Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2011/C 37/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„COPPA DI PARMA“

EG-Nr.: IT-PGI-0005-0602-04.05.2007

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

1. **Name:**

„Coppa di Parma“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Italien

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

3.1 *Erzeugnisart:*

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

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

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens besitzt die „Coppa di Parma“ g.g.A. eine nicht abgeflachte zylindrische Form, die Länge des Erzeugnisses beträgt 25-40 cm und das Gewicht mindestens 1,3 kg. Der Anschnitt darf kein gelbes oder weiches Fettgewebe aufweisen, das Anzeichen für eine schlechte Reifung wäre, und es darf keine interne Schimmelbildung erkennbar sein. Darüber hinaus weist die „Coppa di Parma“ g.g.A. die folgenden Eigenschaften auf:

Organoleptische Eigenschaften: typischer Geschmack eines Fleischerzeugnisses, bei dem im Zuge der Reifung in ausreichendem Maß proteolytische und lipolytische Abbauprozesse im mageren bzw. fetten Gewebe stattgefunden haben, mit dem richtigen Grad an Würzigkeit und ohne jeden Fremdgeschmack (z. B. nach Phenol oder Fischmehl); der charakteristische angenehme Duft wird durch Einstechen eines Pferdeknochens ins Fett (nicht ins magere Fleisch) in der Nähe der Hauptader überprüft; mittlere Druck- und Schnittfestigkeit, Darm leicht ablösbar, Oberfläche nicht schmierig und ohne Belag, Homogenität der inneren und äußeren Teile als Zeichen für den schrittweisen Wasserentzug und die allmähliche Reifung; die Scheiben sind von einheitlicher Farbe ohne Flecken, das magere Fleisch ist rot, das fette eher rosig. Bei der Herstellung der „Coppa di Parma“ ist ein mindestens 60-tägiger Reifungsprozess vorgesehen.

Chemische und chemisch-physikalische Eigenschaften:

Salzgehalt	< 5 %
Gesamteiweißgehalt	mindestens 22 %
Verhältnis Wasser/Eiweiß	höchstens 2,0
pH	> 5,7

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

mikrobiologische Parameter:

Gehalt an Enterobakterien insgesamt	< 10 KBE/g
E. Coli	< 10 KBE/g
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g

Zur Herstellung der „Coppa di Parma“ werden die folgenden Zutaten verwendet: 2,6-3,5 % Salz und natürliche Aromastoffe und/oder Pfeffer und/oder eventuelle weitere Gewürze. Des Weiteren können verwendet werden: Wein, Dextrose und/oder Fruktose und/oder Saccharose gemäß den gesetzlichen Bestimmungen, Starterkulturen gemäß guter fachlicher Praxis, Natrium-/Kaliumnitrit und Natrium-/Kaliumnitrat sowie Ascorbinsäure und ihr Salz gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

Die „Coppa di Parma“ wird traditionell aus dem Fleisch des typischen schweren italienischen Hausschweins hergestellt. Dieses für Mittel- und Norditalien typische Schwein mit seinem besonderen Genotyp wird mindestens neun Monate lang unter spezifischen Bedingungen aufgezogen, die ein hohes Gewicht und Fleisch mit einem hohen Anteil an intramuskulärem Fett ermöglichen sowie einen hohen Gehalt an Enzymen, insbesondere Kathepsinen, die für die Reifung der „Coppa di Parma“ unerlässlich sind.

Die „Coppa di Parma“ g.g.A. wird wie im Folgenden beschrieben aus Schweinefleisch erzeugt:

— Zugelassen sind reinrassige oder von den traditionellen Grundrassen Large White und Landrace abstammende Schweine, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch (Libro Genealogico Italiano).

— Ebenfalls zugelassen sind von der Rasse Duroc abstammende Tiere, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch.

— Zugelassen sind ferner Schweine anderer, auch gemischter und hybrider Rassen, sofern sie von Selektions- oder Kreuzungsplänen stammen, deren Ziele mit den im italienischen Zuchtbuch für das schwere italienische Hausschwein festgelegten vereinbar sind.

— Nicht zulässig sind traditionsgemäß Tiere, die Träger antithetischer Merkmale (insbesondere des für Stressempfindlichkeit (PSS) zuständigen Gens) sind, was sich heute auch am Schlachtkörper und am ausgereiften Erzeugnis objektiv nachweisen lässt.

