Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigen Dokuments

(2021/C 39/11)

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]) genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„CRUDO DI CUNEO“

EU-Nr.: PDO-IT-0490-AM02 — 14.9.2020

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

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Crudo di Cuneo“

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*

Zur Erzeugung des Erzeugnisses „Crudo di Cuneo“ dürfen nur frische Keulen von Schweinen verwendet werden, die im abgegrenzten Erzeugungsgebiet geboren und dort aufgezogen und geschlachtet wurden. Beim Inverkehrbringen des Schinkens „Crudo di Cuneo“ muss er seit dem Beginn der Erzeugung mindestens zehn Monate gereift sein. Sein Gewicht liegt nach abgeschlossener Reifung bei 8,5 kg bis 12 kg. Er besitzt eine einheitlich rote Anschnittfläche und ist sowohl innen wie auch im mageren äußeren Teil von weicher, aber nicht schlaffer, sondern kompakter Konsistenz. Das sichtbare Oberflächenfett (Deckfett) ist ebenfalls kompakt, von weißer bis gelblicher Farbe und nicht schmierig. Aroma und Geschmack sind beim Anschnitt wohlriechend, erlesen und mild. Die innere Fettschicht ist weiß und in geringen Mengen zwischen den größten Muskelfasern eingelagert. Es bestehen keine olfaktorischen Anomalien. Das Fett darf beim Anstechen weder stark ranzig noch nach Milch oder Fisch riechen und auch keine anderen anomalen Gerüche aufweisen. Die chemische Zusammensetzung des Magerfleischanteils des Oberschenkelmuskels muss innerhalb der folgenden Grenzwerte liegen: Salzgehalt zwischen 4,5 und 6,9; Feuchtigkeitsgehalt zwischen 57 und 63 %; Proteolyse zwischen 22 und 31 %. Keine äußerlich sichtbaren Anomalien: Schwarte und Knochen dürfen nicht beschädigt sein und keine Verhärtungen oder zu weiche Stellen aufweisen. Farbe beim Anschnitt: gleichmäßig, ohne Flecken oder Streifen.

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

Futter

Die Futterration wird so zusammengestellt, dass ihre analytische Zusammensetzung den Bedarf der Schweine in den drei folgenden Zuchtphasen deckt:

Aufzucht-, Vormast- und Endmastphase.

1. FERKELAUFZUCHT (bis zu 30 kg Lebendgewicht)

Merkmale der Futterration

— Rohprotein: 16 %-22 %

— verdauliche Energie/Tag: 3 230-3 900

([1]) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

— Lysin g/kg: 10-16

— Rohfasergehalt: 3 %-5 %

Tagesration (Zusammensetzung in Prozent der verschiedenen Bestandteile; verfütterte Menge: 4 % des Lebendgewichts)

— Mais: 35-40

— Soja (Auszugsmehl): 16-20

— Weizen: 12-15

— Gerste: 13-17

— Sojaöl: 1-3

— Weichweizenkleie: 8-12

— Vitamine und Mineralstoffe: 3-5.

In dieser Phase ist die Verfütterung folgender Stoffe zulässig:

— sprühgetrocknetes Schweineplasma

— Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus frischer oder konzentrierter Milch

2. VORMAST (30 kg-80 kg Lebendgewicht)

Merkmale der Futterration

— Rohprotein: 15,5 %-18 %

— verdauliche Energie/Tag: 3 200-3 600

— Lysin g/kg: 7-16

— Rohfasergehalt: 3,5 %-5 %

Tagesration (Zusammensetzung in Prozent der verschiedenen Bestandteile; verfütterte Menge: 3 % des Lebendgewichts)

— Mais: 45-49

— Soja (Auszugsmehl): 14-18

— Weizen: 10-13

— Gerste: 9-12

— Fette: 1,5-2

— Weichweizenkleie: 10-14

— Vitamine und Mineralstoffe: 3-5

3. ENDMAST (80 kg-165 kg Lebendendgewicht)

Merkmale der Futterration

— Rohprotein: 13,5 %-17,5 %

— verdauliche Energie/Tag: 3 100-3 400

— Lysin g/kg: 6-9

— Rohfasergehalt: 3,5 %-5,5 %

Tagesration (Zusammensetzung in Prozent der verschiedenen Bestandteile; verfütterte Menge: 2,3 % des Lebendgewichts)

— Mais: 49-53

— Soja (Auszugsmehl): 12-16

— Weizen: 9-12

— Gerste: 8-11

— Fette: 1-1,5

— Weichweizenkleie: 10-14

— Vitamine und Mineralstoffe: 3-5.

In dieser Phase ist die Verfütterung von Speiseabfällen, Fischöl ab 40 kg Lebendgewicht, Ölkuchen mit mehr als 4 % Fettgehalt bei mehr als 120 kg Lebendgewicht, Keksen, Trockengebäck, Zwischenmahlzeiten ab einem Lebendgewicht von 60 kg und bis zur Schlachtung, Schlachtabfällen und Tiermehl im Allgemeinen sowie Reisnebenerzeugnissen nicht zulässig.

