Abschnitt H wurde in Nummer 5 Absatz 3 Buchstabe b (*Merkmale der frischen Schweinekeulen*) umstrukturiert und enthält nun auch Einzelheiten zu den technischen und visuellen Merkmalen des vom Schlachthof angebrachten unauslöschlichen Zeichens, dessen Größe spezifiziert wird, sowie eine Beschreibung dieses Zeichens und nähere Angaben dazu, um diesem Aspekt der Rückverfolgbarkeit während der Phase der Schlachtung mehr Bedeutung zu verleihen.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5.16. ***Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Erzeugungsverfahren***

Die bisher in Abschnitt E der Produktspezifikation enthaltenen Angaben zum Erzeugungsverfahren wurden in Nummer 5 Absatz 4 (*Erzeugungsverfahren*) umstrukturiert und wie folgt geändert:

— Einzelheiten zu Phase a (Ruhenlassen, Kühlen und Beschneiden der Schweinekeulen):

  — Das Ruhenlassen, Kühlen und Beschneiden wurde in einer einzigen Phase zusammengefasst, da sich das Erzeugungsverfahren auf diese Weise logischer darstellen lässt: Diese drei Phasen erfolgen nämlich direkt im Schlachthof und/oder im Fleischzerlegungsbetrieb.

  — Der Verweis auf Schweine mit einer Körpertemperatur von 40 °C wurde gestrichen, da er jeder wissenschaftlichen Grundlage entbehrte. Stattdessen ist nun von „Körpertemperatur“ die Rede.

  — Die Verweise auf einen Gewichtsverlust und den anteiligen Gewichtsverlust der frischen Keule wurden gestrichen, da dieser in Abhängigkeit von der Kühlung im ersten Fall bzw. dem Beschneiden im zweiten Fall variieren kann.

— Einzelheiten zu Phase b (Einsalzen):

  — In dem Text wird nun zwecks Präzisierung eindeutig angegeben, wann der eigentliche Reifungsprozess beginnt.

  — Der Temperaturbereich wurde von 1–4 °C auf 0–4 °C erweitert, um dem für die Kühlphase erforderlichen Temperaturbereich gerecht zu werden und die Verwaltung der Kühlräume zu erleichtern, ohne das Einsalzen oder die Produktsicherheit zu beeinträchtigen. Die Vorschriften für den Feuchtigkeitsgehalt wurden überarbeitet, sodass nun statt des Höchstwertes der erforderliche Mindestwert genannt wird, um die Überprüfung zu erleichtern.

  — Um den Salzgehalt der gereiften Schinken zu senken, wurden die Zeiträume, die die Schweinekeulen nach jedem Einsalzen in den entsprechenden Räumen verbringen, von „6–7 Tage“ in „4–7 Tage“ bzw. von „15–18 Tage“ in „10–21 Tage“ geändert.

— Einzelheiten zu Phase c (Ruhephase):

  — Statt eine Mindestdauer zu nennen, welche die Schinken im Ruheraum verbringen müssen (60–90 Tage), wird im Text nun eine Mindestdauer für die „kalten" Produktionsphasen genannt (die sowohl das Einsalzen als auch das Ruhen umfassen). Mit dieser neuen Bestimmung soll die Stabilität des „Prosciutto di Parma" in Bezug auf organoleptische Eigenschaften und Produktsicherheit gewährleistet werden.

  — Der Temperaturbereich wurde entsprechend der Arbeitsweise der Kühlräume (von 1–5 °C auf 0–5 °C) erhöht, und die Vorschriften für den Feuchtigkeitsgehalt wurden überarbeitet, sodass nun statt des Höchstwertes der erforderliche Mindestwert genannt wird, um die Überprüfung zu erleichtern.

  — Das als „Pflege" bezeichnete Verfahren, das in den Trockenanlagen üblicherweise während der Ruhephase durchgeführt wird, wird nun im Text beschrieben.

  — Die schrittweise Erhöhung der Temperatur der Schinken, die traditionell vor dem Abwaschen erfolgt, wird nun beschrieben.

— Bei der Beschreibung von Phase d, in der die Schinken abgewaschen und abgetrocknet werden, wurde die Formulierung „die Schwarte wird abgeschabt" gestrichen, da dies keinen Einfluss auf das Erzeugungsverfahren hat und es den Trockenanlagen überlassen bleibt, ausgehend von ihrer eigenen Erfahrung die Schwarte abzuschaben oder nicht.

— Beschreibung von Phase e (Aufhängen zum Trocknen, Lardieren und Aufhängen der Schinken zum Trocknen):

  — Im Text heißt es nun, dass das Bestreuen der Senke um die freiliegende Spitze des Oberschenkelknochens mit Pfeffer entweder während oder nach der Vorbereitung der Schinken zum Aufhängen zum Trocknen erfolgen kann, um der logischen Reihenfolge des Erzeugungsverfahrens zu folgen.

  — Der Verweis auf das „Klopfen" des Schinkens in eine rundliche Form wurde gestrichen, weil die frische Schweinekeule ihre Form durch das Beschneiden erhält.

  — Im Text heißt es nun, dass das Lardieren mehrmals erfolgen kann, weil es entscheidend für den Schutz der freiliegenden Keulenoberfläche ist.

  — Nun wird festgelegt, dass das Lardieren im fünften Monat stattfindet, da verhindert werden muss, dass die Oberfläche zu stark austrocknet und verkrustet, was verhindern könnte, dass der Schinken, wenn er zum Trocknen aufgehängt wird, ordnungsgemäß austrocknet.