— Nicht zulässig sind reinrassige Tiere der Rassen Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc und Spotted Poland.

— Bei den verwendeten Rassen/Linien müssen ein hohes Gewicht und hohe Leistungsfähigkeit sowie ein Durchschnittsgewicht (Lebendgewicht) der Tiere von 160 kg ± 10 % sichergestellt sein.

— Das Mindestschlachtalter beträgt neun Monate.

— Die Verwendung von Ebern und Sauen ist nicht gestattet.

— Die Schweine müssen sich bei der Schlachtung in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand befinden und vollständig ausgeblutet sein.

Die zur Herstellung der „Coppa di Parma“ g.g.A. verwendeten Fleischstücke bestehen aus dem an den Halswirbeln und einem Teil der Brustwirbel anhaftenden Muskelfleisch vom Nacken des Schweins (das Muskelgewebe in der Vertiefung zwischen Dornfortsätzen, Wirbelköpern und Querfortsätzen).

Tiefgefrorenes Fleisch darf nicht verwendet werden.

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

Hinsichtlich Futtereinsatz und Zusammensetzung des Futters sind detaillierte Vorschriften zu befolgen. Die Fütterung der Schweine gliedert sich in zwei Phasen und beruht hauptsächlich auf Getreideerzeugnissen und Nebenerzeugnissen der Käseherstellung. Das Getreidefutter wird vorzugsweise in flüssiger Form (Futtersuppe oder Futterbrei) und traditionell zusammen mit Molke verabreicht. In den beiden Phasen kommt das folgende Futter zum Einsatz:

— Aufzucht und Vormast bis zu 80 kg Lebendgewicht: Zugelassen sind das für die nachfolgende Endmastphase vorgesehene Futter sowie die im Folgenden genannten Futtermittel (in absteigender Reihenfolge): Sojaauszugsmehl, Silomais, Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter, entkerntes Johannisbrot, Brennereiabfallprodukte, Fette mit Schmelzpunkt über 36 °C, Fischmehl, Proteinlysate, Buttermilch. Der Anteil der Trockensubstanz aus Getreide muss mindestens 45 % betragen;

— Endmast: Zugelassen sind die im Folgenden genannten Futtermittel (in absteigender Reihenfolge): Mais sowie 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, Sojaauszugsmehl, Sonnenblumenmehl, Maniok, Melasse, Auszugsmehl aus Kokos, Maiskeimen, Erbsen bzw. Samen anderer Leguminosen, getrocknete verbrauchte Zuckerrübenpulpe, Sesammehl, Leinexpeller, Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze, getrocknetes Luzernemehl, Bier- und/oder Torula-Hefe, Fette mit Schmelzpunkt über 40 °C, Molke, Buttermilch. Der Anteil der Trockensubstanz aus Getreide muss in der Endmastphase mindestens 55 % betragen.

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

Die folgenden Phasen der Erzeugung der „Coppa di Parma“ müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

— Erzeugung des zur Verarbeitung bestimmten Teilstücks,

— Einsalzen (manuell oder mechanisch), Pökelzeit 6-14 Tage

— Einfüllen in Naturdarm für die Vermarktung als Ganzes oder in Stücken bzw. Einfüllen in rekonstituierten, auch aus mehreren Teilen zusammengesetzten Naturdarm für die Vermarktung in aufgeschnittener Form.

— Einbinden mit einer Schnur (nicht mit einem Netz) für die Vermarktung als Ganzes oder in Stücken bzw. mit einem Netz aus elastischen Schnüren für die Vermarktung in aufgeschnittener Form.

— Vortrocknen: 8-10 Stunden

— Trocknen: insgesamt mindestens 15 Tage

— Reifung: insgesamt mindestens 60-90 Tage je nach Gewicht der „Coppa“.

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

Das Aufschneiden und Verpacken der „Coppa di Parma“ g.g.A. darf nur in Einrichtungen in dem in Punkt 4 genannten Gebiet unter Aufsicht der autorisierten Stelle und nach den Vorschriften des Kontrollplans erfolgen.

Bei der Vermarktung als Ganzes darf das Aufschneiden erst an der Verkaufstheke des Einzelhändlers in Gegenwart des Endverbrauchers erfolgen.