Der individuelle Wachstumsverlauf der Tiere oder anormale klimatische Verhältnisse (außergewöhnliche sommerliche Hitzeperioden) können zur Veränderung der Ernährungsbedürfnisse während der Aufzuchtphasen führen. Die zur Fütterung verwendeten Rohstoffe stammen vorwiegend aus dem Erzeugungsgebiet des Schinkens „Crudo di Cuneo“, das verwendete Getreide wird zum großen Teil von den Aufzuchtbetrieben selbst erzeugt. Für die Züchtung der zur Erzeugung des Schinkens „Crudo di Cuneo“ bestimmten Schweine dürfen die folgenden traditionellen Rassen/Linien verwendet werden: 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, sofern sie von Selektions- oder Kreuzungsplänen stammen, die vereinbar sind mit denen, die im italienischen Zuchtbuch für das schwere Schwein festgelegt sind. Bei der Erzeugung des Schinkens „Crudo di Cuneo“ dürfen keine tiefgefrorenen Keulen verwendet werden. Gleichfalls unzulässig ist die Verwendung von Fleisch von Ebern und Sauen. Die zu verarbeitenden Keulen müssen von Tieren stammen, die mindestens 24 und höchstens 120 Stunden zuvor geschlachtet wurden.

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

Zur Erzeugung des Schinkens mit der g. U. „Crudo di Cuneo“ werden ausschließlich frische Keulen von Schweinen verwendet, bei deren Erzeugung und Aufzucht hohe Tierschutzstandards eingehalten werden. Diese optimalen Bedingungen sind gewährleistet, wenn die Schweine beim Absetzen und in der Vormast- und Endmastphase keinem Stress beim Transport oder bei der Änderung des Ortes der Aufzucht ausgesetzt sind. Bei der Aufzucht muss zudem sichergestellt werden, dass die Ergebnisse der Endmast mit den erwünschten Eigenschaften des Endprodukts in Einklang stehen. So ist die optimale Fettabdeckung ein typisches Merkmal des Schinkens „Crudo di Cuneo“. Aus den vorgenannten Gründen dürfen nur Tiere verwendet werden, die im Erzeugungsgebiet geboren und aufgezogen wurden. Auch die Schlachtung muss im geografischen Erzeugungsgebiet erfolgen, weil zum einen die Verarbeitung des Fleisches innerhalb eines vorgeschriebenen Zeitraums ab der Schlachtung erfolgen muss und zum anderen lange Transportwege zu sichtbaren Quetschungen, Hämatomen und Striemen führen würden, wodurch die Qualität der zur Verarbeitung bestimmten Keulen nicht mehr gewährleistet wäre. Die Verarbeitung der Keulen und ihre Reifung sind eng mit den im Erzeugungsgebiet vorhandenen menschlichen und natürlichen Faktoren verbunden; aus diesen Gründen darf die Erzeugung des Schinkens „Crudo di Cuneo“ ausschließlich in diesem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Der Schinken „Crudo di Cuneo“ kann außer ganz mit Knochen auch entbeint und vakuumverpackt, in Stücken oder geschnitten verkauft werden. Der Schinken „Crudo di Cuneo“ muss so in Stücke zerlegt werden, dass sich auf der Schwarte jedes Stücks das zuvor von den Schinkenerzeugern aufgebrachte Kennzeichen befindet.

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

Die Schinken mit der g. U. „Crudo di Cuneo“ müssen zum Zeitpunkt der Vermarktung mit einer Kennzeichnung versehen sein, die zur Identifizierung des Erzeugnisses und zum Nachweis der Herkunft dient. Dazu ist auf den beiden flächenmäßig größten Seiten der Keule ein Brandzeichen anzubringen; die Anbringung hat durch die Schinkenerzeuger zu erfolgen. Die Verpackungen der Schinken mit der g. U. „Crudo di Cuneo“, die Etiketten und die am Erzeugnis angebrachten Schilder, Ringe oder Banderolen müssen in deutlichen, unverwischbaren und gegenüber allen anderen Angaben klar unterscheidbaren Druckbuchstaben die folgenden Zeichen tragen: das grafische Zeichen des spezifischen, unverwechselbaren Logos, das Unionszeichen gemäß Artikel 12 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 der Kommission und die Identifikationsnummer, die jedem im Kontrollsystem erfassten Erzeuger zugeteilt wird. Das Logo des Erzeugnisses mit der g. U. „Crudo di Cuneo“ beinhaltet zwei Hauptelemente, die für die Erkennbarkeit des Erzeugnisses sorgen: den Umriss eines stilisierten Schinkens und die Spitze eines Keils (italienisch: „il cuneo“), der auf Cuneo, die Hauptstadt der gleichnamigen Provinz, und deren ursprüngliche geografische Form eines Dreiecks anspielt.