Nummer 5 Absatz 4 enthält nun eine Definition der „Trockenanlage des Herstellers", um besser zu benennen, wer das Siegel anbringt und für die wichtigsten Verarbeitungsschritte in den ersten sechs Monaten zuständig ist. Wenn der Schinken nach der Trocknung gekennzeichnet wird, muss die „Trockenanlage des Herstellers" mithilfe des Identifizierungscodes des Betriebs unter dem Markenzeichen der „Herzogskrone" angegeben werden. Die „Trockenanlage des Herstellers" muss auch auf der Kennzeichnung des vorverpackten, in Scheiben geschnittenen „Prosciutto di Parma" angegeben werden, um eine bessere Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Im Text wird nun eindeutig auf die Möglichkeit verwiesen, das Erzeugnis von einer Trockenanlage zu einer anderen zu transportieren, sofern dies erst nach dem sechsten Monat erfolgt und die empfangende Anlage ebenfalls im Kontrollsystem registriert ist. Außerdem darf „Prosciutto di Parma" in ein im Kontrollsystem registriertes Trockenlager für Schinken transportiert werden.

Darüber hinaus sind nun eine Darstellung des Siegels und eine Beschreibung seiner Einzelheiten beigefügt, um der Rückverfolgbarkeit von „Prosciutto di Parma" mehr Gewicht zu verleihen.

Die bisher in Abschnitt H der Produktspezifikation enthaltenen Angaben zur „Herzogskrone" wurden umstrukturiert und finden sich nun unter Nummer 5 Absatz 4.

Es wird nun auch auf den Identifizierungscode der „Trockenanlage des Herstellers" verwiesen, der zwecks Rückverfolgbarkeit Teil des Markenzeichens sein muss.

Nummer 5 Absatz 4 enthält nun eine Abbildung der auf die Schinken eingebrannten „Herzogskrone" sowie Einzelheiten zu diesem Markenzeichen, um der Rückverfolgbarkeit von „Prosciutto di Parma" mehr Gewicht zu verleihen. Außerdem wird nun festgelegt, dass spezielle Identifikationszeichen verwendet werden dürfen, um den für die Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften und die Ahndung möglicher Verstöße zuständigen Behörden die Überprüfung zu erleichtern.

Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments wurde entsprechend geändert.

5.17. *Änderung, die sich auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Erzeugungsverfahren*

Die bisher in Abschnitt E der Produktspezifikation enthaltenen Angaben zur Mindesttrocknungszeit wurden geändert und umstrukturiert und finden sich nun unter Nummer 5 Absatz 4 (*Erzeugungsverfahren*). Nach der Erhöhung des Mindestgewichts frischer Schweinekeulen wurde auch die Mindesttrocknungszeit verlängert, um sicherzustellen, dass die charakteristischen Eigenschaften von „Prosciutto di Parma" – wie die Farbe beim Aufschneiden, Aroma und Geschmack – unverändert erhalten bleiben.

Daher wurde die Mindesttrocknungszeit auch in Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments geändert.

5.18. *Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Entbeinen*

Im Einklang mit der Umstrukturierung des Texts hat Nummer 5 Absatz 5 eine Überschrift (*Entbeinen*) erhalten, um die zeitliche Abfolge der einzelnen Vorgänge und die verschiedenen Arten von „Prosciutto di Parma" wiederzugeben.

Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wurde daher geändert, um ihn an die neue Fassung der Produktspezifikation anzupassen, ohne inhaltliche Änderungen vorzunehmen.

5.19. *Änderung eines Schlüsselelements: Aufschneiden und Verpacken*

Die *Vorschriften für das Aufschneiden und Verpacken von „Prosciutto di Parma"* wurden gestrichen, da dieser Abschnitt nicht zur Produktspezifikation gehört; die Angaben aus diesem Abschnitt wurden umstrukturiert und finden sich nun unter Nummer 5 Nummer 6 (*Aufschneiden und Verpacken*) und unter Nummer 8 Absatz 3 (*Kennzeichnung von „Prosciutto di Parma"*). Dies gilt unbeschadet der Tatsache, dass die Vorschriften für das Aufschneiden seit 2008 fester Bestandteil der Produktspezifikation sind und in der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1208/2013 der Kommission ausdrücklich erwähnt werden.

Die Bedingung, dass das Erzeugnis in dem „typischen Gebiet" seiner Erzeugung aufgeschnitten und verpackt werden muss, gilt seit der erstmaligen Genehmigung der Vorschriften für das Aufschneiden durch den Schutzverband für „Prosciutto di Parma" (1996) als Element zur Qualitätssicherung. Damit sollen der Ursprung des Erzeugnisses und seine Kontrolle, auch in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit, und den Verbrauchern gegenüber die Echtheit garantiert werden. Es sei darauf hingewiesen, dass diese Bedingung trotz der Einschränkung des freien Warenverkehrs vom Gerichtshof der Europäischen Union selbst dadurch gerechtfertigt wurde, dass Fachinspektoren wirksame Kontrollen durchführen müssen (Urteil vom 20. Mai 2003 in der Rechtssache C-108/01 – Consorzio del Prosciutto di Parma/Asda Stores Ltd).

Die Punkte 3.5 und 3.6 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

5.20. *Redaktionelle Änderung: Aufschneiden und Verpacken*

Im Einklang mit der Umstrukturierung des Texts hat Nummer 5 Absatz 6 eine Überschrift (*Aufschneiden und Verpacken*) erhalten, um die zeitliche Abfolge der einzelnen Vorgänge und die verschiedenen Arten von „Prosciutto di Parma" zu berücksichtigen.

