



Consorzio del Prosciutto di Parma

PRESSEINFORMATIONEN

Ein Bündnis für Parma-Schinken

Schutz von Marke und Qualität: Das Consorzio del Prosciutto di Parma

Der weltweite Erfolg von Parma-Schinken gründet nicht zuletzt in der straffen und effizienten Organisation des Consorzio del Prosciutto di Parma, des Verbandes der Parma-Schinken-Hersteller. Vor gut 40 Jahren haben sich die Parma-Schinken-Manufakturen zusammengeschlossen, um das traditionelle Produktionsverfahren und die hohen Qualitätsstandards zu sichern, und um Instrumentarien zu konsequenten Kontrollen im In- und Ausland zu etablieren. Zielsetzung war von Anfang an der Schutz der Marke „Parma-Schinken“, die Präsenz auf den führenden Weltmärkten und die Einrichtung eines internationalen Qualitätsmanagements.

Die Mitglieder des Verbandes produzieren nach überlieferten und definierten Vorschriften, die die im Gesetz festgeschriebenen Anforderungen weit übertreffen. Auf diese Weise kann das Consorzio del Prosciutto di Parma für Herkunft und Qualität jedes einzelnen Parma-Schinkens garantieren. Eine Sicherheit, die sichtbar ist. Parma-Schinken tragen ein eingebranntes Gütesiegel: die fünfzackige Krone der Herzöge von Parma.

Um seine Position auf den internationalen Märkten zu festigen, unterstützt das Consorzio del Prosciutto di Parma den Schinken-Absatz mit gezielten Maßnahmen im Bereich Marketing, Verkaufsförderung und Werbung und ist darüber hinaus auf allen führenden Lebensmittelmesse präsent.

Eine eigene Abteilung des Verbandes arbeitet für den Markenschutz und verfolgt insbesondere Anbieter und Hersteller von Plagiaten. Nur wenn Parma-Schinken darauf steht, ist auch Parma-Schinken darin.

Waren es bei der Gründung des Consorzio del Prosciutto di Parma im Jahr 1963 insgesamt 23 Schinken-Manufakturen, gehören dem Verband heute 189 Hersteller an.

Ein Meilenstein in der Verbandsgeschichte war der EU-Schutz (g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung) für Parma-Schinken, der im Jahr 1996 zuerkannt wurde. In der EU-Verordnung ist festgeschrieben, dass die Schweine zur Herstellung von Parma-Schinken aus definierten Regionen Nord- und Mittelitaliens stammen und in einer begrenzten geografischen Produktionsregion nach einem bestimmten Verfahren verarbeitet werden. Der klangvolle Name „Prosciutto di Parma – Parma-Schinken“ ist damit unantastbar.

Unterstützung findet der Verband durch das Istituto Parma Qualità (IPQ), ein von den Produzenten unabhängiges Kontrollorgan, das seit 1998 Qualitätsprüfungen durchführt – sowohl in den Zuchtbetrieben und in den Manufakturen als auch im in- und ausländischen Handel.

Der Siegeszug des Prosciutto di Parma ist bis heute nicht aufzuhalten. Italien, Frankreich, Deutschland, die skandinavischen Länder, Griechenland sind die wichtigsten Absatzmärkte in Europa. Parma-Schinken ist darüber hinaus auch sehr erfolgreich in den USA, in Kanada, Japan und Argentinien.

Parma-Schinken: Ein sicherer Hochgenuss

Das Consorzio del Prosciutto di Parma garantiert die Premium-Qualität des Parma-Schinkens / Ein unabhängiges Kontrollorgan (IPQ) überwacht die Einhaltung der EU-Richtlinien

Die traditionelle Herstellung, die besonderen klimatischen Gegebenheiten und hochwertiges Schweinefleisch bilden die Basis für das zarte und milde Aroma und die Qualität des Parma-Schinkens. Darüber hinaus ist dem Handel wie den Konsumenten ein Maximum an Lebensmittelsicherheit und Produktqualität garantiert. Dafür steht das **Consorzio del Prosciutto di Parma**; der Verband der Parma-Schinken-Hersteller überwacht die Produktion und bürgt mit dem Gütesiegel, der Krone der Herzöge, für die Echtheit der Schinken.

In diesen Aufgaben spielt das **IPQ** (Istituto Parma Qualità) - einem von den Produzenten unabhängigen Kontrollorgan - eine wesentliche Rolle. Es betreut die Zertifizierung, überwacht die Einhaltung der EU-Richtlinien und garantiert die Herkunft der Schinken. Die Inspektoren des Istituto Parma Qualità verfolgen und kontrollieren akribisch die ganze Branche.

Parma-Schinken: Natürlicher Genuss

Das Erfolgsrezept der berühmten Schinkenspezialität

Prosciutto di Parma, die weltweit geschätzte italienische Schinkenspezialität, ist ein reines Naturprodukt, zu dessen Herstellung vier Elemente notwendig sind: eine frische Schweinekeule, Meersalz, die außergewöhnlichen klimatischen Gegebenheiten der Region rund um Parma und die ausgiebige Reifezeit. Traditionell und aus Überzeugung wird in der Herstellung von Parma-Schinken konsequent auf Konservierungs-, Farb- und Zusatzstoffe verzichtet.

