

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2016/C 153/11)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ vom 18. Dezember 2013 genehmigt.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾**„PROSCIUTTO DI NORCIA“**

EU-Nr.: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

g.U. () g.g.A. (X) g.t.S. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia
Via Solferino n. 26
06046 Norcia
ITALIEN

E-Mail: info@prosciuttodinorcia.com

Das Konsortium für den Schutz der g.g.A. Prosciutto di Norcia (Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia) ist gemäß Artikel 13 Absatz 1 des Dekrets Nr. 12511 des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten vom 14. Oktober 2013 zur Stellung eines Änderungsantrags berechtigt.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

- Beschreibung des Erzeugnisses
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [Aktualisierung von Rechtsvorschriften, Kontrolleinrichtung, Verpacken]

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die eine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erforderlich macht.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

⁽²⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

5. Änderung(en)

Erzeugungsverfahren

Der Artikel 3 „Rohstoffe“ der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

- Der Satz „c) Schweine von Ebern anderer, auch hybrider Rassen, sofern sie von Selektions- oder Kreuzungsplänen stammen, die vereinbar sind mit denen, die im italienischen Zuchtbuch für ...“

wird durch folgenden Satz ersetzt:

„c) Schweine von Ebern anderer, auch hybrider Rassen, die für die Erzeugung von schweren italienischen Hausschweinen dienen.“

Diese Änderung soll klarstellen, was bereits durch den Satz „Eine geografische Beschränkung für die Herkunft der Schweine besteht nicht“ ausgedrückt werden soll, der in der betreffenden Produktspezifikation unmittelbar nach dem Buchstaben c des nachfolgenden Absatzes steht.

Die vorgeschlagene Änderung beachtet ferner den Grundsatz einer offenen Marktwirtschaft mit freiem Wettbewerb, in vollständiger Umsetzung und Anwendung der Artikel 101 und 119 ff. des EU-Vertrags. Die Änderung ist als „geringfügig“ anzusehen, da sie nicht zu einer Zunahme der Beschränkungen des Handels mit den erzeugten Rohstoffen führt und zudem die Vorschriften des Artikels 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 Buchstaben a bis e der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im Allgemeinen befolgt.

- Der Satz „Die Fütterung sorgt zusammen mit den Aufzuchtstechniken dafür, dass mittels maßvoller täglicher Steigerung der Futtermenge ein schweres Hausschwein erzeugt wird.“

wird durch folgenden Satz ersetzt:

„Die Fütterung sorgt zusammen mit den Aufzuchtstechniken dafür, dass ein schweres Hausschwein erzeugt wird.“

- Der Satz „Gemäß der vorliegenden Produktspezifikation dienen die Aufzuchtstechniken, die zulässigen Futtermittel, deren Menge und deren Verwendungsbedingungen zur Erzeugung von traditionellen schweren Hausschweinen; diese Zielsetzung ist die ganze Zeit über durch eine maßvolle tägliche Gewichtszunahme sowie eine Fütterung entsprechend der geltenden allgemeinen Produktspezifikation zu verfolgen.“

wird durch folgenden Satz ersetzt:

„Gemäß der vorliegenden Produktspezifikation dienen die Aufzuchtstechniken, die zulässigen Futtermittel, deren Menge und deren Verwendungsbedingungen zur Erzeugung von traditionellen schweren Hausschweinen; diese Zielsetzung ist die ganze Zeit über durch eine Fütterung entsprechend der geltenden allgemeinen Produktspezifikation zu verfolgen.“

Diese Änderung begründet sich durch die Tatsache, dass das Adjektiv „maßvoll“ keine Elemente für eine Objektivierung enthält und Raum für individuelle Auslegungen lassen kann. Bei der Erzeugung von schweren Hausschweinen werden Fütterungs- und Maststechniken eingesetzt, die nicht von den für die jeweiligen Gewichtsklassen der Schweine in der Aufzuchtphase geltenden Vorschriften abweichen dürfen, die in Artikel 3 der Produktspezifikation beschrieben sind, insbesondere im Hinblick auf die Angaben in den Tabellen 1, 2 und 3 in Bezug auf die „zulässigen Futtermittel“, den gesamten und den aus Getreide stammenden „Trockensubstanzgehalt“ sowie den weiteren Spezifikationen betreffend die Beschränkungen in Bezug auf die kombinierte Verfütterung von Molke und Buttermilch, die kombinierte Verfütterung von Trockenkartoffeln und Maniok, den Stickstoffgehalt von Schlempe; hieraus ist ersichtlich, dass bei Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation sowie der geltenden Rechtsvorschriften durch unterschiedliche Futterzusammensetzungen unterschiedliche Werte bei der täglichen Gewichtszunahme erreicht werden können, sodass diese Variabilität keine einfache Festlegung einer „maßvollen täglichen Zunahme“ zulässt.