Die bisher in Abschnitt B der Produktspezifikation enthaltenen Angaben wurden in Nummer 5 Absatz 6 umstrukturiert und wie folgt geändert:

— Die Unterscheidung zwischen den beiden Packungsaufmachungen für vorverpackten, in Scheiben geschnittenen „Prosciutto di Parma" – „in klassischer Aufmachung" und „zum Mitnehmen" – die bereits in den *Vorschriften für das Aufschneiden und Verpacken von „Prosciutto di Parma"* im Anhang der vorherigen Fassung der Produktspezifikation zu finden sind, wurden präzisiert.

— Es wurde klargestellt, dass die angewandten Aufschneidemethoden nicht die charakteristischen organoleptischen Eigenschaften von „Prosciutto di Parma" beeinträchtigen dürfen und dass diese Vorschrift auch für vorverpackten, in Scheiben geschnittenen Schinken gilt.

Im Einklang mit der Neustrukturierung des Texts wurde Nummer 5 Absatz 6 Buchstabe a (*Spezifische Vorschriften für vorverpackten, in Scheiben geschnittenen „Prosciutto di Parma" „in klassischer Aufmachung"*) eingefügt und wurden die Angaben in Nummer 5 Absatz 6 Buchstabe a Ziffer iii wie folgt geändert:

— Es wurde ein Hinweis auf das „Verpacken" hinzugefügt, da in Scheiben geschnittener „Prosciutto di Parma" nur von den Schneidebetrieben selbst verpackt werden darf, da das Verpacken unmittelbar nach dem Aufschneiden erfolgt und beides im selben Raum durchgeführt wird. Darüber hinaus wurden Hinweise auf die Wasseraktivität und Lagertemperatur von vorverpacktem, in Scheiben geschnittenem Schinken hinzugefügt, da mit diesem Änderungsantrag zwei Lagermöglichkeiten für vorverpackten, in Scheiben geschnittenen „Prosciutto di Parma" festgelegt werden, nämlich bei 0 °C–10 °C bzw. 0 °C–25 °C, wobei die jeweiligen technischen Merkmale ansonsten unverändert bleiben.

— Die Tabelle mit den Angaben zur Mindesthaltbarkeit wurde geändert, um sie klarer und leichter lesbar zu machen, und die jeweilige Dauer wird nun in aufsteigender Reihenfolge angegeben. In der zweiten Spalte wurde der Begriff „Trocknungszeit“ aus Gründen der Klarheit in „Mindesttrocknungszeit“ geändert.

Um die Produktspezifikation klarer zu gestalten, wurde Nummer 5 Absatz 6 Buchstabe b (*Besondere Vorschriften für vorverpackten, in Scheiben geschnittenen „Prosciutto di Parma“ „zum Mitnehmen“*) eingefügt.

Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments wurde daher geändert, um ihn an die neue Fassung der Produktspezifikation anzupassen, ohne inhaltliche Änderungen vorzunehmen.

5.21. *Änderung, die sich auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Besondere Vorschriften für vorverpackten, in Scheiben geschnittenen „Prosciutto di Parma“ „in klassischer Aufmachung“*

Die Tabelle unter Nummer 12 Absatz 3 (*Arten von vorverpacktem, in Scheiben geschnittenem „Prosciutto di Parma“*), die ursprünglich in den *Vorschriften für das Aufschneiden und Verpacken* enthalten war, wurde geändert und umstrukturiert. Sie findet sich nun unter Nummer 5 Absatz 6 Buchstabe a Ziffer iii und enthält Angaben zur Mindesthaltbarkeit, damit das Spektrum von vermarktbarem „Prosciutto di Parma“ erweitert wird.

Neben der traditionellen Art der Lagerung von vorverpacktem, in Scheiben geschnittenem „Prosciutto di Parma“ (bei Temperaturen von 0 °C–10 °C) wurde auch eine neue Form der Lagerung bei einer Temperatur von über 10 °C hinzugefügt, weil in einigen Drittstaaten wie beispielsweise der Schweiz keine Rechtsvorschriften über die Lagertemperatur von Fleischerzeugnissen mit einer Wasseraktivität von weniger als 0,93 existieren. Daher wurde eine neue Tabelle eingefügt, in der die Vorschriften für vorverpackten, in Scheiben geschnittenen „Prosciutto di Parma“ mit einer Lagertemperatur von 0 °C–25 °C aufgeführt sind.

Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments wurde daher geändert, um die Mindesthaltbarkeit von vorverpacktem, in Scheiben geschnittenem „Prosciutto di Parma“, der bei oder unter 10 °C gelagert wird, und die Lagerung von vorverpacktem, in Scheiben geschnittenem „Prosciutto di Parma“ „in klassischer Aufmachung“ zwischen 0 °C und 25 °C zu berücksichtigen.

5.22. *Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Kontrolle*

Im Einklang mit Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 wurde Nummer 7 (*Kontrolle*) hinzugefügt.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5.23. *Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Ganzer „Prosciutto di Parma“ mit Knochen und „Prosciutto di Parma“ ohne Knochen*

Die bisher in Abschnitt H der Produktspezifikation enthaltenen Angaben zu ganzem „Prosciutto di Parma“ mit Knochen und „Prosciutto di Parma“ ohne Knochen wurden in Nummer 8 Absatz 1 (*Ganzer „Prosciutto di Parma“ mit Knochen*) und Nummer 8 Absatz 2 (*„Prosciutto di Parma“ ohne Knochen*) umstrukturiert und wie folgt geändert:

— Unter Nummer 8 Absatz 1 Buchstabe a und Nummer 8 Absatz 2 Buchstabe a heißt es nun, dass der Name „Prosciutto di Parma“ im Hauptsichtfeld erscheinen und sich von den anderen Angaben abheben muss, um angemessen sichtbar zu sein. Außerdem wird im Einklang mit den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften die Position des EU-Symbols für die geschützte Ursprungsbezeichnung festgelegt.