Da dieses empfindliche Erzeugnis, das reich an ungesättigten Fettsäuren ist und kaum Konservierungsstoffe enthält, beim Aufschneiden und Verpacken belastenden Einflüssen ausgesetzt sein kann, dürfen diese Vorgänge nur von Personal mit spezifischen Kenntnissen des Produkts durchgeführt werden. Insbesondere ist auf einen möglichst kurzen Luftkontakt der einzelnen Scheiben zu achten, da diese sich sonst braun verfärben.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Die „Coppa di Parma“ g.g.A. kann in folgenden Aufmachungen vermarktet werden: ganz, nur mit Etikett versehen, oder in Teilstücken bzw. Scheiben in Vakuum- oder Schutzgasverpackung.

Die Bezeichnung „Coppa di Parma“, gefolgt vom Hinweis „geschützte geografische Angabe“ oder der Abkürzung „g.g.A.“ (in der Sprache des Landes, in dem das Erzeugnis in den Handel gelangt), ist auf dem Etikett bzw. Siegel in deutlich erkennbaren und unauslöschlichen Schriftzeichen anzubringen, die sich klar von jeder anderen Inschrift auf Etikett oder Siegel unterscheiden, gefolgt vom Gemeinschaftszeichen und vom Markenzeichen des Erzeugerbetriebs.

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

Das Erzeugungsgebiet der „Coppa di Parma“ g.g.A. umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantua und Pavia sowie das Verwaltungsgebiet der nördlich des Po gelegenen Gemeinden der folgenden Provinzen:

— Provinz Lodi: Gemeinden Senna Lodigiano, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Segugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Cotogno, Gardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, S. Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastorna, Meleti, Castelnuovo B. D'Adda und Caselle Landi;

— Provinz Mailand: San Colombano al Lambro;

— Provinz Cremona: Pizzighettone, Crotta d'Adda, Spinadesco, Acquanegra Cremonese, Sesto ed Uniti, Cremona, Gerre de Caprioli, Stagno Lombardo, Pieve d'Olmi, San Daniele Po, Motta Baluffi, Torricella del Pizzo, Gussola, Casalmaggiore, Martignana Po, Rivarolo del Re, Scandolara Bovara, Casteldidone, Solarolo Rainerio, S. Giovanni in Croce, San Martino del Lago, Cingia de' Botti, Cella Dati, Tornata, Calvatone, Piadina, Voltino, Derovere, Ca' d'Andrea, Sospiro, Bonemerse, Malagnino, Pieve S. Giacomo, Torre de' Picenardi, Drizzona und Isola Dovarese.

Geografisch ist das Erzeugungsgebiet durch Hügellandschaften gekennzeichnet, die zur Ebene hin abfallen und bis zum nördlichen Uferstreifen des Po reichen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Das Erzeugungsgebiet der „Coppa di Parma“ g.g.A. ist durch ein Nebeneinander von Hügelland und Ebene sowie die Präsenz von Seen und Salzminen gekennzeichnet. Im Hügelland von Parma hat man sich seit jeher das Salz von Salsomaggiore bei verschiedenen Verarbeitungstechniken zunutze gemacht. Auch wegen der Nähe dieser Salzminen wird hier bereits seit dem vierzehnten Jahrhundert Schweinefleisch gepökelt und zu Erzeugnissen weiter verarbeitet, die auch heute noch in ganz Italien und darüber hinaus breite Anerkennung finden. In diesen Kontext gehört auch die „Coppa di Parma“, denn hier haben sich Fachkenntnisse herausgebildet, auf deren Grundlage sich das Rezept im Lauf der Jahrhunderte über das Umland von Parma hinaus auch bis in die anderen unter Punkt 4 genannten Provinzen verbreitete.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Die „Coppa di Parma“ g.g.A. unterscheidet sich von den anderen Erzeugnissen dieser Warenkategorie durch den typisch würzigen Geschmack, die mittlere Konsistenz, die große Homogenität und das magere Fleisch mit seiner einheitlichen Färbung (rot im mageren Teil und rosig im fetten).

Weitere Merkmale, durch die sich die „Coppa di Parma“ von anderen vergleichbaren Erzeugnissen aus den angrenzenden Regionen abhebt, sind die weiche Konsistenz der Scheiben und die untergeordnete Bedeutung der verwendeten Würzkräuter. Grund dafür sind die kurze Reifungszeit und das Fehlen detaillierter Vorgaben zu den Kräutern; so kann „Coppa di Parma“ den typischen Duft und den Geschmack von Schweinefleisch sowie die weiche Konsistenz der Scheibe bewahren.