Parma-Schinken ist qualitativ hochwertiges Fleisch. Die Hersteller verarbeiten ausschließlich Schweineschlegel der Rassen Large White Landrance und Duroc, die mit ausgewählter Nahrung, Mais, Gerste und Molke aus der Parmesan-Käse-Produktion gefüttert werden.

Die Schweine kommen aus den folgenden Regionen Nord- und Mittelitaliens: Emilia-Romagna, Venetien, Lombardei, Piemont, Molise, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen, Latium und Friuli Venezia Giulia. Den Ferkeln wird kurz nach der Geburt auf beide Schenkel ein Stempel eingebrannt, aus dem Name und Provinz des Aufzuchtbetriebs sowie das Geburtsdatum hervorgehen. Es kommen nur Schweine in die Schlachtung, die älter als neun Monate sind und mindestens 150 kg auf die Waage bringen. Ein frischer Schweineschlegel wiegt zwischen 12 und 15 kg.

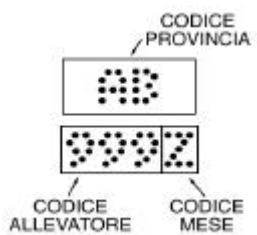
Noch im Schlachthof erfolgt die Kontrolle jeder Keule. Ausschließlich Schlegel, die den Frische- und Qualitätstest bestanden haben, erhalten die Markierung PP für Prosciutto di Parma sowie einen Code des Schlachthofes. Die Bestimmungen der EU legen fest, dass Parma-Schinken nur in Parma nach traditionellem handwerklichen Verfahren hergestellt wird. Daher werden dann in den Manufakturen die gekühlten Keulen durch das partielle Entfernen von Fett und Schwarte in die für Parma-Schinken charakteristische Form geschnitten. Der Einsalzmeister reibt nun sparsam dosiert Meersalz ein – vor allem auf die Fleischseite und rund um die hervorschauende Gelenkkugel des Hüftknochens. Im Vergleich zu anderen Schinken ist die Menge des Salzes zugunsten des milden Schinken-Aromas beim Parma-Schinken gering. Nach einer Woche werden die Keulen erneut eingesalzen. Anschließend hängen die Schinken dann zwei bis drei Monate in einem Kühlraum, bis die richtige Salzmenge aufgenommen ist. Der Schinken büßt allmählich Feuchtigkeit und Gewicht ein.

Erst jetzt beginnt der eigentliche Reifeprozess, die Lufttrocknung, die mindestens ein Jahr dauert und in speziellen Reifehallen mit langen, einander gegenüberliegenden Fenstern erfolgt. Dabei streicht die würzige Luft des Apennin durch die Hallen. Zwischendurch wird die Fleischseite des Schinkens mit einer Paste aus Schmalz und Salz bestrichen. Dieses so genannte „Einschmalzen“ schützt die Schinken vor zu starkem Austrocknen.

Die Hersteller sorgen je nach Jahreszeit, Wetterlage und dem Reifegrad der Schinken für eine stets optimal regulierte Luftzirkulation. Die Schinken hängen in den Hallen, bis Reifegrad, Qualität, Farbe, Geschmack und Aroma vollends ausgeprägt sind. Um dieses zu prüfen, sticht der Schinkenmeister mit einer Nadel aus Pferdeknöchel, die das Aroma besonders gut aufnimmt, in fünf exakt festgelegte Punkte. Hat der Schinken seine Perfektion erlangt, erhält er das Gütezeichen des Consorzio del Prosciutto di Parma: die Krone der Herzöge von Parma, die ihn als weltweit einzigartige Spezialität kennzeichnet.

Parma-Schinken: Erkennungs- und Qualitätsmerkmale

Identifizierungscodes und Brandzeichen stehen für lückenlose Rückverfolgbarkeit



Parma-Schinken werden nur aus Schweineschlegeln der Rassen Large White Landrace und Duroc hergestellt. Nach der Geburt erhalten die Ferkel auf beide Hinterkeulen eine Tätowierung mit dem Namen und der Provinz des Aufzuchtbetriebes und der Angabe des Geburtsdatums.



Im Schlachthof wird jede einzelne Keule auf Frische und Qualität hin geprüft und erhält hier das Brandzeichen PP, das für „Prosciutto di Parma“ steht. Darüber hinaus wer-



In der Manufaktur erhalten die Keulen das Metallsiegel des Konsortiums mit den Buchstaben C.P.P. für „Consorzio del Prosciutto di Parma“ und dem Datum des Verarbeitungsbegins.



Die Krone der Herzöge ist Garant für die Echtheit des Parma-Schinkens. Nur die Inspektoren des unabhängigen Istituto Parma Qualità sind berechtigt, den Brandstempel aufzudrücken. Unterhalb der Krone befindet sich der Identifikationscode des Herstellers.



Parma-Schinken steht seit 1996 unter dem Schutz der EU. Die „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ schreibt vor, dass die Schweine zur Herstellung von Parma-Schinken aus definierten Regionen Nord- und Mittelitaliens stammen und dass die Keulen nur in einem begrenzten geografischen Produktionsgebiet rund um die Stadt Parma zu Parma-Schinken verarbeitet werden dürfen.