— Unter Nummer 8 Absatz 1 Buchstabe b und Nummer 8 Absatz 2 Buchstabe b wird vorgeschrieben, dass zum Nutzen der Verbraucher die Zutaten aufgeführt werden müssen, wobei der Begriff „coscia“ („Schweinekeule“) verwendet werden kann, da damit genau der Teil des Schweins bezeichnet wird, aus dem „Prosciutto di Parma“ hergestellt wird.

— Unter Nummer 8 Absatz 1 Buchstabe c und Nummer 8 Absatz 2 Buchstabe c wird vorgeschrieben, dass auf den Etiketten von „Prosciutto di Parma“ zum Nutzen der Verbraucher Angaben zur „Trockenanlage des Herstellers“ oder zur „Trockenanlage des vermarktenden Unternehmens“ gemacht werden müssen, die beide im Kontrollsystem registriert sein müssen.

— Unter Nummer 8 Absatz 2 wurde die Bezeichnung „ohne Knochen“ hinzugefügt, um klarzustellen, dass der in Portionen verkaufte „Prosciutto di Parma“ keine Knochen enthält.

— Unter Nummer 8 Absatz 2 Buchstabe d wurde der Begriff „Herstellungsdatum“ gestrichen, um deutlich zu machen, dass es sich um den Beginn der Trocknung und nichts anderes handelt.

Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments wurde daher geändert, um diese Änderungen bei der Kennzeichnung von „Prosciutto di Parma“ mit und ohne Knochen zu berücksichtigen.

5.24. *Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Vorverpackter, in Scheiben geschnittener „Prosciutto di Parma“ – Vorverpackter, in Scheiben geschnittener „Prosciutto di Parma“ „in klassischer Aufmachung“*

Die bisher in Abschnitt H der Produktspezifikation enthaltenen Angaben wurden umstrukturiert und in Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe a (*Vorverpackter, in Scheiben geschnittener „Prosciutto di Parma“ „in klassischer Aufmachung“*) eingefügt: Die Angaben aus Nummer 13 Absätze 1, 2, 3 und 6 (*Packungsgestaltung*) der *Vorschriften für das Aufschneiden und Verpacken von „Prosciutto di Parma“* wurden umstrukturiert und finden sich nun unter Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe a.

Darüber hinaus wurden folgende Änderungen vorgenommen:

— Unter Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe a wird nun auf den vollständigen amtlichen Namen der geschützten Bezeichnung („Prosciutto di Parma“) Bezug genommen, und es wurden Vorschriften für die grafische Aufmachung der Packungen hinzugefügt, um die Merkmale der „klassischen Aufmachung“ von vorverpacktem, in Scheiben geschnittenem „Prosciutto di Parma“ zu benennen.

— Bei den Angaben unter Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe a Ziffer v zu dem Rechteck mit dem Identifizierungscode des Verpackungsbetriebs wurde „CXX“ in „LXX“ geändert, da die Identifizierungscodes des Schneidebetriebs/Verpackungsbetriebs in der Liste der Kontrollstelle mit dem Buchstaben „L“ beginnen.

Nummer 14 (*Name des Packungsherstellers*) der *Vorschriften für das Aufschneiden und Verpacken von „Prosciutto di Parma“* wurde gestrichen. Die darin enthaltenen Angaben wurden umstrukturiert und finden sich nun in Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe a Ziffer ix.

Die Punkte 3.5 und 3.6 des Einzigen Dokuments wurden daher geändert, um diese Änderungen bei der Kennzeichnung von vorverpacktem, in Scheiben geschnittenem „Prosciutto di Parma“ „in klassischer Aufmachung“ zu berücksichtigen.

5.25. *Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Vorverpackter, in Scheiben geschnittener „Prosciutto di Parma“ – Vorverpackter, in Scheiben geschnittener „Prosciutto di Parma“ „zum Mitnehmen“*

Die Angaben unter Nummer 13 Absätze 4 und 5 (*Verpackungsgestaltung*) der *Vorschriften für das Aufschneiden und Verpacken von „Prosciutto di Parma“* wurden umstrukturiert und finden sich nun unter Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe b (*Vorverpackter, in Scheiben geschnittener „Prosciutto di Parma“ „zum Mitnehmen“*).

Unter Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe b wurden Abbildungen einer Packung von „Prosciutto di Parma“ „zum Mitnehmen“ und eines entsprechenden Produktinformationsetiketts hinzugefügt, um die Merkmale von vorverpacktem, in Scheiben geschnittenem „Prosciutto di Parma“ „zum Mitnehmen“ zu verdeutlichen.

Aus diesem Grund wurden die Angaben zur Kennzeichnung von vorverpacktem, in Scheiben geschnittenem „Prosciutto di Parma“ „zum Mitnehmen“ in Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments geändert und zusammengefasst, da es nicht möglich ist, all diese Änderungen der Produktspezifikation vollständig wiederzugeben.