- Der Satz „Die Schweine werden frühestens neun Monate und spätestens fünfzehn Monate nach der Geburt zur Schlachtung verbraucht.“

wird durch folgenden Satz ersetzt:

„Die Schweine werden frühestens 215 Tage und spätestens 450 Tage nach der Geburt zur Schlachtung verbraucht.“

Diese Änderung begründet sich durch die Tatsache, dass die Vorgaben für die Fütterung der Schweine und die Techniken der Aufzucht/Rationierung, obwohl sie der in der Produktspezifikation der g.g.A. Prosciutto di Norcia verankerten Besonderheit des schweren Hausschweins treu bleiben, enorme Fortschritte gemacht haben, bei denen die durchschnittliche tägliche Zunahme der Schweine in der Mastaufzucht bei gleicher Genetik deutlich gesteigert wurde, ohne dass die Fleischqualität bei der Schlachtung/Verarbeitung beeinflusst wurde. Aus diesem Grund erreichen die Schweine häufig das von der Produktspezifikation vorgegebene Mindestgewicht deutlich vor Erreichen des Alters von 9 Monaten (bereits mit 7-7,5 Monaten) und überschreiten das von der Produktspezifikation vorgegebene maximale Gewicht vor Erreichen des Alters von 15 Monaten. Dies bringt eine Verkürzung der geeigneten Zeiten für die Zuführung zur Schlachtung der Schweine mit sich, wodurch sich die eingehenden Rohstoffmengen verringern, der Schweinemarkt instabiler wird und die Züchter Strafen ausgesetzt werden, wenn die Schweine selbst nicht die Anforderungen hinsichtlich Gewicht oder Alter erfüllen. Daher ließe der Vorschlag, das Mindestalter der zur Schlachtung zu verbringenden Schweine auf 215 Tage nach der Geburt herabzusetzen, den Züchtern und Schlachtern dann einen größeren Spielraum, wenn höhere durchschnittliche tägliche Zunahmen zu verzeichnen sind, ohne dass jedoch diejenigen Züchter bestraft würden, die sich mit der Anpassung an die Fortschritte der Aufzuchtstechniken in Bezug auf die Futtermittelration von Mastschweinen schwer tun und ohne dass das Qualitätsniveau des besagten Fleisches schlechter würde.

- Der Satz „Die Schlachtkörper müssen gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84, der Entscheidung 2001/468/EG der Kommission vom 8.6.2001 und dem Ministerialdekret vom 11.7.2002 als schwer eingestuft werden und im Durchschnitt den zentralen Klassen des amtlichen Systems zur Bewertung der Fleischigkeit entsprechen.“

wird durch folgenden Satz ersetzt:

„Die Schlachtkörper müssen gemäß den Bestimmungen der geltenden Rechtsvorschriften als schwer eingestuft werden und im Durchschnitt den Klassen ‚E‘, ‚U‘, ‚R‘ und ‚O‘ des amtlichen Systems zur Bewertung der Fleischigkeit entsprechen.“

Diese Änderung ist sowohl wegen der Entwicklung des anwendbaren Rechtsrahmens als auch aus technischen Gründen in Zusammenhang mit den Erzeugungsbedingungen gerechtfertigt. Aus rechtlicher Sicht stellt die Änderung eine rechtliche Anpassung der Produktspezifikation dar, da sowohl die Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 als auch die Entscheidung 2001/468/EG aufgehoben wurden und daher nicht mehr als gültig angesehen werden können. Aus technischer Sicht führt die Öffnung der Fleischigkeitsklasse „E“ der Schlachtkörper von schweren Hausschweinen für die für die Erzeugung des „Prosciutto di Norcia“ zuzulassenden Keulen dazu, dass — obwohl sie Schlachtkörper mit einem im Vergleich zu der derzeit vorgesehenen Klasse „U“ prozentual höheren Muskelfleischanteil bezogen auf das Gewicht des Schlachtkörpers (gemessen an der Lende) einschließt — auch Keulen eingeschlossen sind, die sich als geeignet erweisen, um zu „Prosciutto di Norcia“ verarbeitet zu werden, und eine tatsächliche Fettschicht haben, die der Klasse „U“ entspricht.