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

Das Erzeugungsgebiet des Erzeugnisses mit der g. U. „Crudo di Cuneo“ liegt zwischen den Ligurischen Alpen, dem Colle di Cadibona, dem Colle di Nava, den Seealpen, dem Bergmassiv des Colle di Tenda und den Cottischen Alpen. Diese Bergzüge bilden ein großes U, in dem sich eine Hochebene öffnet, die (von Süden nach Norden gesehen) von den Flüssen Tanaro und Po sowie mehreren ihrer Zuflüsse durchzogen wird. Das Gebiet umfasst das Territorium der Provinzen Cuneo und Asti sowie das der folgenden Gemeinden in der Provinz Turin: Airasca, Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Cambiano, Campiglione Fenile, Candiolo, Cantalupa, Carignano, Carmagnola, Castagnole Piemonte, Cavour, Cercenasco, Chieri, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Isolabella, Lombriasco, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Macello, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, None, Osasco, Osasio, Pancalieri, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pinerolo, Pino Torinese, Piobesi Torinese, Piossasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva, Roletto, Rorà, S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone und Vinovo. Die aufgrund der Windverhältnisse relativ konstante Luftfeuchtigkeit von 50 % bis 70 % und mäßigen Durchschnittstemperaturen ohne Extremwerte im Sommer und Winter ermöglichen eine gleichmäßige Reifung, wie sie für „Crudo di Cuneo“ mit seinem Proteolysewert und dem niedrigen Feuchtigkeitsgehalt typisch ist.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Schon seit frühester Zeit ist das Erzeugungsgebiet des Erzeugnisses mit der g. U. „Crudo di Cuneo“ aufgrund seiner spezifischen Boden- und Klimaverhältnisse, die sich deutlich von denen anderer Regionen unterscheiden und dem Schinken seine typischen, für den Verbraucher leicht wiedererkennbaren Eigenschaften verleihen, mit der Geschichte der Schweinehaltung und der Erzeugung und Reifung dieses Erzeugnisses verbunden.

Der eng mit dem Salzgehalt verknüpfte Feuchtigkeitsgehalt des Schinkens „Crudo di Cuneo“ wird entscheidend von den Winden bestimmt, die im Laufe des Tages in wechselnder Richtung von den Bergen der Region herabwehen und für eine geringe Luftfeuchtigkeit sorgen. Dies ist unerlässlich für eine optimale Reifung des Schinkens und entscheidend für seinen geringen Feuchtigkeitsgehalt, seine Reifungsdauer und seinen charakteristischen Proteolysewert. Ein enger Zusammenhang besteht zudem zwischen dem Erzeugnis und dem Umfeld und den verwendeten Rohstoffen, deren Eigenschaften auch die Proteolyse des Schinkens beeinflussen. Die Aufzucht der für den Schinken „Crudo di Cuneo“ bestimmten Schweine erfolgt in einer Höhe von etwa 350 m über dem Meeresspiegel, wo das Ausbleiben winterlicher Nebel und drückender sommerlicher Schwüle zu einem ausgezeichneten Gesundheitszustand der Tiere beiträgt. Neben gesunder Luft und reinem Wasser sorgt auch die traditionelle, gesunde und natürliche Ernährung der Tiere mit vor Ort erzeugtem Getreide für eine frühzeitige Reifung des Fleisches. Die Proteolyse hängt mit der Entwicklung von Mikroorganismen auf der Oberfläche zusammen: Das leichte Einsalzen durch die Schlachter sorgt dafür, dass die im Fleisch der Keulen vorhandene Restfeuchte in die Kapillargefäße steigt. Dadurch entsteht auf der mageren Oberfläche des Schinkens ein Mikroklima mit leicht erhöhter Feuchtigkeit, das die Bildung von Schimmel- und Hefepilzen fördert. Diese können das Proteingerüst des mageren Fleisches abbauen und dabei kurze Peptide freisetzen, die sich entscheidend auf den Geschmack und Geruch des Schinkens „Crudo di Cuneo“ auswirken.

Ein weiterer entscheidender Beitrag zur Qualität des Erzeugnisses sowie zu seinem Ruf und Ansehen auf den Märkten stammt von den Menschen. Sie haben im Laufe der Jahrhunderte spezifische Verarbeitungstechniken entwickelt und von einer Generation an die nächste weitergegeben, bis in unsere Zeit hinein. Ein Beleg für diese anspruchsvollen Fertigkeiten findet sich bereits in dem 1618 veröffentlichten Traktat „Clypeo del gentilhuomo“ des Apothekers Guglielmino Prato, in dem er die Arbeit der piemontesischen Schweineschlachter ausführlich beschreibt.

Historische Belege für den Verzehr des Schinkens „Crudo di Cuneo“ finden sich in den zahlreichen Anfragen nach diesem Schinken aus den Adelshäusern, Klöstern und Abteien der Region. Die wachsende Nachfrage führte dann auch zur Gründung zahlreicher Verarbeitungsbetriebe.

Grundlage des Erzeugnisses mit der g. U. „Crudo di Cuneo“ ist somit das Zusammenwirken von Mensch und Umwelt, das im Laufe der Jahrhunderte zur stetigen Verbesserung des Erzeugnisses beigetragen hat und ausschlaggebend für die charakteristischen Merkmale des Schinkens „Crudo di Cuneo“ ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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, Forstwirtschaft und Tourismus (www.politicheagricole.it); dort zunächst auf „Qualità“ (Qualität) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (g. U.-, g. g. A.- und g. t. S.-Erzeugnisse) (auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.