5.26. *Änderung, die sich auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Vorverpackter, in Scheiben geschnittener „Prosciutto di Parma“ – Vorverpackter, in Scheiben geschnittener „Prosciutto di Parma“ „zum Mitnehmen“*

Nummer 5 Absatz 6 Buchstabe b Ziffer iv (*Besondere Vorschriften für vorverpackten, in Scheiben geschnittenen „Prosciutto di Parma“ „zum Mitnehmen“*) wurde eingefügt, um das Spektrum der verfügbaren Packungsformate zu erweitern, damit die Unternehmen mehr Flexibilität bei der Produktion haben und leichter auf die Verbrauchernachfrage reagieren können und gleichzeitig sichergestellt ist, dass die organoleptischen Eigenschaften von „Prosciutto di Parma“ unverändert bleiben.

Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments wurde entsprechend geändert.

5.27. *Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Vorschriften für vorverpackten, in Scheiben geschnittenen „Prosciutto di Parma“ „in klassischer Aufmachung“ und „zum Mitnehmen“*

Die Angaben aus Nummer 15 (*Kennzeichnung*) der *Vorschriften für das Aufschneiden und Verpacken von „Prosciutto di Parma“* wurden in Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe c (*Vorschriften für vorverpackten, in Scheiben geschnittenen „Prosciutto di Parma“ „in klassischer Aufmachung“ und „zum Mitnehmen“*) umstrukturiert und wie folgt geändert:

— Unter Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe c Ziffer ii wurde der Begriff „Hersteller“ aus Gründen der terminologischen Kohärenz in „Trockenanlage des Herstellers“ geändert.

— Unter Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe c Ziffer iv wurde der Begriff „Herstellungsdatum“ gestrichen, um deutlich zu machen, dass es sich um den Beginn der Trocknung und nichts anderes handelt.

— Bei den Angaben zu vorverpacktem, in Scheiben geschnittenem „Prosciutto di Parma“ „in klassischer Aufmachung“ unter Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe c Ziffer vi wurde der Verweis auf die Lagerung zwischen 0 ° C und 10 °C überarbeitet und ein Verweis auf die Lagerung zwischen 0 °C und 25 °C hinzugefügt, um die verschiedenen Temperaturbereiche anzugeben, bei denen vorverpackter, in Scheiben geschnittener „Prosciutto di Parma“ „in klassischer Aufmachung“ gelagert werden kann.

— Bei den Angaben zu vorverpacktem, in Scheiben geschnittenem „Prosciutto di Parma“ „zum Mitnehmen“ unter Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe c Ziffer vi ist nun festgelegt, dass Schinken in dieser Aufmachung – anders als Schinken „in klassischer Aufmachung“, der zwischen 0 °C und 25 °C gelagert werden kann – bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 10 °C gelagert werden muss, da bei Schinken „zum Mitnehmen“ keine Interleaver-Trennfolien verwendet werden und daher eine Lagerung bei über 25 °C nicht möglich ist.

— Unter Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe c Ziffer viii wird vorgeschrieben, dass zum Nutzen der Verbraucher die Zutaten aufgeführt werden müssen, wobei der Begriff „coscia“ („Schweinekeule“) verwendet werden kann.

— Nummer 8 Absatz 3 Buchstabe c enthält nun Abbildungen von Packungen mit in Scheiben geschnittenem „Prosciutto di Parma“, die von der Standardschalenform abweichen.

Die Punkte 3.5 und 3.6 des Einzigen Dokuments wurden daher geändert und zusammengefasst, da es nicht möglich ist, all diese Änderungen der Produktspezifikation vollständig wiederzugeben.

5.28. *Änderung, die sich nicht auf ein Schlüsselelement Auswirkt: Weitere Spezifikationen zur Aufmachung und Kennzeichnung von „Prosciutto di Parma“*

Die bisher in Abschnitt H der Produktspezifikation enthaltenen Angaben zur Verwendung von Qualifikatoren in Verbindung mit dem Namen „Prosciutto di Parma“ wurden umstrukturiert und finden sich nun unter Nummer 8 Absatz 4 (*Weitere Spezifikationen zur Aufmachung und Kennzeichnung von „Prosciutto di Parma“*).

Darüber hinaus wird unter Nummer 8 Absatz 4 Buchstabe e nun auf die Möglichkeit verwiesen, Symbole des Schutzverbands zu verwenden, wenn es bei „Prosciutto di Parma“ zu einer weiteren Segmentierung und Zertifizierung kommen sollte, um mit den Marktanforderungen Schritt zu halten.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Prosciutto di Parma“

EU-Nr.: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020

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

1. **Name(n)**

„Prosciutto di Parma“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis handelt es sich um einen Rohschinken (*prosciutto crudo*) in rundlicher Form, der mindestens 14 Monate lang luftgetrocknet wurde. Der Unterschenkel (Eisbein) und etwaige äußere Mängel, die das Aussehen des Erzeugnisses beeinträchtigen könnten, werden entfernt. Das Gewicht beträgt zwischen 8,2 kg und 12,5 kg. Beim Aufschneiden des Schinkens zeigt sich eine einheitliche rosa bis rote Farbe, die vom klaren Weiß des Fetts durchzogen ist. Er besitzt einen mildwürzigen Fleischgeschmack, der nicht besonders salzig ist, sowie einen feinen Duft und ein charakteristisches Aroma. Die Schinken zeichnen sich durch bestimmte Analysewerte aus, nämlich einen Feuchtigkeitsgehalt von 58,0 % bis 63,0 %, einen Gehalt an Meersalz (Natriumchlorid) von 4,2 % bis 6,0 % und einen Gehalt an löslichem Stickstoff (Proteolysewert) von 25,0 % bis 32,0 %. Diese Werte werden nur anhand einer Probe mageren Fleischs aus dem Oberschenkelmuskel untersucht, bevor der Schinken mit dem Markenzeichen der „Herzogskrone“ gekennzeichnet wird. Nach dem Anbringen des Markenzeichens kann „Prosciutto di Parma“ als ganzer Schinken mit Knochen oder ohne Knochen, in abgepackten Portionen von unterschiedlichem Gewicht und unterschiedlicher Form, einschließlich Halbschinken, oder als Schinken in Scheiben in geeigneter Verpackung in den Verkehr gebracht werden. Neben dem Markenzeichen oder an seiner Stelle können alternative Identifikationsnachweise angebracht werden, die genauso unauslöschlich und nicht entfernbar sind wie das Markenzeichen und die die Rückverfolgbarkeit von „Prosciutto di Parma“ gewährleisten.