- Der Satz „Für das Pökelfverfahren werden aus dem Meer gewonnenes Natriumchlorid mit mittlerer Korngröße und geringe Mengen Pfeffer verwendet.“

wird gestrichen.

Diese Streichung erfolgte, um die Lesbarkeit der Produktspezifikation zu verbessern, denn der Hinweis auf das Pökelfverfahren, auf das aus dem Meer gewonnene Natriumchlorid, das identisch mit „Meersalz“ ist, und die Beschreibung der zugehörigen Phasen betreffen das unter dem nachstehenden Artikel 4 der Produktspezifikation von „Prosciutto di Norcia“ beschriebene „Herstellungsverfahren“, während der Hinweis auf die Verwendung von Pfeffer außer in Artikel 4 in den in Artikel 5 „Reifung“ genannten Phasen beschrieben wird.

Der Artikel 4 „Herstellungsverfahren“ der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

- Der Satz: „Die Verarbeitung der Keulen wird dann mit dem Pökeln fortgesetzt, das in zwei Etappen unter Verwendung von Meersalz mit mittlerer Korngröße erfolgt.“

wird durch folgenden Satz ersetzt:

„Die Verarbeitung der Keulen wird dann mit dem Pökeln fortgesetzt, das in zwei Etappen unter Verwendung von Meersalz erfolgt.“

Diese Änderung, die in der Streichung des Hinweises auf die Körnung besteht, die allgemein als „mittlere Korngröße“ charakterisiert wurde, ist durch das andersartige Betriebssystem der modernen Pökelanlagen bedingt, die sich entsprechend den verschiedenen Merkmalen des Rohstoffs sowie entsprechend den Temperatur- und relativen Feuchtigkeitsbedingungen selbst kalibrieren.

- Nach „Die Keulen werden zunächst durch Entbluten der Blutgefäße vorbereitet und anschließend mit Feuchtsalz und Trockensalz eingerieben.“

wird folgender Satz eingefügt:

„In den Fällen, in denen das bei der ‚Versiegelung‘ gemäß Artikel 5 verwendete Schmalz keinen Pfeffer enthält, erfolgt während der Pökelfphase die Zugabe einer geringen Menge Pfeffer.“

Dieser Zusatz nimmt die vorhergehende Änderung des Artikels 3 auf und stimmt mit der Spezifikation der organoleptischen Merkmale gemäß Artikel 6 überein, die den Duft des für den Verzehr bestimmten geschützten Qualitätserzeugnisses als „typisch“ und „leicht pikant“ beschreiben, wobei das letztgenannte Merkmal auch durch das Schmalz entsteht, das in Übereinstimmung mit den Spezifikationen in Artikel 5 „Reifung“ Pfeffer enthalten kann.

Sonstiges

Der Artikel 7 „Kontrollen“ der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

- Der Satz „Die Konformitätskontrolle des Erzeugnisses in Bezug auf die vorliegende Produktspezifikation wird gemäß den Bestimmungen der Artikel 10 und 11 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 von der hierfür ernannten Kontrolleinrichtung ‚3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.‘ mit Sitz in Todi (PG), Fraz. Pantalla, Tel. +39 07589571, Fax +39 0758957257, E-Mail: certificazione@parco3a.org durchgeführt.“

wird durch folgenden Satz ersetzt:

„Die Prüfung der Einhaltung der Produktspezifikation erfolgt gemäß den Bestimmungen des Artikels 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Die für die Prüfung der Produktspezifikation benannte Kontrolleinrichtung ist ‚3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.‘ mit Sitz in Todi (PG), Fraz. Pantalla, Tel. +39 0758957201, Fax +39 0758957257, E-Mail: certificazione@parco3a.org“.

Diese Änderung setzt ausschließlich eine Aktualisierung der Rechtsvorschriften und eine Änderung der entsprechenden Telefonnummer der Kontrolleinrichtung um.