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

Das Ansehen der „Coppa di Parma" g.g.A. wird durch zahlreiche Dokumente belegt, die Verweise auf das Erzeugnis und entsprechende Zitate enthalten.

Bereits am Ende des 17. Jahrhunderts finden sich erste Verweise auf die „Coppa di Parma" bzw. „Biondola" oder „Salame investito". Zu Beginn des 18. Jahrhunderts wird die „Coppa di Parma" in zahlreichen Reiseberichten als typisches lokales Erzeugnis erwähnt. Laut einem 1723 erstellten Inventar war die Aufnahme in die Zunft der Wurstmacher („lardaroli") an den Besitz einer bestimmten Anzahl von Salami und Biondole geknüpft. Auch in einer Schätzung der Zunftmeister der Lardaroli (1750) und einer öffentlichen Bekanntmachung vom 21. April 1764 wird auf die „Coppa di Parma" verwiesen. Aus dem gleichen Zeitraum stammen die von den Verwaltern des Königshauses abgeschlossenen Verträge über die Belieferung der königlichen Küchen mit Lebensmitteln. Zuverlässige Informationen zur Zahl der verzehrten „Coppe" und „Biondole" gibt es vom Hof des Herzogs Don Ferdinando Borbone. Seit dem 19. Jahrhundert liegen Angaben zur Menge der „Coppe" vor, die auf den Märkten der Umgebung von Parma verkauft wurden. Im Jahr 1940 wurden etwa 200 „Coppe" aus der Provinz Parma ausgeführt.

Die „Coppa di Parma" g.g.A. verdankt ihre besonderen Eigenschaften dem konkreten Zusammenspiel verschiedener Umweltfaktoren im weiteren, umfassenden Sinn, d. h. einschließlich der geografischen, natürlichen und menschlichen Aspekte, die nicht nur das Schwein betreffen, sondern auch die Verarbeitungstechnik und die Umgebungsbedingungen des Reifungsprozesses und vor allem auch die Wechselwirkungen zwischen diesen Faktoren. Von ihren Anfängen bis heute folgt die Erzeugung der „Coppa di Parma" einer klaren Linie. Die industrielle Produktion des Erzeugnisses entwickelte sich aus einer handwerklichen Phase, wobei die traditionellen Eigenschaften der „Coppa" unverändert blieben. Die klimatischen Bedingungen (Lufttemperatur und -feuchtigkeit) sind typisch für die Po-Ebene und das angrenzende Hügelland, in dem die „Coppa di Parma" g.g.A. ihre historischen Wurzeln hat. Das Gebiet, aus dem die Rohstoffe stammen und in dem sie verarbeitet werden, hat sich im Lauf mehrerer Jahrhunderte unter Wahrung aller Traditionen herausgebildet, die den guten Ruf der „Coppa di Parma" begründet haben.

Die „Coppa di Parma" gehört zu den verbreitetsten Wurstwaren im abgegrenzten geografischen Gebiet und erscheint in allen Produktlisten der wichtigsten Hersteller der Region. Bei allen Werbemaßnahmen weisen die Erzeuger der „Coppa di Parma" stets auf die weiche Konsistenz der Scheiben hin. Als Beweis für die kurze Reifungszeit dürfen sie beim Anschneiden nicht zu fest und niemals trocken sein, damit der typische Duft sicher gestellt ist. Wegen der weichen Konsistenz des verwendeten Fleischs wird die „Coppa di Parma" auch als Zutat für Salzkuchen und gefüllte Pizza verwendet; in einigen entsprechenden Rezepten wird ausdrücklich auf dieses Erzeugnis verwiesen. Von großer Bedeutung ist zudem die Präsenz der „Coppa di Parma" an den Messeständen der wichtigsten Hersteller bei den größten regionalen Landwirtschaftsmessen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der geschützten geografischen Angabe „Coppa di Parma" im Amtsblatt der Italienischen Republik (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar:

— unter dem Link http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oder

— direkt über die Homepage des italienischen Landwirtschaftsministeriums (http://www.politicheagricole.it), dort auf der linken Bildschirmseite zunächst „Prodotti di Qualità" anklicken und dann ein weiterer Klick auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]" (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU (Verordnung (EG) Nr. 510/2006)).