Nach der Kennzeichnung und dem Entbeinen kann „Prosciutto di Parma“ auch als vorverpackter, in Scheiben geschnittener Schinken „in klassischer Aufmachung“ oder „zum Mitnehmen“ in den Verkehr gebracht werden.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Futter

Die zugelassenen Einzelfuttermittel, Futtermengen und Verwendungsbedingungen werden in einer einzigen Tabelle aufgeführt. Es sind sowohl Flüssigfütterung – einschließlich der traditionellen Fütterung mit Molke und/oder Buttermilch – als auch Trockenfütterung möglich.

Bei Schweinen in der Vormastphase muss in der Trockenmasse mindestens ein Anteil von 45 % Getreide enthalten sein.

Folgende Einzelfuttermittel sind zulässig: Maiskleberfutter und/oder Maisschlempe, Mais, Hirse, Gerste, Weizen, Triticale, Maissilage, Vollkolben-Maismehl, Maisschrot und/oder Maisspindelmehl, Getreide gering genutzter Arten, Weizenkleie und andere Nebenerzeugnisse der Weizenverarbeitung, Leinkuchen, Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter, getrocknete Zuckerrübenschnitzel, Obsttrester und Tomatenpülpe als Vormischungsträger, Molke, Buttermilch, getrocknete Schlempe, Luzerne (hochtemperaturgetrocknet), Melassen, Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen, Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen, Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen, Maiskeimextraktionsschrot, Erbsen, andere Körnerleguminosen, Hefen, Fette mit Schmelzpunkt über 36 °C, Fischmehl und geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen.

Getreide muss mindestens 55 % der Trockenmasse ausmachen, die an Schweine in der Vormastphase verfüttert wird, deren Futter aus denselben genannten Einzelfuttermitteln mit Ausnahme von Fischmehl und gerösteten ganzen Sojabohnen und/oder Sojakuchen bestehen kann.

Während die an Schweine verfütterten Rohstoffe aus dem geografischen Gebiet stammen sollten, in dem die Tiere gehalten werden, und über geeignete Qualitätsmerkmale verfügen sollten, die für eine gute, gesunde Ernährung der Schweine sorgen, kann es aus klimatischen und kommerziellen Gründen möglicherweise in manchen Jahren technisch nicht machbar sein, 100 % dieser Rohstoffe vor Ort zu beziehen. In diesem Fall werden gemäß Artikel 1 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission die Qualität von „Prosciutto di Parma“ und sein Zusammenhang mit dem lokalen Gebiet stets dadurch gewährleistet, dass mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem Schweineaufzuchtgebiet (Emilia-Romagna, Venetien, Friaul-Julisch Venetien, Lombardei, Piemont, Molise, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen und Latium) stammen müssen.

Frische Keulen

Die frischen Schweinekeulen, die zur Herstellung von „Prosciutto di Parma“ verwendet werden, müssen von folgenden Nachkommen stammen:

a) Ebern der traditionellen Rassen Large White Italiana, Landrace Italiana und Duroc Italiana, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen ihnen, und Sauen der traditionellen Rassen Large White Italiana und Landrace Italiana, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen ihnen;

b) Ebern der unter a) genannten traditionellen Rassen und gekreuzten Sauen oder Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsprogrammen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

c) Ebern und Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsprogrammen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

d) Ebern der anderen unter c) genannten Kreuzungstypen und Sauen der unter a) genannten traditionellen Rassen.

Die für die Herstellung des Erzeugnisses verwendeten frischen Schweinekeulen dürfen nicht stammen von:

— Ebern oder Sauen;

— Nachkommen von Ebern oder Sauen, die nicht unter die Kategorien a), b), c) oder d) fallen;

— Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere des für die Stressempfindlichkeit (PSS) zuständigen Gens.

Die für die Herstellung von „Prosciutto di Parma“ verwendeten frischen Schweinekeulen dürfen nur von Schlachtkörpern der Kategorie „H – Schwer“ stammen, die ein Gewicht zwischen 110,1 kg und 168 kg aufweisen und in die Klassen „U“, „R“ oder „O“ des Handelsklassenschemas der Union für Schweineschlachtkörper fallen.

Die für die Herstellung von „Prosciutto di Parma“ verwendeten frischen Schweinekeulen weisen folgende Merkmale auf: Eine aus der inneren und äußeren Schicht des Unterhautfettgewebes entnommene Probe zeigt eine Fettfestigkeit, die sich aus einer Jodzahl von höchstens 70 und/oder einem Linolsäuregehalt von höchstens 15 % ergibt. Die Dicke der Fettschicht des äußeren Teils der frischen zugeschnittenen Schweinekeule, senkrecht zur Spitze des Oberschenkelknochens gemessen, beträgt mindestens 22 mm. Bei der Lieferung an die Trockenanlage wiegt die Schweinekeule zwischen 11,8 kg und 18,0 kg, damit die Mindesttrocknungszeit von 14 Monaten ermöglicht wird. Der als „Fettkrone“ bezeichnete Teil weist genug Fett auf, um zu verhindern, dass die Schwarte sich von der darunter liegenden Muskelschicht löst. Das freiliegende Muskelfleisch oberhalb der Spitze des Oberschenkelknochens beträgt nicht mehr als 9 mm („kurzer Schnitt“).