Der Artikel 8 „Bezeichnung und Aufmachung“ der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

- Nach dem Satz

„Diese [Kennzeichnung] besteht aus einem Logo, einem Brandzeichen mit dem Schriftzug ‚Prosciutto di Norcia‘.“

wird folgender Absatz eingefügt:

„Prosciutto di Norcia‘ kann auch entbeint, portioniert und in Stücke mit unterschiedlicher Form und unterschiedlichem Gewicht unterteilt oder geschnitten in Verkehr gebracht werden. Diese Arten des Erzeugnisses müssen nach vorheriger Verpackung in geeigneten Behältern oder Lebensmittelhüllen vermarktet werden, die angemessen versiegelt und etikettiert sein müssen. Bei der Vorbereitung des entbeinten ganzen Schinkens bzw. der Stücke muss die durch ein Brandzeichen aufgebrachte Kennzeichnung immer sichtbar bleiben.“

Es wurde für angebracht erachtet, den vorstehenden Absatz in die Produktspezifikation aufzunehmen, um größere Klarheit im Hinblick auf die in Verkauf gebrachten Arten des Erzeugnisses zu schaffen und den verschiedenen Marktanforderungen in Bezug auf die Verpackung des Erzeugnisses gerecht zu werden.

EINZIGES DOKUMENT

„PROSCIUTTO DI NORCIA“

EU-Nr.: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

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

1. Name

„Prosciutto di Norcia“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

Bei der geschützten geografischen Angabe „Prosciutto di Norcia“ handelt es sich um einen luftgetrockneten Rohschinken. Zum Zeitpunkt der Vermarktung hat er eine typische „Birnenform“ mit einem Gewicht von mindestens 8,5 kg. Die Anschnittfläche ist kompakt und von rosiger bis roter Farbe. Der Schinken hat einen pikanten Duft und schmeckt würzig, aber nicht salzig.

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

„Prosciutto di Norcia“ wird aus den Keulen von Schweinen der folgenden traditionellen Rassen hergestellt: Large White Italiana und Landrace Italiana, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch (Libro Genealogico Italiano), bzw. Schweine von Ebern dieser Rassen; Schweine von Ebern der Rasse Duroc Italiana, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch. Zugelassen sind ferner Schweine von Ebern anderer, auch hybrider Rassen, die für die Erzeugung von schweren italienischen Hausschweinen dienen. Eine geografische Beschränkung für die Herkunft der Schweine besteht nicht.

Nicht zulässig ist die Verarbeitung von Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere des für Stressempfindlichkeit (PSS) zuständigen Gens, von Rassen/Linien und Tieren, die nicht den Zwecken dieser Spezifikation entsprechen, und von reinrassigen Tieren der Rassen Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc und Spot-poled Poland.

Die verwendeten Futtermittel müssen den warenkundlichen Standards entsprechen. Die Fütterung sorgt zusammen mit den Aufzuchttechniken dafür, dass ein schweres Hausschwein erzeugt wird, das 160 kg \pm 10 % wiegt.

Bei den Schweinen von 30 kg bis 80 kg Lebendgewicht erfolgt die Fütterung mit den Futtermitteln gemäß den Tabellen 1 und 2 der Spezifikation, wobei der Anteil der Trockensubstanz aus Getreide mindestens 45 % der Gesamtmenge betragen muss. Bei Schweinen von mehr als 80 kg Lebendgewicht erfolgt die Fütterung ausschließlich mit den in Tabelle 2 aufgeführten Futtermitteln. Hier muss der Anteil der Trockensubstanz aus Getreide mindestens 55 % der Gesamtmenge betragen.

Pro Tier dürfen täglich insgesamt höchstens 15 Liter Molke und Buttermilch verfüttert werden.

Bei der Verfütterung von Schlempe muss der Stickstoffgehalt unter 2 % liegen.

Der Anteil von Trockenkartoffeln und Maniok an der Futtration darf zusammengenommen nicht mehr als 15 % der Trockensubstanz betragen. Alle oben genannten Werte dürfen einen Toleranzbereich von 10 % nicht überschreiten.

Die verabreichte Futtration muss so zusammengesetzt sein, dass gemäß den Zielsetzungen der Spezifikation die Bedürfnisse der Tiere in den verschiedenen Phasen des Produktionszyklus erfüllt sind.

Die Ergänzung der Futtration durch Vitamine und Mineralstoffe im Rahmen der geltenden Gesetze ist zulässig.

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

Erzeugung und Lufttrocknung des „Prosciutto di Norcia“ müssen in dem in Punkt 4 angegebenen Erzeugungsgebiet erfolgen.

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

„Prosciutto di Norcia“ kann entbeint, portioniert und in Stücke mit unterschiedlicher Form und unterschiedlichem Gewicht unterteilt oder geschnitten in Verkehr gebracht werden. Diese Arten des Erzeugnisses müssen nach vorheriger Verpackung in geeigneten Behältern oder Lebensmittelhüllen vermarktet werden, die angemessen versiegelt und etikettiert sein müssen. Bei der Vorbereitung des entbeinten ganzen Schinkens bzw. der Stücke muss die durch ein Brandzeichen aufgebrachte Kennzeichnung immer sichtbar bleiben.

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

„Prosciutto di Norcia“ wird mit einer Kennzeichnung zur Identifizierung des Erzeugnisses in Verkehr gebracht. Diese besteht aus einem Logo, einem Brandzeichen mit dem Schriftzug „Prosciutto di Norcia“. Außerdem wird das Erzeugnis mit einem Etikett versehen, das in klarer, unverwischbarer und gegenüber allen anderen enthaltenen Angaben deutlich abgehobener Schrift die geschützte geografische Angabe „Prosciutto di Norcia“ trägt, unmittelbar gefolgt von der Angabe „Indicazione geografica protetta“ bzw. dem Kürzel „IGP“, das auch in die Sprache des Landes zu übersetzen ist, in dem das Erzeugnis verkauft wird. Diese Angaben sind mit dem Logo der Bezeichnung verbunden. Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig.

Die Angabe von Personen- oder Firmennamen bzw. privater Markenzeichen ist jedoch gestattet, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Käufer nicht irreführen, und gegebenenfalls auch der Name der Schweinezuchtbetriebe, aus deren Tierhaltung das Erzeugnis stammt.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem „Prosciutto di Norcia“ erzeugt wird, umfasst die Gemeinden Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto und Poggiodomo, die mehr als 500 m über dem Meeresspiegel liegen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Charakteristisch für das in Punkt 4 genannte geografische Gebiet sind hohe Bergrücken, die die feuchte Seeluft abhalten, und die hier vorherrschenden Kalkformationen, die den Abfluss des Regenwassers ermöglichen. Aufgrund dieser Besonderheiten, gepaart mit der Erfahrung und Spezialisierung, die sich die Bewohner in den Bereichen Viehzucht und Verarbeitung von Schweinefleisch im Laufe der Zeit angeeignet haben, konnte sich in diesem Gebiet ein optimales natürliches und soziales Umfeld für die Erzeugung von qualitativ hochwertigem Schinken herausbilden.

Die Anschnittfläche von „Prosciutto di Norcia“ ist kompakt und von rosiger bis roter Farbe. Er hat einen pikanten Duft und schmeckt würzig, aber nicht salzig.

Die erforderlichen Eigenschaften von „Prosciutto di Norcia“ hängen eng mit den Umweltbedingungen und mit den menschlichen Faktoren zusammen, die seine Herstellung entscheidend beeinflussen. Die Umweltbedingungen sind aufgrund der oben genannten klimatischen und geografischen bzw. geologischen Merkmale in diesem Gebiet besonders günstig für die Lufttrocknung und Reifung von Schinken. Zudem war die Gegend von Norcia schon in der Römerzeit für ihre Verfahren zur Haltbarmachung von Schweinefleisch berühmt. Wegen der kargen Verhältnisse der Berglandwirtschaft und der erzwungenen Untätigkeit in der kalten Jahreszeit hatten sich die Menschen hier schon während der römischen Republik und des Kaiserreichs auf Nebentätigkeiten der Viehzucht spezialisiert. Der Kirchenstaat bemühte sich dann um eine Aufwertung der ländlichen Gebiete des Latium. Schon damals hatten die Bauern der Region genaue Kenntnisse über die Anatomie und das Schlachten von Schweinen und über die Verarbeitung und Haltbarmachung ihres Fleisches, und sie verkauften den gesalzenen und luftgetrockneten Schinken in der Umgebung. Die traditionellen Methoden kommen noch heute zur Anwendung.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>); dort zunächst auf „Prodotti DOP e IGP“ (g.U.- und g.g.A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (g.U.-, g.g.A.- und g.t.S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.