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

Alle Phasen der Erzeugung von „Prosciutto di Parma“ – vom Einsalzen der frischen Schweinekeule bis zum Abschluss der Trocknung – müssen in dem „typischen Erzeugungsgebiet“ erfolgen, das sich in der Provinz Parma in der Region Emilia-Romagna befindet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Nach der Kennzeichnung mit dem Markenzeichen und/oder den alternativen Identifikationsnachweisen gemäß Punkt 3.2 kann „Prosciutto di Parma“ als ganzer Schinken mit Knochen oder ohne Knochen, in abgepackten Portionen von unterschiedlichem Gewicht und unterschiedlicher Form, einschließlich Halbschinken, oder als Schinken in Scheiben in geeigneter Verpackung in den Verkehr gebracht werden.

Zur Wahrung der Qualität, Rückverfolgbarkeit und Authentizität darf „Prosciutto di Parma“ nur in dem unter Punkt 4 genannten „typischen Erzeugungsgebiet“ aufgeschnitten und verpackt werden. Das Symbol für die g. U. muss so auf der Verpackung angebracht sein, dass es nicht entfernt oder beseitigt werden kann (siehe Punkt 3.6). Nur mit dieser Vorschrift lassen sich die Qualitätsmerkmale von „Prosciutto di Parma“ und eine vollständige Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleisten.

Vorverpackter, in Scheiben geschnittener „Prosciutto di Parma“ kann „in klassischer Aufmachung“ oder „zum Mitnehmen“ präsentiert werden. Für diese beiden Formen gelten unterschiedliche Kennzeichnungsvorschriften und Mindesthaltbarkeitsfristen.

Wenn „Prosciutto di Parma“ „in klassischer Aufmachung“ bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 10 °C gelagert wird, darf der Wasseraktivitätswert höchstens 0,91, muss der Feuchtigkeitsgehalt weniger als 60 % und kann die Mindesthaltbarkeit bis zu 180 Tage betragen.

Wenn „Prosciutto di Parma“ „in klassischer Aufmachung“ bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 25 °C gelagert wird, darf der Wasseraktivitätswert höchstens 0,90 und muss der Feuchtigkeitsgehalt weniger als 60 % betragen und muss das Erzeugnis von Schinken mit einem Gewicht von bis zu 9,5 kg stammen, die mindestens 18 Monate lang gereift sind. Der Schinken muss mit Interleaver-Trennfolien verpackt werden und kann eine Mindesthaltbarkeit von bis zu 30 Tagen haben.

„Prosciutto di Parma“ „zum Mitnehmen“ muss bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 10 °C gelagert werden und einen Wasseraktivitätswert von höchstens 0,91 sowie einen Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 60 % aufweisen. Seine Mindesthaltbarkeit ist auf 25 Tage beschränkt.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das erste Element zur Kennzeichnung von „Prosciutto di Parma“, das zwar nicht Teil der Etikettierung ist, an dem man echten Schinken aber auf den ersten Blick erkennen kann, ist das Markenzeichen der „Herzogskrone“ (ein Brandsiegel auf dem Schinken mit einer fünfzackigen Krone und dem Ortsnamen „Parma“). Dieses Brandsiegel ist das Markenzeichen und Qualitätssiegel für „Prosciutto di Parma“ und unterscheidet ihn zudem von anderem Rohschinken (prosciutto crudo). Es garantiert seine Echtheit und die Tatsache, dass er alle vorgeschriebenen Verarbeitungsschritte durchlaufen hat und dass alle diese Schritte von den zuständigen Stellen aufgezeichnet wurden.

Die Verwendung der Ursprungsbezeichnung ist nur zulässig, wenn dieses Markenzeichen – und/oder ein alternativer oder zusätzlicher Identifikationsnachweis gemäß Punkt 3.2 – vorhanden ist. Ohne diese Angabe darf das Erzeugnis nicht mit der Bezeichnung versehen werden, weder auf der Packung noch in den Verkaufsunterlagen oder im Handel (als ganzer Schinken mit Knochen oder ohne Knochen, in abgepackten Portionen von unterschiedlichem Gewicht und unterschiedlicher Form, einschließlich Halbschinken, oder als Schinken in Scheiben in geeigneter Verpackung).

Für „Prosciutto di Parma“ sind folgende Kennzeichnungsangaben vorgeschrieben:

— Für ganzen „Prosciutto di Parma“ mit Knochen:

a) Der Name „Prosciutto di Parma“ muss zusammen mit dem EU-Symbol für die g. U. auf dem vorderen Etikett im Hauptsichtfeld erscheinen und sich deutlich vom übrigen Text auf dem Etikett abheben;

b) das Verzeichnis der Zutaten: Schweinefleisch/Schwein/Schweinekeule und Meersalz;

c) der Firmenname – und/oder Markenname – und die Anschrift der „Trockenanlage des Herstellers“ oder der „Trockenanlage des vermarktenden Unternehmens“.

— Für verpackten „Prosciutto di Parma“ mit Knochen (ganzer Schinken, Halbschinken oder Portionen):

a) Der Name „Prosciutto di Parma“ muss zusammen mit dem EU-Symbol für die g. U. auf dem vorderen Etikett im Hauptsichtfeld erscheinen und sich deutlich vom übrigen Text auf dem Etikett abheben;

b) das Verzeichnis der Zutaten: Schweinefleisch/Schwein/Schweinekeule und Meersalz;

c) die Anschrift der Verpackungsanlage;

d) das Datum des Beginns der Trocknung, wobei mindestens der Monat und das Jahr anzugeben sind, wenn das zu Beginn der Trocknung angebrachte Siegel und/oder alle gleichermaßen unauslöschlichen und nicht entfernbaren alternativen Identifikationsnachweise nicht mehr sichtbar sind;

e) der Firmenname – und/oder Markenname – und die Anschrift der „Trockenanlage des Herstellers“ oder der „Trockenanlage des vermarktenden Unternehmens“.

— Alle Packungen des in Scheiben geschnittenen „Prosciutto di Parma“ – „in klassischer Aufmachung“ oder „zum Mitnehmen“ – müssen einen standardisierten Abschnitt der oberen linken Ecke mit folgendem Markenzeichen der „Herzogskrone“ 

sowie den Identifizierungscode des Verpackungsbetriebs und folgende Angaben enthalten:

a) die Formulierung *Prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96* [„Prosciutto di Parma“ – geschützte Ursprungsbezeichnung gemäß dem Gesetz Nr. 26/90 und der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission];

b) die Anschrift des Verpackungs- und Schneidebetriebs;

c) das Datum des Beginns der Trocknung gemäß Siegel.

Mit Ausnahme von „disossato“ (ohne Knochen) und „affettato“ (in Scheiben geschnitten) darf die Handelsbezeichnung weder durch beschreibende Begriffe wie „klassisch“, „echt“, „extra“ oder „super“ noch durch andere Begriffe oder Attribute eingeschränkt werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das „typische Gebiet“, in dem „Prosciutto di Parma“ hergestellt wird, liegt in der Provinz Parma in der italienischen Region Emilia-Romagna. Dieses Gebiet umfasst einen Teil dieser Provinz, der mindestens 5 km südlich der Via Emilia beginnt und sich nach Süden bis in eine Höhe von maximal 900 Metern erstreckt. Die Flüsse Enza und Stirone bilden die östliche bzw. westliche Grenze des Gebiets.

Das geografische Gebiet, aus dem der Rohstoff bezogen werden kann, ist größer als das „typische Gebiet“ und umfasst das Verwaltungsgebiet der folgenden italienischen Regionen: Emilia-Romagna, Venetien, Friaul-Julisch Venetien, Lombardei, Piemont, Molise, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen und Latium.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die besonderen Qualitätsmerkmale von „Prosciutto di Parma“ stehen in enger Verbindung mit den klimatischen Bedingungen sowie der Natur und den Menschen in dieser Region, die ebenfalls eine wesentliche Rolle bei der Einhaltung der hohen Qualitätsstandards sowie der hohen Anforderungen an die Hygiene und die Lebensmittelsicherheit spielen. Die Merkmale des Rohstoffs sind – bereits seit der Zeit der Etrusker – spezifisch für die geografische Makrozone Mittel- und Norditaliens, zu der auch die Region Friaul-Julisch Venetien gehört. Dank der einzigartigen Umweltbedingungen, die es nirgendwo sonst gibt, und der besonderen Begabung der Menschen in dieser Region – was die große Anzahl an bis heute in der Schinkenherstellung tätigen Familienbetrieben belegt – hat

sich ein kleiner Teil dieses Gebiets zum „typischen Erzeugungsgebiet“ von „Prosciutto di Parma“ entwickelt. Parma liegt sich im Herzen der einstigen römischen Provinz Gallia cisalpina, deren Bewohner große Schweineherden hielten und Meister in der Herstellung von gesalzenem Schinken waren.

Dank seiner Lage ist in diesem „typischen Gebiet“ ein einzigartiges Mikroklima entstanden, in dem ganz besondere Umweltbedingungen herrschen: Die aus der Versilia an der toskanischen Küste wehenden Meereswinde klingen in den Olivenhainen und Pinienwäldern des Val di Magra ab, trocknen dann beim Durchqueren der Gipfel des Apennins, nehmen den Duft der Kastanienwälder an und erreichen schließlich das Erzeugungsgebiet, in dem sie den „Prosciutto di Parma“ trocknen und ihm seinen einzigartigen milden Geschmack verleihen.

Die Phasen des Erzeugungsverfahrens von „Prosciutto di Parma“ hängen von der Entwicklung der Haltung schwerer Schweine ab, die im fortgeschrittenen Alter geschlachtet werden. Es beginnt mit der Verwendung einheimischer, autochthoner Rassen, setzt sich entsprechend den Umweltbedingungen sowie den sozialen und wirtschaftlichen Bedingungen der Region – insbesondere dem Getreideanbau und der Milchverarbeitung, auf denen die Fütterungsmethoden basieren – fort und findet schließlich seine Krönung in dem natürlichen und einzigartigen Ergebnis, dem Schinken mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Für den Schinken und seine Art der Herstellung finden sich seit vielen Hundert Jahren in verschiedensten Quellen Belege, und das derzeitige Erzeugungsgebiet wird in den Listen der Handelskammern von 1913 erwähnt. Was zunächst als rein handwerkliche Tätigkeit begann, hat sich zu einem industriellen Verfahren weiterentwickelt, das gleichwohl die traditionellen Eigenschaften des Erzeugnisses bewahrt hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Mit der Veröffentlichung des Änderungsvorschlags zur g. U. „Prosciutto di Parma“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 195 vom 5. August 2020 hat das Ministerium das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet. Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link:

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

oder alternativ:

über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Dort oben auf der Seite auf „Qualità“ klicken und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).